

COCINA DE ALTA VIBRACIÓN

PARA INICIARSE

Paraíso crocante de pitágoras Verduras prebióticas en crocante de chíá con salsas teriyaki y Ponzu.	\$ 12.900
Voltaire Timbal de zanahoria cruda marinada en algas, sal de mar y mostaza Dijon con capa de palta, todo sobre cama de hojas verdes orgánicas y papas chips aliñadas con dressing de naranjas y terminado con top de caviar de betarraga.	\$ 9.900
Da Vinci Faux Gras de berenjena y mermelada de tomate sobre tostadas de masa madre y linaza.	\$ 10.900
Chul-Han o el arte de demorarse Edamames trufados con sal de Cahuil.	\$ 8.900
Plotino Alitas de coliflor marinadas en chimichurri.	\$ 7.900

PARA PROFUNDIZAR EN SÍ MISMO

*La Isla de la juventud Crocante de cochayuyo con papitas nativas, coles de bruselas tostadas, aliñado con ají amarillo, levadura nutricional, cacho de cabra, cilantro y salsa Ponzu.	\$ 12.900
Caldo de oxígeno Arroz caldoso con algas Nori, Wakame, chapsui y alga blanca, condimentado con pimentón frito, base criolla de ají rocoto, cebolla y cilantro, fondo de verduras y algas en sopa de Miso.	\$ 10.900
Princesa de Babilonia Rollitos en papel de arroz flambeado con repollo morado, pimentón, aceitunas negras, pepino, palta, zanahoria, menta y cilantro con un top de salsa miso, aceto y ají amarillo. Todo esto acompañado con salsa de ají verde y sal de mar.	\$ 10.900
Ikigay Degustación de 8 Nigiris en base a vegetales marinados en distintos aliños.	\$ 10.900
Alicia en su país Repollo morado estofado sobre puré de habas, salsa de cebolla caramelizada y arroz basmati, todo anidado dentro de un universo de repollo morado.	\$ 14.900

PARA INTEGRARSE

El intelectual Terrina de pistacho sobre carpaccio de naranja con toques de caviar de pomelo .	\$ 5.500
Caos floral Bizcocho de chocolate con Nutella vegana y salsa de berry.	\$ 5.500
El de-construído Pie de limón sin masa con merengues de aquafaba.	\$ 4.900
La protegida Sorbete de rosa sumergido en sake japonés.	\$ 5.500

* SEGÚN TEMPORADA

COMIDA QUE SANA



ENTRADAS

Ceviche vitamínico	\$ 6.900
Coliflor, brócoli, jengibre, palta, cebolla morada con salsa de limón, ají amarillo, rocoto y cilantro.	
Ceviche de cochayuyo	\$ 7.900
Cochayuyo tierno, cebolla morada, palta, jengibre con salsa de limón, ají amarillo, rocoto y cilantro.	
Ensalada Bidasoa	\$ 8.900
Hojas verdes, zapallito italiano, tomate cherry, champiñón, fondo de alcachofas, dientes de dragón, brotes de arveja y semillas de zapallo.	

FONDOS

Pimientos de piquillo	\$ 9.900
Pimientos de piquillo rellenos de paté de champiñones sobre salsa vizcaína	
Risotto de arroz de coliflor	\$ 11.900
Coliflor picado con aceite de oliva, pasta de trufa, champiñón ostra, ají amarillo con top de tomate cherry y champiñón parís frito.	
Pizza de cáñamo proteica (30 gramos de proteína)	\$ 12.900
Masa de harina de semilla de cáñamo, linaza, almendra, salsa de tomate deshidratado con trozos de zapallito italiano, brócoli, corazones de alcachofa, coliflor, queso de levadura, palta, cebolla caramelizada, aceitunas, champiñones fritos levadura nutricional y ají amarillo.	

POSTRES SIN AZÚCAR

Pirámide de chocolate	\$ 6.500
Rellena de pasta de maní tostado, avellana europea y semillas de sésamo.	
Esfera vegana	\$ 6.500
Rellena con salsa de caramelo en basea leche de coco y crocante de chocolate.	
Degustación de trufas veganas	\$ 6.500
5 bocados de trufa vegana, cada una cubierta de distintos toppings.	

