



◊ Desayunos

- Grownola** s/.10
Granola casera con leche de almendras fresca y fresas
- Mousse frutal de Chia** v/.10
Chia, leche de almendras, platanito y arándanos
- Panqueques** s/.12
con crema batida, frutas de estación y miel de agave
- Terrine de frutas** s/.12
ajonjolí, linaza, frutas de estación y crema

◊ Batidos y Jugos

- Verde Vibrante** 9.14
Hemp, kale, naranja, pera
- Verde Hulk** 8.14
Espinaca, manzana, naranja, canela, espirulina, harina de coca, maca
- Naranja Fresco** 7.12
Naranja, zanahoria y camu camu en polvo
- Rojo Pasión** 7.12
Betarraga, fresas, un poco de naranja y menta
- Jugo de naranja** s/.10
- Limonada** s/.6

◊ Smoothies

- Todos con leche de almendras fresca y casera. Por favor elije tu endulzante favorito: stevia o panela
- Cacao y algarrobo** 7.11
 - Plátano y maca** 7.14
 - Fresas** 7.14
 - Lúcuma y cacao nibs** (solo en temporada) s/.14
 - Chirimoya** s/.14

◊ Kombucha v.10

Un refresco casero fermentado con té verde y azúcar rubia. El hongo kombucha crea enzimas en su proceso de fermentación, las cuales ayudan a la digestión, energizan y desintoxican tu cuerpo. Tenemos varios sabores!

◊ Bebidas Calientes y más

- Café orgánico s/.5
- Café con leche de almendras s/.8
- Muña s/.3
- Manzanilla s/.3
- Mate de coca s/.3
- Botella de leche de almendras casera s/.10
- Té Yogi: Té verde, canela, kión y cardamomo s/.12
- Té de cacao: cáscara de cacao y canela s/.12

◆ Ensaladas

Ensalada Arco Iris

Lechugas, espinacas bebe, zanahoria, col morada, pimiento amarillo, tomates, palta, germinados y ajonjolí activado

Chica

\$1.10

Grande

\$1.15

Ensalada Cesar

Lechugas romanas, parmesano de chashew, tocino ahumado de coco, crutones de almendra y palta con el clásico aliño cesar al estilo vegano

\$2.22

Ensalada Proteica

Colchón de lechugas, lentejas cocidas, zuchinnis crocantes, tomate, champiñones marinados y palta con aderezo de eneldo

\$1.22

◆ Wraps

Wrap de linaza

Masa viva de mango, zucchini y linaza, relleno de guacamole y germinados

\$1.12

Wrap mediterráneo

Masa de tomates y palta, relleno con crema de pesto, queso vegano, tomates, pimientos rojos, lechugas romanas, palta y germinados

\$1.16

Nori Wrap

Alga nori que envuelve verduras frescas: zanahoria, tomate, pimiento, col y lechugas, aceitunas, germinados y queso crema

\$1.15

◆ Sandwiches

Caprese

Pan de almendras, ajonjolí con hierbas, pesto de palta y albahaca, tomate, queso y aceite de oliva

\$1.18

Sandwich Club

Pan de almendras, ajonjolí y hierbas, tocino ahumado de coco, tomate, palta, lechuga y mayonesa vegana

\$1.18

Portobello

Pan de almendras, portobellos marinados, queso vegano con cebollas blancas y tomate

\$1.18

◆ Pizzas, Quiche y más

Pizza Clásica

Base de tomates secos y linaza, salsa de tomates, queso vegano de chashew, arúgula fresca, tomate, champiñones, aceitunas y un toque de ajo

\$1.18

Pizza de cebollas acarameladas

Queso vegano, cebollas dulces en miel de cabuya, aceitunas negras, oregano y parmesano

\$1.18

Mini quiches del día

\$1.10

Hamburguesa de betarraga

servidas con salsas y acompañada de ensalada Arco Iris

\$1.18

Nuggets veganos

de zanahoria, castañas, apio y cebolla china rebozados en harina de linaza acompañados de ketchup picante y salsa de eneldo

\$1.16

Nachos morados

Acompañados con salsa picante, queso y guacamole

\$1.16



Postres, pies y dulces

Los postres son frescos y los disponibles están exhibidos en nuestro mostrador, acércate a tentarte!

Trufas	v.3
Alfajores	v.5
Brownies	v.8
Corazones	v.8
Galletas de avena	v.4
Tartaletas de frutas	v.10
Barritas de cheesecake	v.10
Crumble de manzana	v.12
Cheesecake del día	v.17

Realizamos Pies dulces, barritas y quiches salados enteros a pedido, consulte!