



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

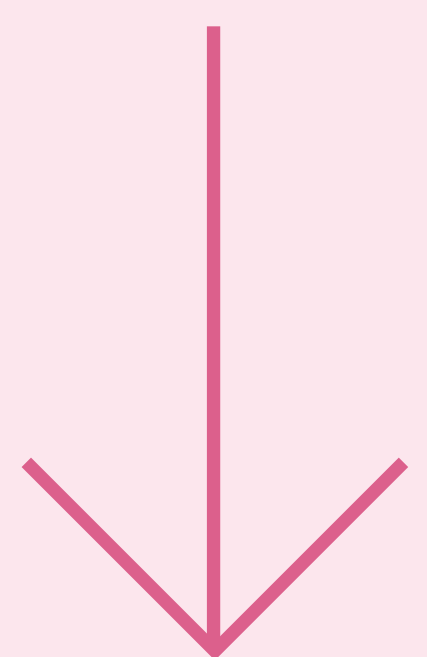


sin azúcar



picante

Carta



PARA TOMAR



La Gran Mimosa con helado

Traguitos sin alcohol

- COPA VINO CABERNET SAUVIGNON** 🌿 🍷 🌾 \$ 3.200
SinZero desalcoholizado
- COPA ESPUMANTE BRUT** 🌿 🍷 🌾 \$ 3.200
SinZero desalcoholizado
- CERVEZA @Peroni** 🌿 🍷 🌾 \$ 3.200
Sin alcohol
- MICHELADA O CHELADA** 🌿 🍷 🌾 \$ 4.500
Cero alcohol
- COPA DE SANGRÍA ZERO** 🌿 🌾 \$ 5.690
Receta tradicional con fruta, en base a vino deshalcolizado y un toque de la casa
- JARRA DE SANGRÍA ZERO** 🌿 🌾 \$ 12.990
Desalcoholizada

MOCKTAILS

- LA GRAN MIMOSA** 🌿 🌾 \$ 6.190
Jugo de naranja natural, espumante brut desalcoholizado, paleta de helado fruta tropical
- CÚRCUMA ASHWAGANDHA COLADA** 🌿 🌾 \$ 6.190
Piña, leche de coco, ashwagandha y cúrcuma
- PIÑA NOT COLADA** 🌿 🌾 \$ 6.190
Piña natural, leche de coco y crema de coco
- NOT APEROL SPRITZ** 🌿 🌾 \$ 6.190
Espumante sin alcohol + syrup spritz + ginger beer + rodajas de naranja y arandanos
- ESPÍRITU DE LA CASA** 🌿 🍷 🌾 \$ 4.900
Espresso + kombucha de jengibre y rodajas de limón
- NUEVO MATCHA GIN SIN ALCOHOL** 🌿 🍷 🌾 \$ 6.490
Gin sin alcohol, espumante sin alcohol, limón, menta, jengibre y un toque de matcha

Jugos prensados en frío

- VERDE ESMERALDA** 🌿 🍷 🌾 \$ 5.490
Pepino, manzana orgánica, jengibre, limón y menta
- VITAMINA NARANJA** 🌿 🍷 🌾 \$ 5.490
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   	\$ 5.690	\$ 11.900
AGUA MINERAL PUYEHUE con y sin gas 330ml		\$ 2.690
GUARANÁ original o zero 330ml		\$ 2.690
KOMBUCHA ARTESANAL LATA @IDA variedad 355ml		\$ 3.190
@KOMBUCHACHA 500 ML variedad 500ml		\$ 3.990



Batido Detox

Smoothies y batidos

SMOOTHIE DE LA CASA  Base de leche vegetal + fruta de la estación + vitamina b12 + helado a elección		\$ 5.900
BATIDO ANTIOXIDANTE   fruta de la estación + maqui + cacao nibs + goji		\$ 5.490
BATIDO DETOX   fruta de la estación con espirulina + wheat grass + linaza		\$ 5.490

DESAYUNOS

- PORRIDGE MASALA CHAI** 🌱 \$ 6.990
con superalimentos (cacao nibs + mantequilla de maní + fruta de la estación + reducción de berries)
- NUEVO PORRIDGE ANTIOXIDANTE** 🌱 \$ 7.990
maqui berries
- NUEVO SMOOTHIE BOWL MANGO & COCO** 🍷 \$ 7.990
con granola y fruta orgánica de estación + vit B12
- NUEVO SMOOTHIE BOWL MATCHA GREEN** 🍷 \$ 7.990
con granola y fruta orgánica de estación + vit B12
- ACAI BOWL** 🌱 🌱 🍷 \$ 7.990
con granola de la casa y fruta de la estación
- TOSTADAS PALTA** 🌱 \$ 6.200
pan de masa madre y palta laminada
- OMELETTE DE LA CASA** \$ 6.990
pan de masa madre con omelette de champiñón, y cebolla caramelizada
- SANDWICH DE LA CASA** 🌱 \$ 8.190
pan de masa madre con hummus, vegetales asados, hojas verdes, cebolla caramelizada y veganesa de coco
- SANDWICH DE LA CABRA** \$ 8.990
pan de masa madre con queso de cabra, tomate, mantequilla de ajos y albahaca o rúcula
- POCHADOS SOLITOS** \$ 8.200
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 Tikka Masala Shakshuka

