



Menú Vegano - Gluten Friendly

Entradas

Ceviche de hongos

Hongos ostra, marinada cítrica, cebolla morada, chile dulce, cilantro, emulsión de aguacate, chips de plátano \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Carpaccio de vegetales

Zuchinni, pesto vegano, melón, almendras, alcaparras, reducción de balsámico, tomate cherry, mézclum de lechugas \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Crema de ayote

Crema de ayote con leche de coco, pan vegano y gluten friendly, semillas mixtas, aceite de oliva \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Empanadas de plátano maduro rellenas de frijol

Empanada de plátano maduro rellena, guacamole, pico de gallo \$15.45 (\$19 imp. incluidos)

Tofu frito

Tofu frito, perejil fresco, salsa agridulce, maní picado, tomate cherry, kale, brocoli frito, ensalada de papaya verde y mango \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Bowl de quinoa aderezado con vinagreta de banano

Tomate cherry, rábano fresco, lascas de zucchini fresco, pepino, aguacate \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Croquetas de arroz con hierbas y salsa picante de morrón

Arancini de hierbas, salsa de chile morrón, ensalada verde \$13.82 (\$17 imp. incluidos)

Todos los precios son en dólares americanos

Platos Fuertes

Arroz frito

Arroz blanco, salsa de soja gluten friendly, vegetales, cebolla frita, kale frito \$18.70 (\$23 *imp. incluidos*)

Coliflor asada

Coliflor asada, hongos salteados con hierbas, salsa cremosa de chile morrón, cebolla frita, emulsión de aguacate, aceite de hierbas \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Pasta gluten friendly

Pasta corta o larga, salsa pomodoro, croquetas de quinoa, brócoli frito \$20.33 (\$25 *imp. incluidos*)

Hamburguesa de hongos

Pan gluten friendly, torta de hongos, veganesa de marañón, lechuga, tomate \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Tacos de hongos al pastor

Tortilla de maíz, hongos, marinada pastor, cebolla encurtida, cilantro, piña \$13.82 (\$17 *imp. incluidos*)

Curry de vegetales

Arroz jazmín, brócoli, zanahorias mini, coliflor, vainica mini, cebollino fresco \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Chalupas de verduras y legumbres

Tortillas tostadas, frijoles molidos, vegetales, pico de gallo, emulsión de aguacate y queso de almendras \$17.00 (\$17 *imp. incluidos*)

Todos los precios son en dólares americanos

Postres

Helado de mango con frutas

Helado de mango hecho en casa, con fruta de temporada y granola hecha en casa \$8.94 (\$11 *imp. incluidos*)

Volcán de chocolate

Bizcocho de chocolate, acompañado de helado de pistacho y un crumble de nueces \$13.82 (\$17 *imp. incluidos*)

Tarta de frutos rojos

Tartaleta de frutos rojos acompañada por un helado guanábana \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

Todos los precios son en dólares americanos