

Desayunos



FRUTA EXOTIC BOWL S/.20



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



ARANDANO BOWL S/.25



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



AVENA BOWL S/.24



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



AVOCADO TOAST S/.25



Tostadas de pan multigrano con toppins de palta y fondue de tomates acompañados de un omellete de claras de huevo relleno de champiñones y espinacas



CAPRESSE TOAST S/.25



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



HOT CAKES S/.24



Super calientes con crema de manjar, fudge de la casa, frutas de estación y helado de arándanos



WAFLES SALUDABLES S/.22



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



SNACKS ANDINOS S/.20



Deliciosos snacks de papas nativas, jcamotes, chifles y crocantes de quinua acompañado con riquísimo guacamole especial del Jardín!



CAUSAS DELUXE (6und) S/.25



Causitas de papas nativas rellenas con crema de palta ahumada y alga nori 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

 ANTICUCHOS VEGGIE S/.25

Anticuchos de berenjena, zapallito italiano, champiñones, hongos ostras y cebolla, blanca ahumaditos a la parrilla acompañados con vegan u chucuta, choclo, papas doradas y ensalada orgánica

 ENSALADA ANDINA S/.24

Deliciosa ensalada a base de kiwicha de colores, encurtidos, zanahorias, beterraga, zapallo loche, ollquito, mézclum de hojas verdes y vinagreta de zapallo loche.

 ENSALADA CAPRESSE S/.25

Ensalada orgánica a base de mézclum de hojas verdes del huerto, tomates Cherry confitados, mozzarella artesanal, pesto genovés, albahaca thai y pecanas y castañas acarameladas acompañada con vinagreta balsámica

 PASTEL DE CHOCLO S/.24

Pastel criollo de choclo, con toques de semillas de anís, relleno de queso andino y mozzarella con salsa de hongos del valle acompañado con ensaladita criolla y tomate Cherry confitado

 CREMA DE ZAPALLO CURRY S/.24

Deliciosa crema de zapallo orgánico con toppins de semillas de calabaza, tofu frito acompañado de pan multigrano y ensalada orgánica multigrano.

Chef's Specials

 CEVICHE VEGGIE BRASA S/.45

Ceviche caliente hecho en brasas a base de Champiñones confitados, hongos ostra, zapallo italiano, berenjenas y arugula silvestres acompañado con guarnición de choclo, camote glaseado y crocantes de zapallo loche, ahumado con jugo de ceviche al aji amarillo.
¡Recomendación del Chef!

 CHAUFAN DE QUINUA EL JARDIN S/.38

Quinua de colores salteadita al wok, tortilla de huevo babe, verduras thai al curry

 PADTHAI S/.38

Con curry especial de la casa, verduras al wok y crocantes de maní

 LASAGNA VEGGIE S/.35

Lasagna especial de la casa hecha a base de Zapallitos orgánicos, Tomates confitados, salsa de hongos, salsa pomodoro, gratinada con mozzarella y parmesano con toques de pesto genovés acompañada de ensalada orgánica y pan multigrano



PIZZA VEGGIE S/\$35



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



NAPOLITAN PAPARDELLE S/\$34



¡Riquísimos papardelles integrales con salsa de champiñones y espectacular milanesa a base de berenjenas!



AJIACO DE ALTURA S/\$28



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



GARBANZO BURGUER S/\$32



Hamburguesa de garbanzo con lechuga orgánica, tomate, arugula silvestre, palta, huevo de corral frito (opcional) mayonesa de yogurt natural con castañas acompañado de fritas de camote y crocantes de quinoa



RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE S/\$34



Ravioles rellenos de zapallo loche y tofu con cremosa salsa a la huancaína, arugula, tomates confitados y semillas de calabaza



GNOCCHIS MEDITERRANEOS S/\$35



Gnocchi de papa amarilla y espinaca con salsa a base de tomates Cherry, pesto genovés, queso crema, arugula y tomates confitados



GNOCCHIS 4 QUESOS



+TRUCHA GRILL MENIERE S/\$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



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

CHEESECAKE DE ARANDANOS S/\$20



Crocantito con crema de arándanos y queso

TARTA TATIN CON HELADO DE ARANDANOS S/\$20



Clásica tarta de manzanas acompañada de helado de arándanos artesanal

