

PURA

cocina vegana & rica

de martes a viernes
al mediodía

CONSULTAR POR
MENÚ DEL DÍA

ENTRADAS

GIRGOLAS ASADAS \$20.000
con gremolatta *SG

QUESADILLA CAPRESSE \$18.500
con queso de tofu, tomate fresco, pesto
de albahaca y rawmesan

ALITAS DE CHAMPIGNON \$18.500
rebozadas en copos de maíz,
con emulsión de remolacha
y colchón de verdes *SG

TOFU SCRAMBLE \$17.500
tofu, calabaza + chips de kale + pan MM
Opción *SG

PAPAS CUÑA \$13.000
papas cuña doradas al horno
con dip a elección *SG

BRUSCHETAS \$16.000
con pan o crackers, queso de cajú y
vegetales encurtidos. Opción *SG

EMPANADA DEL DÍA \$4.000
con alioli de zucchini

TABLA DEGUSTACIÓN \$39.000
gírgolas asadas, alioli de zucchini, pico de
gallo, queso de cajú, emulsión de
remolacha, chucrut y conservas, papas
cuña, pan de masa madre, crackers raw
Opción *SG

SANDWICHES

en pan de masa madre

FUNGHI BURGER \$22.000
Vegan burger de porotos y hongos de pino
con lechuga, tomate, pepinos en vinagre,
emulsión de remolacha y pesto de albahaca
en pan integral con semillas + papas cuña

CIABATTA \$23.000
de tofu marinado, tomate asado,
alioli de zucchini, pico de gallo, rucula
y chucrut en pan de aceitunas
+ papas cuña.

BAGEL DE SÉSAMO \$21.000
con calabaza asada, palta, espinaca,
queso crema de tofu y gremolatta +
papas cuña

MENU INFANTIL

Milanesitas de tofu con papas, palta
y tomate + dip a elección

PLATOS

ROLL RAW \$23.000
con queso de cajú fermentado, nueces,
chucrut y crudos de estación+ crackers raw
de girasol y zanahoria + dip de alioli de
zucchini *SG / RAW

BURRITO \$21.000
con porotos sazonados, tomate fresco,
cebolla caramelizada, champiñones,
espinaca + pico de gallo

QUESADILLA POTENCIADA \$22.000
con queso de tofu, calabaza asada, cebolla
calamelizada y tomates secos + ensalada de
estacion + tabuleh

PURA PIZZA \$21.000
con salsa de tomate, queso de tofu, tomate
fresco, pesto y rawmesan crocante de girasol

LASAÑA \$22.000
tibia, con base rucula y maiz, vegetales
asados, queso de tofu, pesto de albahaca,
rawmesan de girasol + kale chips *SG

MILA DE GIRGOLAS \$24.000
con pure del día y ensalada de estacion+ alioli de
zucchini *SG

BOWLS

BALANCEADO \$22.000
con colchón de verdes y crudos de estación,
tabuleh de quinoa, tofu marinado, chucrut
y palta + rawmesan *SG

PURA \$22.000
con colchón de verdes, calabaza asada,
champiñones, queso de cajú
+ garrapiñada de nuez *SG

DE ARROZ YAMANI \$21.000
con vegetales asados, cubos de tofu,
vegetales encurtidos + crocante de mani
*SG

DIPS

Crema de remolacha | Queso de tofu | Queso de cajú
Alioli de zucchini | Pico de Gallo | Pesto de albahaca |
Gremolatta | Chucrut

\$4.000

PURA

cocina vegana & rica

DESAYUNOS & MERIENDA

TOSTADAS DE MASA MADRE

\$11.000

con queso de cajú y mermelada

AVO TOAST

\$13.000

pan MM con queso de cajú, palta,
brotes y semillas

TOFU SCRAMBLE

\$17.500

tofu, calabaza + chips de kale
+ pan MM Opción *SG con crackers raw

ALFAJOR "ONA"

\$7.000

masa de algarroba, relleno de ganache de
chocolate
sabores: frambuesa, maní ó salted caramel

GALLETA

\$5.000

con chips de chocolate

ROLL DE CANELA

\$8.000

servido calentito con crema de cajú

CAFÉ

Chico

\$3.500

Americano

\$4.000

Americano cortado

\$4.500

Doble

\$5.000

Con leche de almendras

\$6.000

TÉ CHAI CASERO

\$5.000

jengibre, canela, anís, pimienta negra,
clavo de olor, vainilla.

Con leche de almendras

\$6.000

BEBIDAS

AGUA MINERAL

\$3800

LIMONADA / POMELADA

\$4.000 - \$8.000

con jengibre y menta / con cardamomo.
Vaso o Botella 1lt.

KEFIR | KOMBUCHA

\$4.500 - \$8.500

Vaso o Botella 1lt.

JUGOS CASEROS

\$8.000 - \$16.000

DETOX - espinaca, apio, manzana, limón,
jengibre & spirulina

FUSIÓN - naranja, zanahoria, manzana &
jengibre & cúrcuma. Vaso o Botella x 1 litro

LICUADOS

\$9.000

ALPINO - Frutos rojos y leche de almendras

CHOCO SPLIT - Banana, cacao y canela
con leche de almendras

CERVEZA ARTESANAL

\$5.500 - \$8.800

"La Costeña" Ipa, Scottish, Blonde
330 ml o 660 ml

VINO ORGÁNICO

\$8.000 - \$20.000

"Picum" Malbec, Merlot, Cabernet,
Syrah, Chenin. Copa de Picum

POSTRES

CHEESECAKE DE LIMÓN

\$9.000

postre helado de cajú al limón,
con topping de frutos rojos *SG

BOMBÓN XXX

\$7.500

base de dátiles, nuez y cacao relleno de
mantequilla de maní cubierto de chocolate
*SG / RAW

TRUFAS

\$7.500

dátiles, cacao, nueces, maní, chía y coco
rallado x 3 un. *SG / RAW

CARROT CAKE

\$9.000

con frosting de cajú y limón *SG

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$8.000

y calabaza con crocante de almendras y
naranjas deshidratadas *SG

Formas de pago: EF. Transferencia ó Débito

SG: sin gluten - Raw: sin cocción - MM: masa madre

@pura.espacio

@pura.alimentacion