DESAYUNO | MERIENDA

Tostadas $11.500
Con queso de cajú y mermelada de frutos rojos.

Avo Toast $16.000
Pan tostado con queso de cajú, rawmesan y palta.
Extra: huevo revuelto.

Tofu Scramble $22.000
Y calabaza con kale chips y pan.
Opción SG.

Huevo Scramble $22.000
Con pan, palta, chucrut y verdes
Extra: queso
Opción: queso orgánico

Roll de Canela con Limón $8.000

Muffin del Día $4.000

Budín del Día $5.000

Galleta con Chips $4.500

Alfajor Ona $7.500
*Frambuesa, maní o salted caramel *SG*

POSTRES

Trufas x3 $9.000
*Dátiles, cacao, nueces, maní, chía & coco rallado *SG / RAW*

Cheesecake de Limón $12.000

Mousse de Chocolate $11.000
*Y calabaza con crocante & naranja deshidratada *SG*

Bombón XXX $10.000
*Dátiles, nuez y cacao. Mantequilla de maní y chocolate. *SG / RAW*

BEBIDAS

Café
Chico (solo o cortado) $4.000
Americano / Americano cortado $4.000/5000
Doble $6.000
Con leche (almendras o vacas felices) $6.500

Té Chai Casero $6.000
Jengibre, canela, anís, pimienta negra, clavo de olor, vainilla.
Con leche $6.500

Tés e Infusiones $4.000

Agua Mineral $4.000

Limonada / Pomelada
Menta y jengibre
Vaso $5.000
Botella 1lt $9.500

Kéfir / Kombucha
Vaso $5.500
Botella 1lt $10.000

Jugos Caseros
Detox: espinaca, apio, manzana, limón, jengibre y spirulina.

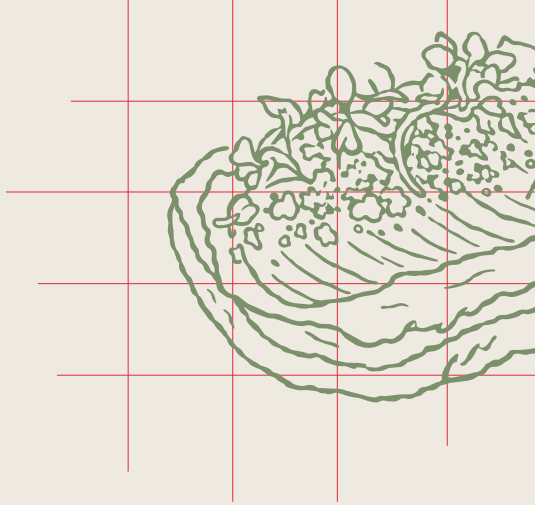
Fusión: naranja, zanahoria, manzana, jengibre y cúrcuma.

Licuado de estación con agua o leche de almendras

Vaso $8.500
Botella 1lt $17.000

Cerveza Artesanal
"La Costeña" Ipa, Scottish, Blonde
330 ml $6.000
660 ml $9.500

Vino tinto orgánico "Picum"
Copa $8.500
Botella $22.000



MENÚ



ALMUERZO | CENA

ENTRADAS

Alitas de Champiñon *$25.000*
*Con emulsión de remolacha *SG*

Papas Cuña *$16.000*
*Con dip a elección *SG*

Empanada del día *$5.000*
Con dip a elección

Faina *$22.000*
*Fermentada con emulsión de morrones, rúcula y crocante de semillas *SG*

Keppes *$24.000*
*De mijo, batata y tomates secos con crema de zanahoria *SG*

Sopa primavera *$20.000*
Crema de espinacas, caju fermentado, palta, oliva y crackers.

PRINCIPALES

Pizza Napo *$22.000*
Tomate, pesto, queso de tofu/muzza

Pizza Pura *$22.000*
Cebolla caramelizada, rúcula, queso de tofu/muzza, almendras picadas

Milhojas *$26.000*
*Colchón de rúcula, quinoa, berenjena, calabaza, pesto, queso de tofu y chips de kale *SG*

Mila de Girgolas *$29.000*
*Con puré de coliflor y almendras y ensalada de rúcula con encurtidos *SG*

Roll raw *$28.000*
*Lámina de manzana y espinaca con queso de cajú, nueces, chucrut y crudos con crackers *SG *RAW*

Burrito *$26.000*
Crema de morrón, vegetales asados, tofu marinado, cebolla caramelizada, tomate, hongos. Dip a elección.

Quesadilla Potenciada *$28.000*
Queso de tofu, tomate, pesto, vegetales asado, papas y ensalada.

Baos *$27.000*
Pan chino al vapor con tofu marinado, repollo con limón, encurtido de zanahoria, cilantro, maní y rúcula con papas.

Curry de garbanzos *$26.000*
Calabaza, arroz yamaní, leche de coco, queso de cajú y pan.
*Opción: *SG*

SANDWICH

Pura Burguer *$28.000*
Cebolla caramelizada, medallón de porotos y hongos de pino, lechuga, pesto de albahaca, emulsión de remolacha, tomate y pepinillos en vinagre con papas

Sandwich Veggie *$27.000*
Vegetales asados, lechuga, palta, queso de cajú, chucrut y emulsión de zanahoria con papas.
Extra: queso

Sandwich de tofu *$29.000'*
Tofu marinado, vegetales asados, encurtido zanahoria, rúcula y crema de morrones con papas.

SG: Sin Gluten

BOWLS

Pura *$26.000*
*Colchón de verdes, calabaza asada, hongos, garrapiñada de nuez , queso de cajú *SG*

Primavera *$27.000*
*Colchón de verdes, yamani, lentejas, vegetales asados, emulsión de remolacha, crutones de fainá *SG*

Balanceado *$28.000*
*Colchón de verdes, tabbuleh de quinoa, vegetales, fermentos, tofu marinado alioli de zuchini y crocante de semillas *SG*

INFANTIL

Nuggets de Tofu *$25.000*
Con papas, palta y tomate
Opción: huevito revuelto

DIPS *$5.000*

Mayonesa de remolacha
Crema de morrones asados
Mayonesa de zanahoria
Pesto de albahaca y nuez
Alioli de zuchini
Queso crema fermentado de caju

EXTRAS *$3.000*

Huevo
Queso orgánico
Chucrut
Palta
Cebollas encurtidas