BRUNCH DEL CAMPO \$14.990

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 🌿 \$ 14.990

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

ENSALADA DE FRUTAS ORGÁNICAS 🌿 \$ 4.990

SCOOP DE PROTEÍNA para tus batidos o smoothies 🌿🥤 \$ 1.490



Ceviche de la Casa

PARA EMPEZAR

SAMOSAS DE LA CASA 🌱 🍷 \$ 4.990

3 Empanaditas indias acompañas de syrup de tomate.

CREMA DE TOMATE ESTILO THAI 🌱 🍷 \$ 6.490

(de temporada) + crutones y cilantro
acompañado de pan de masa madre

CREMA ZAPALLO THAI 🌱 \$ 6.490

+ maní y cebollín, acompañado de pan de masa madre

CREMA DE LENTEJAS AL CURRY 🌱 \$ 6.490

Acompañado de pan de masa madre

HUMMUS CON VEGETALES ASADOS 🌱 \$ 9.900

(de temporada) Acompañado de pan de masa madre

CEVICHE DE LA CASA 🌱 \$10.990

(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 🌱 \$10.990

(para compartir) Con palta aliñado con una vinagreta de aceto balsámico orgánico, limón, jengibre, orégano y ajo. Acompañado de pan de masa madre y chips de papas rústicas



Thali

PRINCIPALES

ENSALADA LA ROJA \$ 10.990

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 \$ 11.990

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 \$ 9.990

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 \$ 10.990

fideos de arroz con crema de curry, maní, coco + vegetales salteados y salsa de la casa

NUEVO ENSALADA CAPRESE \$ 12.990

con Mozzarella di Búfala, mix de hojas verdes orgánicas, tomates cherry, frutos secos y chutney de estación + pan de masa madre



SLOW FOOD

Sandwich y hamburguesas

LA GRAN MECHADA \$ 12.990

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 🌱 \$ 10.990

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 🌱 \$ 10.990

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



La gran mechada

	Simple	Doble
GLORIOSA VIDA	\$ 9.900	\$ 12.490
En pan brioche vegano, not burger, queso mantecoso, cebolla caramelizada, relish de pepinillos, veganesa de coco. Acompañada de chips de papas rústicas		
Para NIÑ@S		\$ 8.900
Pan brioche, not burger, queso mantecoso. Acompañada de chips de papas y ketchup		

Pizzas

MARGARITA TRADICIONAL	\$ 9.990
Base de salsa pomodoro natural, queso mozzarella, mantequilla de ajos asados y pesto de albahaca	
MARGARITA VEGANA 🌱	\$ 9.990
Base de salsa pomodoro natural, queso mozzarella vegano y pesto de albahaca	
RÚCULA TRUFADA	\$ 12.990
Base de salsa pomodoro natural, queso mozzarella, queso de cabra, chutney de la estación, rúcula, aceite de trufa y orégano	
LA PALTA MECHADA	\$ 13.990
Base salsa pomodoro natural, queso mozzarella, carne mechada massala de libre pastoreo, cebolla morada, palta, ají, escabeche, salsa de cilantro fresco, oliva y orégano	
VEGANISIMA 🌱	\$ 12.990
salsa de tomates naturales, queso mozzarella vegano, cebolla caramelizada, tomates cherry asados, champiñón, oliva y orégano	
NUEVO MECHADA A LO POBRE	\$ 13.990
Base salsa pomodoro natural, queso mozzarella, carne mechada massala de libre pastoreo, cebolla caramelizada, huevos orgánicos, oliva y orégano	

PASTELERIA Y POSTRES

TORTA CARROT CAKE 🌿	\$ 5.690
Bizcocho de zanahoria y nueces con manjar de coco + crema maní-plátano + frosting de crema de coco	
TORTA 4 LECHES COCO 🌿	\$ 5.690
Bizcocho de vainilla, manjar de coco y crema de coco	
TORTA SNICKERS 🌿 🌱 📦	\$ 5.490
De mantequilla de maní y chocolate 56% cacao	
TORTA CHOCOBERRIES 🌿	\$ 5.990
Chocolate, berries y manjar de coco	
TARTA CHOCOBERRIES BLANCA 🌱 🌿	\$ 5.990
con manjar de coco	
TORTA DE HOJARASCA 🌱 🌿	\$ 6.190
BARRITA SNICKERS 🌱 🌿 📦 📦	\$ 3.190
De almendra o maní	
BARRITA PRESTIGIO 🌱 🌿	\$ 3.190
De coco y Chocolate 56% cacao	
BARRITA PRESTIGIO BLANCA 🌱 🌿	\$ 3.490
MUFFIN CHOCO CHAI O ARÁNDANOS	\$ 2.990
BLONDIE 🌱 🌿 🌿	\$ 3.490
Con mantequilla de maní	
BROWNIE 🌱 🌿	\$ 3.490
Con ganache de chocolate	
BROWNIE CHOCO NARANJA BLANCO 🌱 🌿	\$ 3.490
DONAS 🌿	\$ 2.990
Bizcocho trufado con un baño de chocolate 56% cacao	
COPA DE HELADO 🌱 🌿	\$ 4.990
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 🌿	\$ 4.990
con leche condensada de coco y crema de coco	
CAFÉ HELADO ORGÁNICO 🌿	\$ 5.290
NUEVO CAFÉ ORGÁNICO MACCHIATO 🌿 🌾 🧊	\$ 2.490
espresso simple con espuma de leche vegetal	
NUEVO CAFÉ ORGÁNICO AFFOGATO EN VASO DE GALLETA 🌿	\$ 5.990
espresso doble + 2 bola de helado de vainilla vegano	
NUEVO CAFÉ ORGÁNICO AFFOGATO MOKA EN VASO DE GALLETA 🌿	\$ 6.990
espresso orgánico doble + 2 bolas de helado de vainilla vegano + Ganache de chocolate 56% cacao + nueces	

NUEVO PIDE TU VASO DE GALLETA POR SÓLO \$1.490

Café frappuccino de especialidad

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

Calentitos para tomar

TETERA DE TÉ VARIEDADES	\$ 4.690
TAZA DE TÉ Y HIERBAS ORGÁNICAS	\$ 2.800
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

