



◆ ENTRADAS ◆



Ceviche **\$16.000**

Mezcla de vegetales marinados en leche de tigre, como protagonistas el mango y champiñón blanco crudo ingredientes que dan el toque fresco a este platillo tan apetecido de la cocina peruana.

Faláfel con Baba Ganoush **\$14.000**

Originarios de Arabia ofrecemos 6 deliciosos y crujiente Faláfel de lentejas y garbanzos acompañados de una crema especial de berenjena asada





Papas Bravas **\$20.000**

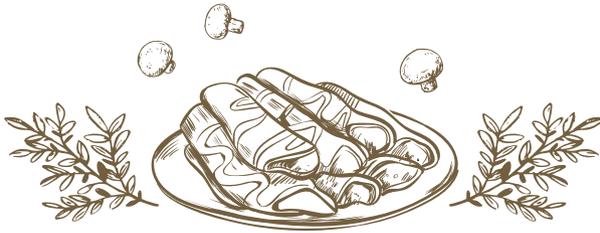
Doradas y posteriormente salteadas en variedad de vegetales con adición de salsa de salsa bechamel y un toque de aceite de achiote, queso rallado platillo proveniente de España.

Canastas de Patacón **\$16.000**

Mini canastas de plátano frito rellenas de proteína de soya salteadas y bañadas en salsa pomodoro, con pico de gallo aguacate y repollo encurtido.



◆ DESAYUNOS ◆



Revuelto de Tofu \$19.900

Originario de Colombia, cebolla y tomate salteados en margarina mezcla de proteína de soya (tofu) maíz y champiñón blanco.

Bowl de Asai \$19.000

Platillo del Brasil, licuado de bebida de almendras banano, fresa y asai como protagonista, acompañado de frutas locales granola y semillas.



Waffles de Yuca Dulce y Salado \$18.000

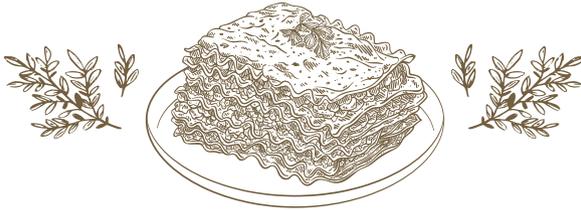
(Dulce: yogurt fruta y miel de agave, salado: pesto tofu tomate cherry aguacate y brotes) desayuno al mejor estilo francés con un toque de sabores locales.

Club Sandwich \$25.000

Tres panes de masa madre, en la primera capa encontraras el delicioso sabor de la salsa pesto de la casa con seitan parrillado rodajas de tomate frescas y lechuga, en la segunda orellanas salteadas con vegetales y nuestra salsa bechamel un plato Neoyorquino perfecto para el inicio del día.



◆ PRINCIPALES ◆



Lasagna \$33.000

Envoltura de láminas de berenjenas con un centro de proteína de soya champiñones y espinaca mezclados, con salsa pomodoro de la casa, una capa de queso y una capa de platano que da la mezcla de sabores perfecta modificando un plato italiano a la alimentación basada en plantas.

Risotto de Auyama al Curry \$32.000

Arroz cocinado con especias de la india y puré de auyama, trozos de espárragos salteados con vegetales y bañados en leche de coco, acompañado con champiñón blanco.

Arroz Chino \$29.900

arroz salteado con vegetales seytan y raíces chinas trozos de jamón fabricado con amaranto soya y quinua, platillo oriental que es un exquisito placer para nuestro paladar.





Arroz Congri \$29.000

sabor cubano mezcla de frijol caraota con arroz, salteado con vegetales acompañado de seitan plátano maduro y cebolla encurtida.

Lomo Saltado \$31.900

(Dúo de vegetales cebolla tomate) salteados con trozos de seitan salteado y salsa de soya mezcla acompañada de papas doradas y arroz. delicia culinaria admirada de la cocina peruana.

Garbanzos a la Madrileña \$30.000

Garbanzos en salsa pomodoro y finas hierbas, mezclados con orellanas y variedad de vegetales acompañados de chorizo y porcion de arroz.



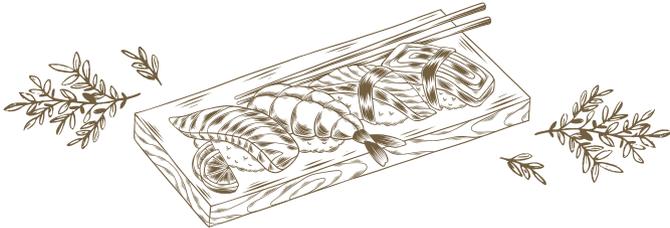
◆ COMIDA LIGERA ◆

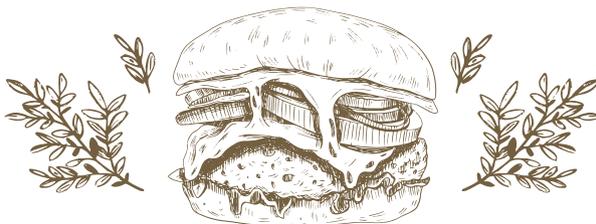
Sushi Terrario \$23.000

Capa de arroz que cubre hoja de alga marina rellena apio, pepino, espárragos y tofu parrillado con queso crema acompañado de salsa soya-teriyaki.

