

# PURA

## PRINCIPALES

**TABLA DEGUSTACIÓN PURA** \$39.000  
mayonesa de zanahoria, emulsión de remolacha, queso de cajú fermentado, pesto de acelga, chucrut, vegetales encurtidos, alitas de coliflor, papas, boniatos y gírgolas + pan y crackers raw

**ROLL RAW** \$24.000  
Lámina de manzana y espinaca con queso de cajú fermentado, nueces, chucrut y crudos de estación + crackers raw.  
\*SG · RAW

**BURRITO DE VEGETALES** \$22.000  
tofu especiado, tomate fresco, cebolla caramelizada, champiñones, vegetales al curry, con pesto de acelga + dip a elección  
Opción: queso orgánico

**BAOS** \$23.000  
pan estilo chino al vapor, relleno con tofu caramelizado, rúcula, repollo y cebollas encurtidas + boniatos asados

**MALFATTIS** \$22.000  
de harina integral, tofu, acelga y nuez con salsa de tomate orgánica, crocante de semillas y queso de cajú fermentado + pan o crackers raw  
Opción: queso orgánico

**MILA DE GÍRGOLAS** \$25.000  
con puré de coliflor y almendras + ensalada de rúcula + encurtidos \*SG

**SOPA DEL DÍA** \$18.000  
cremosa de vegetales de estación con pan o crackers raw \*SG

**CURRY DE GARBANZOS** \$23.000  
calabaza, arroz yamani, leche de coco, queso de cajú + pan o crackers \*SG

## ENTRADAS

**GIRGOLAS ASADAS** \$19.000  
con gremolata fresca de perejil, limón y ajo \*SG

**ALITAS DE COLIFLOR** \$18.000  
crocantes al horno con emulsión de remolacha \*SG

**PAPAS CUÑA** \$14.000  
papas rústicas al horno, con dips a elección \*SG

**EMPANADA DEL DÍA** \$4.500  
con dip a elección

**QUESADILLA** \$19.500  
queso de cajú, pesto de acelga, rúcula, tomate y crocante de girasol  
Opción: queso orgánico

**TOFU SCRAMBLE** \$19.000  
y calabaza con kale chips

**HUEVO SCRAMBLE**  
con palta, chucrut y verdes.  
+ pan de mm o crackers raw \*SG

## SANDWICHES

en pan de masa madre

**VEGAN BURGER** \$23.500  
de porotos y hongos con lechuga, tomate, pepinos en vinagre, emulsión de remolacha, servido en pan integral + papas cuña  
Opción: queso orgánico

**CIABATTA** \$24.000  
tofu caramelizado, emulsión de zanahoria, cebollas encurtidas, rúcula, chucrut, servido en pan de aceitunas + papas cuña

**MILA DE GIRGOLAS** \$25.000  
crema de cajú, gremolata, tomate y hojas frescas servido en pan bagel con sésamo + papas cuña

## BOWLS

**BALANCEADO** \$24.000  
Colchón de verdes y crudos de estación, quinoa, tofu marinado, chucrut, palta y rawmesan \*SG

**OTOÑO** \$23.000  
Vegetales asados, arroz yamani, lentejas, crutones de fainá, colchón de verdes y emulsión de remolacha. \*SG

**BOWL PURA** \$23.000  
colchón de verdes, calabaza asada, champiñones, queso de cajú y garrapiñada de nuez \*SG

# PURA

## BEBIDAS

AGUA MINERAL \$3.800

### LIMONADA/ POMELADA

Menta y jengibre

Vaso \$4.500

Botella 1lt. \$9.000

### KEFIR / KOMBUCHA

Vaso \$5.000

Botella 1lt. \$9.500

### JUGOS CASEROS

Vaso \$8.000

Botella 1lt. \$16.500

### DETOX

Espinaca, apio, manzana, limón,  
jengibre & spirulina

### FUSIÓN

Naranja, zanahoria, manzana, jengibre  
& cúrcuma.

LICUADOS \$9.000

### ALPINO

Frutos rojos con leche o agua

### BANANA PURA

Banana, cacao y canela con leche

### CERVEZA ARTESANAL

#### "LA COSTEÑA"

Ipa, Scottish, Blonde

330 ml \$5.500

660 ml \$9.000

### VINO ORGÁNICO PICUM

Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah, Chenin

Copa \$8.000

Botella \$20.000

## SEGUINOS EN:

@pura.espacio

@pura.cultural

@pura.alimentacion

Formas de pago: EF. Transferencia ó Débito

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

## CONSULTAR POR MENÚ DEL DÍA

DE MARTES A VIERNES

**DIPS** \$4.500

Emulsión de remolacha

Crema de zanahorias

Pesto de acelga

Alioli de zucchini

Queso de cajú

**EXTRAS** \$4.500

Huevo

Queso orgánico

Chucrut

Palta

Cebollas encurtidas

**INFANTIL** \$21.000

### NUGGETS DE TOFU

con papas, palta y tomate

Opción: huevito revuelto

## POSTRES

**CHEESECAKE DE LIMÓN** \$9.500

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

**BOMBÓN XXX** \$8.000

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** \$9.500

con frosting de cajú y limón \*SG

**MOUSSE DE CHOCOLATE** \$8.500

y calabaza con crocante de  
almendras y naranjas deshidratadas  
\*SG