

# PURA

cocina vegana & rica

de martes a viernes  
al mediodía

CONSULTAR POR  
MENÚ DEL DÍA

## ENTRADAS

<b>GIRGOLAS ASADAS</b>	\$20.000
con gremolatta *SG	
<b>QUESADILLA CAPRESSE</b>	\$18.500
con queso de tofu, tomate fresco, pesto de albahaca y rawmesan	
<b>ALITAS DE CHAMPIGNON</b>	\$18.500
rebozadas en copos de maíz, con emulsión de remolacha y colchón de verdes *SG	
<b>TOFU SCRAMBLE</b>	\$17.500
tofu, calabaza + chips de kale + pan MM Opción *SG	
<b>PAPAS CUÑA</b>	\$13.000
papas cuña doradas al horno con dip a elección *SG	
<b>BRUSCHETAS</b>	\$16.000
con pan o crackers, queso de cajú y vegetales encurtidos. Opción *SG	
<b>EMPANADA DEL DÍA</b>	\$4.000
con alioli de zucchini	
<b>TABLA DEGUSTACIÓN</b>	\$39.000
girgolas 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

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

<b>BAGEL DE SÉSAMO</b>	\$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

<b>ROLL RAW</b>	\$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	
<b>BURRITO</b>	\$21.000
con porotos sazonados, tomate fresco, cebolla caramelizada, champiñones, espinaca + pico de gallo	
<b>QUESADILLA POTENCIADA</b>	\$22.000
con queso de tofu, calabaza asada, cebolla caramelizada y tomates secos + ensalada de estación + tabuleh	
<b>PURA PIZZA</b>	\$21.000
con salsa de tomate, queso de tofu, tomate fresco, pesto y rawmesan crocante de girasol	
<b>LASAÑA</b>	\$22.000
tibia, con base rucula y maíz, vegetales asados, queso de tofu, pesto de albahaca, rawmesan de girasol + kale chips *SG	
<b>MILA DE GIRGOLAS</b>	\$24.000
con pure del día y ensalada de estación+ alioli de zucchini *SG	

## BOWLS

<b>BALANCEADO</b>	\$22.000
con colchón de verdes y crudos de estación, tabuleh de quinoa, tofu marinado, chucrut y palta + rawmesan *SG	
<b>PURA</b>	\$22.000
con colchón de verdes, calabaza asada, champiñones, queso de cajú + garapiñada de nuez *SG	

## DIPS

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

# PURA

cocina vegana & rica

## DESAYUNOS & MERIENDA

### TOSTADAS DE MASA MADRE

con queso de cajú y mermelada

\$11.000

### AVO TOAST

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

\$13.000

### TOFU SCRAMBLE

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

\$17.500

### ALFAJOR "ONA"

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

\$7.000

### GALLETA

con chips de chocolate

\$5.000

### ROLL DE CANELA

servido calentito con crema de cajú

\$8.000

### CAFÉ

Chico

\$3.500

Americano

\$4.000

Americano cortado

\$4.500

Doble

\$5.000

Con leche de almendras

\$6.000

### TÉ CHAI CASERO

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

\$5.000

Con leche de almendras

\$6.000

## BEBIDAS

### AGUA MINERAL

\$3800

### LIMONADA / POMELOADA

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

\$4.000 - \$8.000

### KEFIR | KOMBUCHA

Vaso o Botella 1lt.

\$4.500 - \$8.500

### JUGOS CASEROS

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

\$8.000 - \$16.000

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

### LICUADOS

ALPINO - Frutos rojos y leche de almendras

\$9.000

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