

PURA

PRINCIPALES

TABLA DEGUSTACIÓN PURA \$41.000

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 \$25.500

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

BURRITO DE VEGETALES \$23.000

tofu especiado, tomate fresco, cebolla caramelizada, champiñones, vegetales al curry, con pesto de acelga + dip a elección
Opción: queso orgánico

BAOS \$24.000

pan estilo chino al vapor, relleno con tofu caramelizado, rúcula, repollo y cebollas encurtidas + boniatos asados

MALFATTIS \$23.000

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 \$26.500

con puré de coliflor y almendras + ensalada de rúcula + encurtidos *SG

SOPA DEL DÍA \$19.000

cremosa de vegetales de estación con pan o crackers raw *SG

CURRY DE GARBANZOS \$24.000

calabaza, arroz yamani, leche de coco, queso de cajú + pan o crackers *SG

ENTRADAS

GIRGOLAS ASADAS \$20.000

con gremolata fresca de perejil, limón y ajo *SG

ALITAS DE COLIFLOR \$19.000

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 \$20.500

queso de cajú, pesto de acelga, rúcula, tomate y crocante de girasol
Opción: queso orgánico

TOFU SCRAMBLE 20.000

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 \$24.500

de porotos y hongos con lechuga, tomate, pepinos en vinagre, emulsión de remolacha, servido en pan integral + papas cuña
Opción: queso orgánico

CIABATTA \$25.500

tofu caramelizado, emulsión de zanahoria, cebollas encurtidas, rúcula, chucrut, servido en pan de aceitunas + papas cuña

MILA DE GIRGOLAS \$26.500

crema de cajú, gremolata, tomate y hojas frescas servido en pan bagel con sésamo + papas cuña

BOWLS

BALANCEADO \$25.500

Colchón de verdes y crudos de estación, quinoa, tofu marinado, chucrut, palta y rawmesan *SG

OTOÑO \$24.000

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

BOWL PURA \$24.000

colchón de verdes, calabaza asada, champiñones, queso de cajú y garrapiñada de nuez *SG

PURA

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$4.000

LIMONADA/ POMELADA

Menta y jengibre

Vaso \$5.000

Botella 1lt. \$9.500

KEFIR / KOMBUCHA

Vaso \$5.500

Botella 1lt. \$10.000

JUGOS CASEROS

Vaso \$8.500

Botella 1lt. \$17.000

DETOX

Espinaca, apio, manzana, limón,
jengibre & spirulina

FUSIÓN

Naranja, zanahoria, manzana, jengibre
& cúrcuma.

LICUADOS \$9.500

ALPINO

Frutos rojos con leche o agua

BANANA PURA

Banana, cacao y canela con leche

CERVEZA ARTESANAL

"LA COSTEÑA"

Ipa, Scottish, Blonde

330 ml \$6.000

660 ml \$9.500

VINO ORGÁNICO PICUM

Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah, Chenin

Copa \$8.500

Botella \$22.000

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 \$5000

Emulsión de remolacha

Crema de zanahorias

Pesto de acelga

Alioli de zucchini

Queso de cajú

EXTRAS \$6.000

Huevo

Queso orgánico

Chucrut

Palta

Cebollas encurtidas

INFANTIL \$23.000

NUGGETS DE TOFU

con papas, palta y tomate

Opción: huevito revuelto

POSTRES

CHEESECAKE DE LIMÓN \$10.000

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

BOMBÓN XXX \$8.500

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

TRUFAS \$8.000

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

CARROT CAKE \$10.000

con frosting de cajú y limón *SG

MOUSSE DE CHOCOLATE \$9.000

y calabaza con crocante de
almendras y naranjas deshidratadas
*SG