Nota: Porque tu Salud y la del Medioambiente nos importa, nuestro equipo ha desarrollado una variedad de recetas **bajas en carbohidratos que no contienen productos animales**. Estas recetas ayudan a reducir la inflamación de tu cuerpo, la cual está asociada a la mayoría de las enfermedades. Por otro lado, en el esfuerzo de empezar a construir una “Gastronomía Sustentable”, estas recetas están basadas en plantas para ayudar a proteger al eco-sistema de la deforestación, el sobre consumo de agua, la contaminación y la extinción de las especies ocasionados principalmente por la Industria Ganadera.

* Por favor notificar a garzón alergias alimenticias

POSTRES

Receta familiar de flan de zapallo	\$ 4.900
Crema Brulée de algarrobina	\$ 4.900
Brownie con helado artesanal	\$ 5.900
Helados artesanales de la casa	\$ 4.900
Carrot cake vegano	\$ 5.900

PARA BEBER

Prisma wáter con o sin gas 500cc.	\$ 1.800
San Pellegrino 750cc.	\$ 4.200
Evian 750cc.	\$ 4.200
Limonada de la casa Menta, jengibre o ambas. Miel, endulzante, azúcar o cruda.	\$ 2.800
Pulpa de jugos naturales Chirimoya y frambuesa.	\$ 2.800
Bebidas	\$ 1.900

CAFETERÍA

Té Twinings Manzanilla, Menta, té verde, Earl grey, english breakfast, chai y frutos rojos.	\$ 2.400
Té Pura Té orgánico artesanal; Malva Rosa Sweet Dreams, Manu Pink Rose, Cedrón Souer Garden y Orange Flower Explosion.	\$ 2.900
Infusión de hierbas Menta, jengibre, limón o todas.	\$ 1.900
Café Espresso	\$ 2.200
Café cortado pequeño o grande	\$ 2.200 o \$ 2.500
Capuccino	\$ 2.200
Café Ristretto	\$ 2.200
Café Macchiato	\$ 2.200

PARA COMENZAR

* Degustación de locos	\$ 15.900
Locos templados y fritos con 4 distintas salas. Verde (cebolla, cilantro, jengibre y ají rocoto), salsa huancaína, al olivo y salsa bernesa (mantequilla y estragón) acompañado de un timbal de papas mayo.	
Ceviche a la peruana	\$ 11.900
Reineta con leche de tigre, pasta de ají amarillo, ají rocoto, cilantro, cancha, choclo peruano, top de camote.	
Ceviche mixto	\$ 13.900
Reineta, pulpo y camarones	
* Ceviche afrodisiaco	\$ 14.900
Reineta, pulpo, camarones, loco, erizo u ostión	
Tortilla Española	\$ 5.900
Papas, huevo y cebolla confitada.	
Pizzas a la Piedra	\$ 8.900
Jamón Serrano y palta / Verdura y Camarones / Mozzarella, Albahaca y Aceitunas.	
Tabla de Jamón Serrano	\$ 11.900
Serrano acompañado de tostadas y Tomaca.	
Tabla de Jamón Ibérico	\$ 16.900
Jamón de paleta Ibérica Puro de Bellota acompañado de tostadas y Tomaca.	
* Pulpo al Olivo	\$ 11.900
Láminas de pulpo del norte con crema de aceitunas del Valle de Azapa.	
Camarones al Pil-Pil	\$ 9.900
Camarones salteados en aceite de ajillo.	
Tiradito de Atún	\$ 12.900
Trozos de atún sellado con camarones y leche de tigre.	
Tataki de Atún	\$ 11.900
Láminas de atún selladas levemente con salsa ponzu, cebollín y sésamo.	

* SEGÚN TEMPORADA

ENSALADAS

Filete Oriental	\$ 11.900
Macerado en especias chinas, base de lechugas orgánicas, hilos de zanahoria, pimiento rojo y salsa de caramelo de rocoto y jengibre.	
Pollo y Camarón	\$ 10.900
Con quinoa blanca, lechuga, apio, palta, nabo, hilos de zanahoria y salsa César.	
Camarones Crocantes	\$ 8.900
Camarones en salsa de spring roll, lechuga orgánica, cebolla, hilos de zanahoria y hojas de cilantro en dressing de sésamo.	
Ensalada de Merluza	\$ 12.900
Ensalada verde con lomititas de merluza, vinagreta de alcaparrones y espárragos con un huevo a la copa.	

