

PICOTEO

- ✓ **CEVICHE DE ALGAS** \$5.600
Cochayuyo, luche, palta, tomate, cebollín, pimienta, cilantro, aji verde opcional, servido con chips de maíz.
- TOFU** Con miel y jengibre o salteado con salsa de soya y mix de semillas. \$3.900
- ✓ **GUACAMOLE** \$5.600
Con chips de maíz y ramitas de zanahoria.
- ✓ **HUMMUS** Sin ajo. Servido con pan pita. \$4.600
- QUESO DE CABRA** Acompañado de aceitunas. \$5.500
- TERRINA DE BERENJENAS** \$6.200
Zapallos italianos, berenjenas, pimientos asados con queso cabra y albahaca, servida con coulis de tomate y alcaparras.
- ✓ **PARA COMPARTIR VEGANO** \$9.900
Hummus, pan pita, ramitas de zanahoria, guacamole, chips, aceitunas, tomates cherry, champiñones salteados, tofu con semillas y jengibre, ceviche de algas. Cochayuyo, luche, palta, tomate, cebollín, pimienta, cilantro, aji verde opcional, servido con chips de maíz.
- Opcional agregar dos tazones de sopa \$15.900

✓ VEGANO

Para tomar

- JUGOS NATURALES** \$2.900
Piña y Jengibre
Naranja
Zanahoria
Naranja con Zanahoria
- KOMBUCHA SUNSHOT** \$2.900
- LIMONADA DE MENTA** \$2.900
- PISCO SOUR** \$3.600
Con limón de pica
- VINO POR COPA ORGANICO** \$3.200
Novas Gran Reserva Emiliana
Carmènere/Cabernet o
Sauvignon blanc
- COPA DE ESPUMANTE** \$3.200

ENSALADAS

- INSALATA DI RISO** \$7.900
Arroz integral con mix de zapallo italiano, champiñones salteados, tomates asados, palta, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y queso parmesano. Aderezo: vinagreta de finas hierbas.
- ✓ **ALTIPLANO** \$7.900
Quínoa, palta, choclo, tomate, garbanzos, yuca frita, maní tostado, aceitunas, pimentón y hojas verdes. Aderezo: menta, jengibre y limón de pica.
- ✓ **BOWL MARROQUÍ** \$7.900
Couscous, hummus con semillas de sésamo, kale salteado, palta, lentejas con menta y perejil, aceitunas, zapallo italiano asado, granada, verduras encurtidas y tofu. Aderezo: menta, perejil y tahine.
- ✓ **BOWL DE LA HUERTA** \$7.900
Hojas verdes, espárragos, habas, frutillas, repollo morado salteado, palta, tomates cherry, semillas de maravilla, aceitunas, almendras tostadas y rabanitos. Aderezo: limoneta con aceite de oliva.

Sopas

- SOUP & SALAD** \$8.500
Tazón de sopa más una versión más pequeña de la ensalada a elección.
- SOPA** ✓ \$3.700
Sopa de zapallo con zanahoria y jengibre.
- GAZPACHO** ✓ \$3.700



El Huerto®

COGINA CONSCIENTE DESDE 1980



PLATOS DE FONDO

 VEGANO

NUEVO MÉXICO

\$8.300

Una quesadilla de trigo rellena de verduras asadas, tres quesos y pesto de cilantro. Un burrito relleno de porotos negros, verduras asadas cubiertas con salsa diablo, arroz poblano, guacamole, lechuga picada. Con yogurt natural y pico de gallo.

NAMASTE

\$8.300

Tika Masala: curry de berenjenas asadas, zanahoria, zapallo, papas, tomate, jengibre y especias de la India. Masoor Dal: lentejas guisadas. Pulao: zapallo italiano rallado y arroz basmati con semillas de mostaza. Pickles y Chutney.

GRATIN DE BERENJENAS

\$8.300

Bajo una dorada cubierta de salsa de tomates, bechamel, ricotta, queso mozzarella, aceitunas y hierbas aromáticas. Ensalada de hojas verdes

BURRITO VEGANO & SOPA

\$8.500

Burrito relleno con lechuga, zanahoria, pepino, apio, repollo encurtido, manzana verde, semillas de zapallo y salsa thai más sopa a elección.

FALAFEL AL PLATO

\$8.300

Con Muhamarra: crema de pimiento asado con nueces. Babaganoush: caviar de berenjenas asadas, flatbreads y pickles caseros. Ensalada Fattoush: hierbas frescas, tomate, pepino, lechuga, rúcula, palta, aros de cebolla y aceitunas.

CHICANA VEGANA

\$8.100

Tacos de maíz rellenos de porotos negros, verduras asadas y salsa diablo. Una pequeña flor de brócoli, zapallo amarillo, arroz poblano, guacamole, pico de gallo y lechuga picada.

OMELETTE

\$7.300

Con huevos de campo, champiñones, espinaca queso mozzarella y hierbas frescas.

Postres

BERRY CRISP

\$4.100

Servido tibio, con helado de vainilla.

CHEESECAKE VEGANO

\$4.400

Con castañas de cajú, pasas y salsa de frutos rojos (endulzado con panela).

BROWNIE DE DOBLE CHOCOLATE

\$4.400

Con helado.

TARTA VEGANA DE SEMILLAS

\$3.900

Con frutos rojos.

PANQUEQUE

\$3.900

Con manjar y nueces.

\$4.500

Solo o con helado.

HELADOS ARTESANALES

\$3.900

BARRA DE COCO Y CHOCOLATE

\$4.400

Servido con sorbete de mango sobre base de pasas y almendras.



El Huerto®

COGINA CONSCIENTE DESDE 1980