PANDIA'S kitchen

DESAYUNOS

CAFETERÍA

Ristretto	$2.100
Espresso	$2.100
Espresso Doble	$3.100
Americano	$2.200
Capuccino	$2.600
Latte	$3.100
Mocaccino	$3.300
Te Variedades	$2.300
Matcha Latte	$3.500
Cafe Helado	$3.500
Iced Tea	$2.100
Espresso Tonic	$3.600
Chocolate caliente	$3.900

PARA TOMAR

Jugos prensados en frío Bless Naranja / Manzana betarraga / Manzana pepino espirulina	$3.300
Agua mineral Con o sin gas	$1.700
Limonada Tradicional	$2.500
Limonada menta jengibre	$2.700
Jugos de pulpa Mango / Maracuyá / Frambuesa / Frutilla	$2.200
Kombucha Variedades Dr Kombu: Original / Berries / Manzana jengibre Mirai Kombu: Eucalipto / Lavanda / Mate y rica rica / Mate, uva y jengibre	$3.300

TOSTADAS DE MASA MADRE

Hummus - Tomate cherry - Pimentón asado - Brotes de alfalfa- Sésamo V	$4.990
Palta - Tomate cherry - Semillas de amapola - Albahaca V	$4.990
Huevo pochado - Palta - Merkén (opcional)	$5.390
Paila de huevo con tomate y albahaca	$5.390
Paila de tofu revuelto con tomate y cúrcuma V	$5.390
Mantequilla de maní, miel o Syrup - Plátano y frutilla V	$4.990

SANDWICH PAN DE MASA MADRE

Queso mozarella	$3.990
Queso mozarella con champiñones y espinaca salteados	$4.290
Queso mozarella con tomate cherry, albahaca y aceite oliva	$4.290

(Opción queso vegano)

DESAYUNOS PANDIA'S

Tostada, sandwich, pancake o pudín + jugo prensado en frío + café o té	$7.900
Café (americano o espresso) o té + medialuna	$3.600

PUDINES

Pudín Chía V Con leche de soja, plátano, frutillas, nibs de chocolate, coco rallado y mantequilla de maní	$4.290

PANCAKES $4.890

Base(1):
Mantequilla de maní - Manjar - Nutella

Fruta(2):
Frutilla - Arándano - Plátano (según la estación)

Salsa(1):
Miel - Syrup - Salsa de chocolate - Salsa de frutilla - Salsa de durazno

Topping(2):
Coco rallado - Nibs de chocolate - Nueces - Almendras laminadas - Chía - Semillas de amapola

Proteína en polvo vegana extra $2.000

PASTELERÍA

Tradicional

Torta frutos del bosque (con bizcocho de chocolate)	$3.890
Torta 4 leches	$3.890
Tiramisú	$3.690
Media Luna	$1.600

Vegana

Torta helada de frambuesa y merengue Merengue a base de aquafaba, crema, frambuesas congeladas, mermelada de frambuesa y manjar	$3.390
Torta 3 leches chai	$3.390
Cheesecake de frambuesa Base de galleta nuez, cremoso de tofu y mermelada casera de frutilla-arándano con topping de pistachos	$3.890
Barrita de dátiles con maní Tradicional / Frambuesa / Maracuyá	$3.490
Brownie chocolate (Opción sin gluten)	$3.490
Mousse de chocolate Con castañas de cajú	$3.390

V Vegano

www.pandiaskitchen.cl

Síguenos en @PandiasKitchen

PANDIA'S
kitchen

ALMUERZOS

ALMUERZOS PANDIA'S

Bowl o wrap + bebida o agua	$9.190
Bowl o wrap + bebida o agua y postre	$12.290
Bowl o wrap + kombu o jugo prensado	$10.590
Bowl o wrap + kombu o jugo + postre	$13.790

BOWL O WRAP XL — $8.600

Mexicanote
Chili de porotos negros, arroz integral, choclo salteado, guacamole y pico de gallo. Base de lechuga y topping de sésamo blanco y cilantro. Salsa a elección.

Plant Power
Croquetas de quínoa con papa camote, espirales integrales con pesto de albahaca, nueces y tomates deshidratados, champiñones salteados, guacamole y sauerkraut de repollo morado. Base de lechuga y topping de almendras laminadas. Salsa a elección.

Pandia's
Garbanzos crujientes, espirales integrales con pesto de cilantro-almendras, palta, tomate cherry y brotes de alfalfa. Base de lechuga y topping de semillas de calabaza. Salsa a elección.