SÁNDWICH

Filete Criollo	\$ 11.900
Filete salteado con cebolla, champiñones, pimentón, palta y queso mozzarella en pan baguette.	
Pollo Col	\$ 8.900
Con tocino, lechuga orgánica, tomate, coleslaw (zanahoria, repollo, mayo con salsa Sriracha y un toque de limón.) y mayonesa en pan Burger.	
La (V)urguer del futuro	\$ 11.900
Hamburguesa 100% vegetal, non GMO que imita la fibra muscular animal, en base a proteína de arveja aislada acompañada de cebolla frita, salsa New Orleans (kétchup y mayo vegana con pepinillos), lechuga, tomate y queso cheddar vegano en base a aceite de coco y betacaroteno.	
Hot-(V)og	\$ 7.900
Salchicha en base a proteína vegetal con chucrut, pepinillo, palta, tomate, kétchup y mostaza acompañado con salsas	

* OPCIÓN SIN GLUTEN; ENVUELTO EN LECHUGA *

PASTAS

Spaghetti a la española	\$ 10.900
Pasta seca con salsa de crema y queso parmesano, con champiñones al ajillo y un top de jamón Serrano con trozos de queso manchego.	
Risotto de la casa	\$ 11.900
Risotto en tinta de calamar con pulpo a la parrilla en salsa anticuchera y un top de coleslaw.	
Spaghetti huancaína con filete o mariscos saltados	\$ 13.900
Spaghetti en salsa huancaína con trozos de filete o mariscos saltado a la peruana con cebollín, tomate y cebolla	
Pasta del día hecha en casa	\$ 10.900

CARNES

Filete Porcini	\$ 14.900
250 gramos de filete con pasta papardelles hecha en casa en salsa Funghi Porcini.	
Plateada	\$ 12.900
Plateada estofada al vino tinto por varias horas acompañada con pure de papas y top de ensalada chilena.	
Filete Saltado	\$ 13.900
Filete al wok con cebolla, tomate, cebollín, ají amarillo y top de rocoto acompañado de papas fritas.	

PESCADOS Y MARISCOS

Merluza Austral	\$ 12.900
Lomitos de merluza con salsa de ají amarillo, camarones, y habas sobre timbal de papas mortero	
Atún Rapa Nui	\$ 13.900
Sobre puré de zanahorias al cardamomo, reducción de aceto y papas chip.	
Fish & Chips con pescado del día	\$ 12.900
Trozos de pescado marinado, fritos con papas fritas acompañado de salsa tártara y ensalada criolla.	
Chaufa con camarones	\$ 10.900
Arroz saltado al wok con camarones, trozos de tortilla de huevo, brócoli, pimentón, jengibre, diente de dragón, cebollín, soya y aceite de sésamo.	
* Pulpo a la plancha	\$ 13.900
Pulpo a la plancha en salsa anticuchera acompañado de papas, olluco y bruja, tomate cherry, pimentón, cebolla terminado con salsa olivo y huancaína.	
Arroz con mariscos	\$ 13.900
Arroz tipo paella con pulpo, camarón, ostión y chorizo aliñado con ajo, leche de tigre, ají panca y amarillo, ensalada criolla y rocoto.	
Garbanzos con camarones	\$ 11.900
En salsa de verduras asadas y camarones al Pil Pil.	

VEGETARIANOS

Carpaccio de Zucchini	\$ 9.900
Delgadas láminas de zapallito italiano salteadas con salsa oriental, queso de cabra y parmesano, tomate cherry, alcaparrón y ají amarillo picado finalizado con taboulé de brócoli con tomate, mayo y mostaza.	
Chaufa de Quinoa	\$ 9.900
Quinoa saltada al wok con brócoli, pimentón, jengibre, diente de dragón, cebollín, soya y aceite de sésamo.	
Ensalada de lentejas	\$ 9.900
Cama de lechuga con lentejas, cebolla, champiñones, pimentón, queso de cabra y una salsa de mostaza y vinagre además de una reducción de miel y trufa.	

* SEGÚN TEMPORADA