

# B A Z A

## REAL FOOD

### PARA EMPEZAR

**TARTAR DE SALMÓN Y PALTA** VE SG \$ 10.900

Con alcapparras, cebollín, pepino, salsa oriental y pita chips.

**BERENJENA ASADA Y MOZZARELLA** \$ 8.900

Con pesto de la casa, mozzarella, almendras tostadas, cranberries y hojitas de albahaca.

**HUMMUS** VE \$ 8.900

Hummus de garbanzos y ensalada griega de tomate cherry, pepino, queso de cabra y aceitunas.

**PAPAS Y CAMOTES ASADOS** V FS \$ 6.900

Acompañadas de salsa ranch, veganesa spicy y ketchup betarragas.

**TARTAR DE ATÚN** \$ 11.900

Con palta, quinoa, semillas de sésamo y rábano encurtido sobre salsa de zanahoria y naranjas.

**MOZZARELLA Y CARPACCIO** FS \$ 8.900

Mozzarella fresca con vegetales grillados, tomates a la parrilla, semillas tostadas y pesto con tostadas.

### ENSALADAS Y BOWLS

**ELIGE TU PROTEÍNA PARA TU ENSALADA O BOWL**

+POLLO / +CAMARÓN / +SALMÓN / +TOFU

**BUDDHA BOWL** V \$ 9.900

Mix de quinoa +camote asado +champiñones +kale +palta +hummus.

**KETO BOWL** K \$ 9.900

Arroz de coliflor +palta +huevo pochado +pepino +queso de cabra +tomates cherry +salsa ranch vegana.

**SUSHI BOWL** V \$ 9.900

Arroz integral +pepino +palta +rabanito +zanahoria +cebollín +nori +salsa spicy.

**TEMPORADA** VE FS \$ 9.900

Mix verde +kale +champiñones +palta +queso de cabra +cranberries +granola salada +dressing citrus ginger.

**MEDITERRÁNEA** V \$ 9.900

Mix verde +palta +berenjena y zapallo italiano grillado +hummus +tomate cherry +dressing de hierbas vegano.

### PIZZAS Y HAMBURGUESAS

[Pide nuestras pizzas en masa sin gluten]

**PIZZA MARGARITA** VE \$ 8.900

Salsa pomodoro, mozzarella fresca y albahaca.

**PIZZA TRUFADA** VE FS \$ 9.900

Pesto de semillas, champiñones, queso mozzarella, queso de cabra y aceite de trufa.

**PIZZA VEGGIE** VE \$ 8.900

Salsa pomodoro, mozzarella, cebolla, berenjenas y zapallitos.

**HAMBURGUESA VEGANA** V \$ 9.900

De legumbres, queso vegano, palta, tomate, mix verde, veganesa de zanahoria acompañada de papas y camotes asados.

**HAMBURGUESA CLÁSICA** LP \$ 9.900

Carne de libre pastoreo, mozzarella, champiñones, cebolla asada, salsa ranch y mix hojas acompañada de papas y camotes asados.

**HAMBURGUESA BAZA** LP \$ 9.900

Carne de libre pastoreo, pesto casero, tomates asados, queso mozzarella, hojas verdes y salsa casera acompañada de papas y camotes asados.

### PLATOS DE FONDO

**TOFU PAD THAI** V \$ 10.900

Con fideos de arroz, diente de dragón, cebollín, champiñones, zanahorias, maní y cilantro. [Puedes cambiar tofu por camarones o pollo]

**LASAÑA DE VEGETALES** V FS SG \$ 10.900

Zapallo italiano y berenjena grillados, rellenos de ricota de frutos secos y pesto vegano de kale sobre salsa casera de tomates.

**ÑOQUIS DE CAMOTE** VE FS \$ 10.900

Con champiñones, avellanas tostadas, pesto de kale y queso parmesano.

**SALMÓN Y PAPAS** SG \$ 12.900

Salmón grillado acompañado de papas y camotes asados, ensalada Baza y salsa de hierbas.

**MERLUZA AUSTRAL Y PURÉ DE COLIFLOR** FS \$ 12.900

Con chimichurri de palta sobre puré de coliflor, chalotas y habas en ghee con ajo y hierbas.

**ARROZ CREMOSO DE CAMARONES** \$ 12.900

Con leche de coco, jengibre, tomates confitados y camarones especiados.

**ATÚN TERIYAKI** \$ 12.900

Sellado en semillas de sésamo acompañado de mix de arroz y quinoa con vegetales.

**PULPO Y GARBANZOS** SG \$ 14.900

Pulpo a la plancha con chimichurri, tomates acaramelados y pesto sobre hummus cremoso de garbanzos.

**POLLO MEDITERRÁNEO** FS LP GF \$ 10.900

Pechuga de pollo grillada acompañada de quinotto de colores, kale, tomates asados, champiñones, berenjenas y semillas.

**CARNE NATURAL** LP \$ 12.900

Carne natural en cocción lenta al balsámico sobre risotto de cebollas asadas.

### POSTRES

**MILHOJAS DE CHOCOLATE** SG \$ 4.900

Chocolate al 72% con dulce de leche y mousse de chocolate.

**TARTA TIBIA DE MANZANAS** \$ 4.900

Con salsa butterscotch y helado de vainilla.

**CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO** SG \$ 4.900

Sobre base de brownie sin harina y salsa de frutas.

**VEGAN CARROT CAKE** V FS \$ 4.900

Con salsa de caramelo y frutos secos.

**VEGAN BROWNIE** V FS \$ 4.900

Con manjar vegano y nueces garrapiñadas.

### MENÚ PARA NIÑOS

\$ 6.900

INCLUYE: LIMONADA O AGUA MINERAL + HELADO  
ELIGE UNA DE NUESTRAS 2 OPCIONES:

**MINI PIZZA MARGARITA**

**MINI BURGER DE LIBRE PASTOREO**

Con papitas horneadas y ketchup casero.

WWW.BAZARESTAURANT.CL



NUESTROS PLATOS ESTAN PREPARADOS EN UNA COCINA COMÚN POR LO QUE PUEDEN ESTAR EXPUESTOS AL GLUTEN.

SG SIN GLUTEN FS FRUTOS SECOS V VEGANO VE VEGETARIANO K KETO LP LIBRE PASTOREO