Falafel Bowl
Falafel, hummus, quínoa con pesto de cilantro-almendras, salteado de champiñón/cebolla morada/pimiento verde y pepino. Base de lechuga y topping de sésamo negro. Salsa a elección.

Rainbowl
Hamburguesas de lentejas, quínoa con pesto de albahaca, salteado de pimientos, brócoli y betarraga. Base de lechuga y topping de sésamo blanco. Salsa a elección.

ARMA A TU GUSTO

Bowl o Wrap XL — $8.600
1 proteína, 1 carbohidrato, 1 salteado, 2 vegetales, 1 topping , 1 salsa

Ensalada — $7.690
5 vegetales, 2 topping, 1 salsa

INGREDIENTES

Proteína
Falafel / Garbanzos crujientes / Croquetas de quínoa con papa camote / Tofu satay / Hummus / Chili de porotos negros / Curry de garbanzos / Lentejas rojas con salsa cremosa de maní / Hamburguesa de lentejas

Carbohidrato
Arroz integral / Arroz basmati / Quínoa bi color / QuÍnoa con pesto de cilantro y almendras / Quínoa con pesto de albahaca, tomates deshidratados y nueces / Espirales integrales / Espirales con pesto de cilantro y almendras / Espirales con pesto de albahaca, tomates deshidratados y nueces

Salteados
Choclo / Champiñones / Mix de pimientos / Choclo, champiñón y cebolla / Tomate cherry, champiñón y cebolla / Pimiento verde, champiñón y cebolla

Vegetales
Pepino / Tomate cherry / Zanahoria / Brotes / Mix de pimientos / Apio/ Brócoli / Aceituna / Frutillas / Pepino encurtido / Sauerkraut de repollo morado / Pico de gallo / Zapallito italiano/ Betarraga

Toppings
Semillas de calabaza / Almendras laminadas / Sésamo negro / Sésamo blanco / Semillas de maravilla / Maní / Cranberries deshidratados / Coco laminado / Cilantro / Nueces

Salsas
Palta, limón y albahaca / Veganesa de cilantro / Salsa de pimiento rojo asado / Spicy / Vinagreta de mostaza / Limón y sal / Salsa de soya / Salsa Teriyaki / Salsa ranch

Extras
Palta $1.500 / Guacamole $1.500 / Proteína $2.500 / Carbohidrato $1.190 / Vegetales $1.000 / Salsa $600

PARA COMENZAR

Sopa del día	$3.500
6 bolitas de falafel con salsa a elección	$6.890
Ceviche de champiñones Con mango, palta, cebolla morada, mix de pimientos, maíz tostado y cilantro.	$7.590
Nachos con guacamole y salsa a elección	$5.890
Nachos con guacamole, queso cheddar y salsa a elección	$7.190
Nachos supreme Chili de porotos negros, guacamole, queso cheddar, pico de gallo y salsa a elección.	$8.190
Tabla Pandia's (3-4 personas) Tofu crispy, falafels, papa camote frita, hummus, ceviche, bastones de zanahoria y apio, salsa teriyaki y salsa a elección.	$13.590
Bastones de tofu crispy con salsa a elección (8 unidades)	$4.890

PLATOS CALIENTES — $8.600

Curry de garbanzos
Curry tradicional de India a base de cebolla, salsa de tomate y pimentón rojo en crema de coco. Contiene más de doce especias. Combínalo con tu base favorita.

Chili de porotos negros
Delicioso chili de porotos negros cocinado por dos horas con salsa de tomate casera y verduras frescas. Combínalo con tu base favorita.

Lentejas rojas en salsa de maní
Lentejas rojas suaves cocinadas en una sabrosa salsa cremosa de maní con una mezcla de vegetales frescos. Combínalo con tu base favorita.

Tofu thai
Tofu, pimiento rojo y espinaca con una cremosa salsa satay y un fresco salteado de champiñón, cebolla morada y tomate cherry. Combínalo con tu base favorita.

Bases
Arroz basmati / Arroz integral / Quinoa bicolor / Espirales integrales

PARA TOMAR

Jugos prensados en frío Bless Naranja / Manzana betarraga / Manzana pepino espirulina	$3.300
Agua mineral Con o sin gas	$1.700
Limonada Tradicional	$2.500
Limonada menta jengibre	$2.700
Jugos de pulpa Mango / Maracuyá / Frambuesa / Frutilla	$2.200
Kombucha Variedades Dr Kombu: Original / Berries / Manzana jengibre Mirai Kombu: Eucalipto / Lavanda / Mate y rica rica / Mate, uva y jengibre	$3.300
Bebida	$1.700

www.pandiaskitchen.cl

Síguenos en @PandiasKitchen