La Casa Orgánica

Esta carta está hecha con productos **estacionales** y principalmente **locales**, bajo prácticas **sustentables** valorando las riquezas de la tierra, demostrando que el alimento saludable es ***deliciosa nutrición para el cuerpo y el alma.***

EN ADELANTE PUEDES ENCONTRAR PRODUCTOS:

gluten free · vegan · sin azúcar · picante

Carta

PARA TOMAR

Traguitos sin alcohol

COPA VINO CABERNET SAUVIGNON ..... $ 3.200
SinZero desalcoholizado

COPA ESPUMANTE BRUT ..... $ 3.200
SinZero desalcoholizado

LA GRAN MIMOSA ..... $ 5.900
Jugo de naranja natural, espumante brut desalcoholizado, paleta de helado fruta tropical

CÚRCUMA COLADA ..... $ 5.490
Piña, leche de coco, ashwagandha y cúrcuma

COPA DE SANGRÍA ZERO ..... $ 5.490
Receta tradicional con fruta, en base a vino deshalcolizado y un toque de la casa

JARRA DE SANGRÍA ZERO ..... $ 12.990
Desalcoholizada

PIÑA NOT COLADA ..... $ 5.490
Piña natural, leche de coco y crema de coco

CERVEZA MESTRA ..... $ 3.200
Cero alcohol

ESPÍRITU DE LA CASA ..... $ 4.900
Espresso + kombucha de jengibre y rodajas de limón

MICHELADA O CHELADA ..... $ 4.500
Cero alcohol

Jugos prensados en frío

VERDE ESMERALDA ..... $ 4.900
Pepino, manzana orgánica, jengibre, limón y menta

VITAMINA NARANJA ..... $ 4.900
Naranja, zanahoria, cúrcuma & jengibre

BOTELLAS

VINO DESHALCOHOLIZADO ..... $ 8.900

ESPUMANTE SIN ALCOHOL ..... $ 9.900

Sabores refrescantes

	normal	jarra
JUGO REALMENTE NATURAL de la estación	$ 3.900	$ 8.490
LIMONADAS NATURAL variedades albahaca, menta, jengibre	$ 3.900	$ 8.490
LIMONADA COCO	$ 5.200	$10.900
AGUA MINERAL PUYEHUE con y sin gas 330ml	$ 2.690	
GUARANÁ original o zero 330ml	$ 2.490	
KOMBUCHA ARTESANAL jengibre 330ml	$ 2.900	
KOMBUCHA ARTESANAL LATA variedad 355ml	$ 2.900	
@KOMBUCHACHA 500 ML variedad 500ml	$ 3.900	

Batido Detox

Smoothies y batidos

SMOOTHIE DE LA CASA Base de leche vegetal + fruta de la estación + vitamina b12 + helado a elección	$ 5.490
BATIDO ANTIOXIDANTE fruta de la estación + maqui + cacao nibs + goji	$ 4.900
BATIDO DETOX fruta de la estación con espirulina + wheat grass + linaza	$ 4.900

DESAYUNOS

PORRIDGE MASALA CHAI ..... **$ 6.490**
con superalimentos (cacao nibs + mantequilla de maní + fruta de la estación + reducción de berries)

ACAI BOWL ..... **$ 6.990**
con granola de la casa y fruta de la estación

TOSTADAS PALTA ..... **$ 5.900**
pan de masa madre y palta laminada

OMELETTE DE LA CASA ..... **$ 6.900**
pan de masa madre con omelette de champiñón, y cebolla caramelizada

SANDWICH DE LA CASA ..... **$ 7.900**
pan de masa madre con hummus, vegetales asados, hojas verdes, cebolla caramelizada y veganesa de coco

SANDWICH DE LA CABRA ..... **$ 8.200**
pan de masa madre con queso de cabra, tomate, mantequilla de ajos y albahaca o rúcula

POCHADOS SOLITOS ..... **$ 7.900**
2 huevos pochados, palta y semillas, servidos sobre hogaza de masa madre acompañados de lactonesa de coco

POCHADOS EN BRUSCHETTA ..... **$ 8.900**
2 huevos pochados, tomates cherry marinados, ajo asado, pesto de albahaca y oliva, servidos sobre hogaza de masa madre

POCHADOS DE LA CABRA ..... **$ 9.900**
2 huevos pochados, palta, queso de cabra, tomate cherry y reducción de aceto balsámico, servidos sobre Hogaza de masa madre acompañados de hummus de la casa

