

Bowl con frutas de estación acompañado de yogurt griego y miel (abeja o maple)



Bowl con crema de arándanos, frutos rojos y banana con toppins de frutas de estación, granola y frutos oleaginosos



Bowl con avena con toppins de frutas de estación, granola, frutos oleaginosos y miel



de tomates acompañados de un omellete de claras de huevo relleno de champiñones y espinacas



Tostadas de pan multigrano con toppins de queso crema, queso mozzarella, pesto genovés, tomate confitado y arugula orgánica



Super calient<mark>es con crema de manjar,</mark> fudge de la casa, frutas de <mark>estación y helado de</mark> arándanos



Hechos en casa servidos con frutas y miel a elección (abeja o maple)

🖀 GARDEN BREAKFAST s/.28 🅖

Huevos a elección (revueltos/pochados/fritos) servidos con tostadas de pan multigrano, ensalada de frutas y queque de zanahoria

Para Comenzar

SINACKS ANDINOS S/.20 (🚳)

Deliciosos snacks de papas nativas, ¡camotes, chifles y crocantes de quinua

acompañado con riquisi<mark>mo</mark> guacamole especial del Jardín!

Causitas de papas nativas rellenas con crema de palta ahumada y alga nori con toppins de quinua cremosa, quinua pop, verduras thai, castañas,

con toppins de quinua cremosa, quinua pop, verduras thai, castañas, con aliños cítricos, arugula y crocantes andinos

ROLLITOS THAI (6und) S/.28

Rollitos hechos con masa de arroz rellenos de verduras thai, curry, mantequilla de maní, albahaca y culantro acompañado con salsa picante de la casa y tamarindo











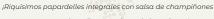


Elaborado con masa integral, salsa napolitana, gratinada con queso mozzarella y cheddar, con toppins de alcachofas, zapallito italiano, hongo ostra y pimiento ahumados acompañado de ensaladita orgánica



M NAPOLITAN PAPARDELLE S/.34







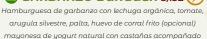
y expectacular milanesa a base de berenjenas!



Ajiaco clásico acompañado con verduras confitadas, arugula silvestres, tofu, tomates confitados y canastita de panes integrales.











de fritas de camote y crocantes de quinua **RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE S/.34**

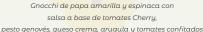


Ravioles rellenos de zapallo loche u tofu con cremosa salsa a la huancaína,

arugula, tom<mark>ates confitados y semill</mark>as de calabaza







GNOCCHIS 4 QUESOS (♦)(⊗ **+TRUCHA GRILL MENIERE 5/.50**







Gnocchi artesanales de papa amarilla con salsa de quesos acompañada con filete de trucha al grill bañada con salsa a la menierre y mézclum de hojas verdes



ARROZ THAI S/.45 (Y) (&







Arroz integral al curry con verduritas thai salteados al wok, coco rallado, mantequilla de mani y crocantes de arroz

Postres

CHIRIMOYO S/.20 (





Chirimoya fresca, crema de maní, crema de limón,

oleaginosos crocantes y helado de vainilla artesanal



Crocantito con crema de arándanos y queso

TARTA TATIN CON HELADO S/.20 (😥 DE ARANDANOS



Clásica tarta de manzanas acompañada de helado de arándanos artesanal