Sushi PP \$25.000

Centro de vegetales y setas salteadas con suave toque de queso crema, cubiertas de una capa de arroz y algas marinas acompañado de salsa soya-teriyaki.





Hamburguesa Terrario \$30.000

Pan elaborado con masa madre, deliciosa proteína de portobello y coliflor condimentada con variedad de vegetales especias y finas hierbas, rodajas de tomate frescos y lechuga, mayonesa de la casa y papas doradas.

Crep del Huerto \$29.900

Mezcla de setas en salsa blanca de la casa con quinua y vegetales envueltos en creep integral acompañado de lechugas frescas.



◆ SOPAS ◆

Vichyssoise \$18.000

Espárragos salteados con cremosa mezcla de puerros y papas un clásico de la cocina francesa que no te decepcionara

Ramen \$23.000

Pasta de sémola de trigo, mezclada con caldo de vegetales/shitake con él sabor oriental que caracteriza a este platillo, acompañado de portobello parrilado tofu ahumado, algas marinas y (huevo, fabricado a base de plantas).

Sopa de Cebolla \$18.000

Un platillo francés inolvidable, cebolla caramelizada y condimentada con laurel tomillo y brandy con rodaja de pan de masa madre y queso gratinado.



◆ POSTRES ◆

Chocoterra **\$14.000**

delicioso postre elaborado con crema de cacao y aguacate con cama de galleta de avena y especias dulces endulzada con panel.

Dulce Tentacion **\$16.000**

cheesecake de maracuyá mezcla de anacardos queso, tofu extracto natural de maracuyá la combinación perfecta del dulce y acidez.

Tartan Tatin **\$16.500**

tarta tradicional de Francia base de hojaldre, caramelo aromatizado con brandy y suave almíbar con banano acompañado de helado.



◆ ENSALADAS ◆



Quinua \$18.000

Mix de hojas verdes, tomate cherry láminas de zanahoria con quinua en salsa pomodoro de la casa y champiñones blancos en laminas.

Panzanella \$19.900

Lechuga y albahaca fresca con vinagreta de la casa, chalotte, tomate cherry aceitunas y crutones de garbanzos acompañados de tofu.

Molette \$18.000

Hojas de espinaca fresca, trozos de aguacate, rodajas de rábano, queso rallado garbanzos crocantes y huevo acompañada de vinagreta de la casa.



◆ BEBIDAS FRIAS ◆



Jugo \$7.000

Piña - mora - maracuyá - lulo - tomate
de árbol - guanabana - fresa - mango -
guayaba.

Agua \$8.000

Michelada de Soda

con Limon \$10.000

Cerveza \$7.000

Stela - poker - águila - costeña -
club - corona.

Horchata

de Avena \$8.000

Chicha Morada \$6.000

Limonada \$5.000



Batidos Funcionales \$12.000

Todos los batidos tienen balues proteína vegetal y proteína en polvo

Cupula Amarilla \$12.000

Maracuyá jengibre, zucchini amarillo, pepino cohombro mango y piña.

Vitality \$12.000

Manzana verde, apio, espinaca y limon+ semillas de chia.

Energy \$12.000

Remolacha pepino cohombro, uva isabelina, curcuma + arandanos.



◆ BEBIDAS CALIENTES ◆

Café \$5.000

Cafetera pequeña con
dos tazas.

Adición \$2.000

Bebida de almendras - coco
- avena

Aromática \$6.000

Frutas - hierbas

**Cacao
con Leche** \$10.000

Matcha \$12.000

Leche Dorada \$10.000

Te Chai \$11.000



◆ COCTELES ◆



Terra Yellow \$24.000

Granizado de frutos amarillos con tequila y hierba buena.

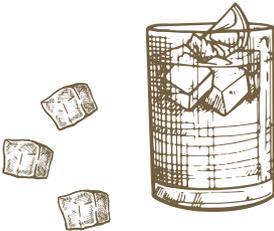


Cuba Libre \$20.000

Clásico coctel con licor destilado (ron) coca cola zero y limón.

Tinto de Verano \$15.000

Vino tempranillo, bebida gaseosa limón hielo y soda.



Vodka Cranberry... \$21.000

Jugo de cranBerry sin azúcar añadida, shot de vodka + hielo y agua tónica.



Vodka Classic \$19.000

Jugo de naranja sin azúcar añadida, shot de vodka + hielo.

Margarita \$20.000

Mezcla de tequila con zumo de limon jarabe de azúcar hielo frappe.