LAS FRANCESAS ..... **$ 7.900**
Tostadas Francesas 2 unidades acompañadas con mantequilla de maní, fruta de estación y syrup especiado *Contiene huevo y leche

Pochados de la cabra

BRUNCH Almuerzayunos

TOSTADAS FRANCESAS ..... $ 9.900
2 unidades acompañadas con mantequilla
de maní, fruta de estación y syrup especiado
+ copa de mimosa + té o café.
*Contiene huevo y leche

TIKKA MASALA SHAKSHUKA ..... $ 9.990
Paila de huevos cocinados en salsa de tomate casera
aliñada con garam masala y vegetales asados + cilantro
+ té o café + pan naan vegano de la casa

BRUNCH DEL CAMPO $13.900
panera mix de pan de masa madre + omellete + queso
de campo + tomate en verano o champiñones salteados
en invierno + mantequilla de ajos asados + café o té +
copa de mimosa + brownie con fruta

BRUNCH VERANIEGO ..... $ 13.990
Panera de pan de masa madre, hummus de la casa +
cebolla caramelizada y semillas, chukrut, Acaí + granola
y frutas, copa de mimosa sin alcohol + té o café orgánico

AGREGADO DE PALTA ..... $ 2.500
PAN SIN GLUTEN ..... $ 1.500

PARA EMPEZAR

EMPANADA ..... $ 2.900
Empanada integral. Consultar variedades

SAMOSAS DE LA CASA ..... $ 4.990
3 Empanaditas indias acompañas de syrup de tomate.

CREMA DE TOMATE ESTILO THAI ..... $ 5.900
(de temporada) + crutones y cilantro
acompañado de pan de masa madre

CREMA ZAPALLO THAI ..... $ 5.900
+ maní y cebollín, acompañado de pan de masa madre

CREMA DE LENTEJAS AL CURRY ..... $ 5.900
Acompañado de pan de masa madre

HUMMUS CON VEGETALES ASADOS ..... $ 8.990
(de temporada) Acompañado de pan de masa madre

CEVICHE DE LA CASA ..... $ 9.200
(para compartir) De champiñon, cochayuyo y fruta de la estación aliñado con una vinagreta de aceto balsámico orgánico, limón, jengibre, orégano y ajo. Acompañado de pan de masa madre y chips de papas rústicas

CEVICHE DE LENTEJAS ROJAS ..... $ 9.200
(para compartir) Aliñado con una vinagreta de aceto balsámico orgánico, limón, jengibre, orégano y ajo. Acompañado de pan de masa madre y chips de papas rústicas

TABLA HORTENSIA ..... $ 17.990
Samosas + syrup de tomate + queso mantecoso con chutney de estación + chips de papas rusticas + aceitunas + hummus de la estación + pan de masa madre + frutos secos + fruta de la estación
(2 o 3 personas)

PRINCIPALES

ENSALADA LA ROJA ..... $ 9.200
ensalada de lentejas rojas. Mix de hojas verdes, tomate cherry, palta laminada, chucrut, cebolla caramelizada y fruta de la estación + mix de semillas + pan de masa madre

ENSALADA LA CABRA DE CERRO ..... $ 10.900
ensalada de queso de cabra + tomates Cherry asados + mix hojas verdes + zanahoria encurtida + aceitunas + almendras y nueces tostadas + reducción de aceto balsámico + pan de masa madre

GALLETE DE LA ESTACIÓN ..... $ 8.990
Tarta salada en masa integral con relleno cremoso, mantequilla de maní y vegetales de la estación + Mix ensalada fresca

SR. CRUDO ..... $ 12.990
200 gr. de carne de vacas de libre pastoreo + ají verde + chucrut + mantequilla de ajos asados, cebolla morada, cilantro, limón sutil. Todo acompañado de tostadas de pan de masa madre

THALI ..... $ 11.990
Plato típico de la India. Contiene variadas preparaciones. Samosa, Dhal de lentejas, arroz basmati, chutney de la estación y raita de pepino, todo acompañado de pan naan vegano de la casa

PAD THAI DE LA CASA ..... $ 8.990
fideos de arroz con crema de curry, maní, coco + vegetales salteados y salsa de la casa

SLOW FOOD

Sandwich y hamburguesas

LA GRAN MECHADA ..... **$ 11.990**
en pan naan vegano de la casa, mechada massala de libre pastoreo de la casa, italiana clásica, tomate palta veganesa de coco. Acompañado de chips de papas rústicas

