



**Todos los productos son elaborados sin proteína animal (huevo, leche, manteca, etc.) y con alimentos beneficiosos para la salud y el bienestar de nuestro ser. Los ingredientes principales son: mucho amor, dulzura y dedicación. Apuntamos a respetar y nutrir nuestro cuerpo, a escucharlo y a caminar con conciencia.**

### **DULCES:**

Granola 200 gr: \$85

Alfajores (castañas de caju, coco, dátiles, pasas de uva): \$50 chico y \$60 grande

Galletitas de avena, manzana y pasas (sin harina!!!): 3 unidades \$60

Galletitas de miel y canela: 3 unidades \$60

Galletitas de chocolate y nuez: 3 unidades \$60

Muffins veganos c/gustos (cacao/arándanos/frutilla/pasas de uva/naranja/nuez): 6 unidades: \$150

Trufas power raw (varios gustos: limón, naranja, arándanos, bayas jogi, dátiles, pasas, etc): 6 unidades \$100

Brownie raw energizante: \$70

Brownie de limón y frutos secos (raw): \$70

Brownie de banana, naranja y semillas (raw): \$70

Barritas energizantes raw: \$65

Crocante de frutos secos, banana y miel: \$60

Hotcakes veganos con chutni de manzana y pasas: 3 unidades + chutni \$60

Pan de Banana y canela: \$160

Postre raw de base almendrada y frosting frutal: \$70

### SALADO:

Galletitas con o sin sal (sésamo, girasol, lino, chía, cúrcuma, curry, hierbas, etc): \$80

Pan de molde integral con semillas varias: \$120

Pan de molde integral con gustos (morrón/cebolla/albahaca/tomate/ espinaca): \$140

Muffins salados (tomates secos/ cebolla/albahaca/morrón, caju): 4 unidades \$100

Scones integrales: 6 unidades \$90

Tartas: \$80 la porción (varían los gustos: berenjena, cebolla y puerro/ zapallo y zapallito y zanahoria/tofu y puerro/ tomates y espinaca.....etc.)

Sopas depurativas: \$80 el vaso

Hummus: \$100

Queso vegetal para untar (con sabores varios: tomillo, albahaca, morrón, tomate, tipo blue cheese): \$120

Mayonesa de Mijo: \$60

Mayonesa de Remolacha: \$60

Mayonesa de Zanahoria: \$60

## VIANDAS:

(Todas las semanas tenemos 3 opciones de menú, consultar por los mismos)

Las viandas vienen con postre.

Algunas de las opciones son:

Hamburguesas de quinoa con vegetales: \$150

(Para freezar: 4 unidades \$120)

Hamburguesas de lentejas y arroz al pan (integral) o con vegetales: \$150

Chapati con verduras y queso caju: \$50 la unidad

Croquetas de zapallo y quinoa con ensalda de verdes: \$150

Creps de tofu y puerro con salsa de tomates y ensalada: \$150

Lasagna de vegetales con ensalada: \$170

Tartas + ensaladas: \$150

Chop suey de verduras: \$150

Empanadas integrales: \$40 unidad, (verduras saltadas, tofu y puerro, tomate, zanahoria, tofu y aceitunas, acelga, berenjena y cebolla)

Sándwiches vegetarianos: \$40 la unidad

Strogonoff de seitan c arroz integral: \$150

Lemeyun de lentejas con ensalada: \$150

Pakorras de coliflor con ensalada: \$150

Croquetas de garbanzo con ensalada: \$150

Croquetas de papa y coliflor con ensalada: \$150

Lemeyun de lentejas con ensalada : \$150

Tortilla de Vegetales con acompañamiento: \$150

Spaghetti Lo Mein con seitan, verduras y semillas: \$150

Pastel de verduras y trigo burgul

Medallones de mijo y remolacha con arroz yamaní integral: \$150

Spaghetti de remolacha con salsa de caju: \$150

Ravioles de brócoli nuez y mijo con salsa de tomate: \$150

¡¡¡Y mucho más!!!

Animate a cuidarte, verás lo bien que se siente....

Conacto: [mariabelen12@hotmail.com](mailto:mariabelen12@hotmail.com)/098829099

**Los pedidos se retiran en zona Punta Carretas en horario a acordar.**