LA TOP DE HONGOS ..... **$ 9.900**
En pan brioche vegano, hamburguesa de porotos negros y hongos, hojas verdes, vegetales asados, hummus, veganesa de coco y syrup de tomates.
Acompañado de chips de papas rústicas

LA FRESCA DE LENTI ..... **$ 9.900**
En pan brioche vegano, hamburguesa de lentejas al curry, palta, chucrut de la casa, rodajas de pepino, hojas verdes.
Acompañado de chips de papas rústicas

	Simple	Doble
GLORIOSA VIDA En pan brioche vegano, not burger, queso mantecoso, cebolla caramelizada, relish de pepinillos, veganesa de coco. Acompañada de chips de papas rústicas	$ 9.900	$ 12.490

Para NIÑ@S ..... $ 8.900
Pan brioche, not burger, queso mantecoso.
Acompañada de chips de papas y kétchup

Pizzas

MARGARITA TRADICIONAL ..... $ 9.500
Base de salsa pomodoro natural, queso mozzarella, mantequilla de ajos asados y pesto de albahaca

MARGARITA VEGANA ..... $ 9.500
Base de salsa pomodoro natural, queso mozzarella vegano y pesto de albahaca

RÚCULA TRUFADA ..... $ 12.990
Base de salsa pomodoro natural, queso mozarella, queso de cabra, chutney de la estación, rúcula, aceite de trufa y orégano

TRADICIONALITY ..... $ 13.990
Base salsa pomodoro natural, queso mozzarella, carne mechada massala de libre pastoreo, cebolla, palta, ají escabeche, salsa de cilantro fresco, oliva y orégano

VEGANISIMA ..... $ 11.990
salsa de tomates naturales, queso mozzarella vegano, cebolla caramelizada, not meat, queso azul vegano, oliva y orégano

PASTELERIA Y POSTRES

TORTA CARROT CAKE ..... $ 4.900
Bizcocho de zanahoria y nueces con manjar de coco
+ crema maní-plátano + frosting de crema de coco

TORTA 4 LECHES COCO ..... $ 4.900
Bizcocho de vainilla, manjar de coco y crema de coco

TORTA SNICKERS ..... $ 4.900
De mantequilla de maní y chocolate 56% cacao

TORTA CHOCOBERRIES ..... $ 5.190
Chocolate, berries y manjar de coco

TARTA CHOCOBERRIES BLANCA ..... $ 5.900
con manjar de coco

TORTA CHOCOBERRIES ZERO ..... $ 5.900

TORTA DE HOJARASCA ..... $ 5.900

BARRITA SNICKERS ..... $ 2.990
De almendra o maní

BARRITA PRESTIGIO ..... $ 2.990
De coco y Chocolate 56% cacao

BARRITA PRESTIGIO BLANCA ..... $ 3.290

BLONDIE ..... $ 3.290
Con mantequilla de maní

BROWNIE ..... $ 3.290
Con ganache de chocolate

BROWNIE CHOCO NARANJA BLANCO ..... $ 3.290

DONAS ..... $ 2.990
Bizcocho trufado con un baño de chocolate 56% cacao

COPA DE HELADO ..... $ 4.900
2 bolas de helado vegano a elección + cono vegano

Tarta de Snickers

PARA TOMAR

Café de especialidad

ESPRESSO SIMPLE ORGÁNICO	$ 2.190
ESPRESSO DOBLE ORGÁNICO	$ 2.690
AMERICANO	$ 2.690
CAFÉ CORTADO	$ 3.890
CAPUCCINO ORGÁNICO	$ 4.190
LATTE ORGÁNICO	$ 4.490
MOKA ORGÁNICO	$ 4.490
MOKA BLANCO con leche condensada de coco y crema de coco	$ 4.990
CAFÉ HELADO ORGÁNICO	$ 5.290

Café frappuccino de especialidad

FRAPPUCCINO XL leche vegetal, café y crema de coco	$ 5.990
FRAPPUCCINO MOKA BLANCO XL leche vegetal, leche condensada de coco y crema de coco	$ 6.490

Calentitos para tomar

TETERA DE TÉ VARIEDADES	$ 4.690
TAZA DE TÉ Y HIERBAS ORGÁNICAS	$ 2.690
TÉ MATCHA	$ 2.990
TÉ MASALA CHAI CON LECHE VEGETAL	$ 4.690
CHOCOLATE CALIENTE	$ 4.690
LECHE DORADA	$ 3.900
MATCHA LATTE ORGÁNICO	$ 4.490