

PIANTA

20

22



COCINA BOTÁNICA



# CONTENIDO

|                   |    |
|-------------------|----|
| ANTIPASTI         | 1  |
| INSALATE E ZUPPA  | 4  |
| PIATTI PRINCIPALI | 5  |
| PIZZA             | 9  |
| DOLCI             | 10 |
| BRUNCH            | 12 |
| BEBIDAS           | 14 |
| COCKTAIL          | 16 |
| VINOS             | 18 |



CONTIENE NUECES



LIBRE DE GLUTEN



CONTIENE SOYA





PENNE RIGATE AL POMODORO

# ANTIPASTI

## PARA COMPARTIR

### CARPACCIO DI PORTOBELLO 30K

Crudo de portobello marinado en aceite de oliva y limón, acompañado de rúcula y tomates uvalina bañado en una reducción de vinagre balsámico.



### CARPACCIO DE REMOLACHA 28K

Crudo de remolacha marinado en aceite de oliva y naranja, con un top de queso feta de marañón, hilos de zanahoria y cebollín



### CARPACCIO DE SEITAN 30K

Crudo de seitan con "queso" parmesano, limón, aceite de oliva, rúcula y alcaparras.



### VERDURAS GRILLADAS 23K

Vegetales rostizados con salsa de pimentones rostizados y acompañados con papas criollas



### ARANCINI 28K

4 Bolitas de risotto apanadas, rellenas con "queso" mozzarella, sobre una cama de salsa de tomate acompañadas con focaccia.



# ANTIPASTI

## PARA COMPARTIR

### TABLA DE QUESOS 38K

Variedad de "quesos" hechos en casa junto a un cremoso de aceitunas, mermelada de uchuva y hummus. acompañados con focaccia.



### CROSTINI DE POMODORO 21K

4 Tostadas de pan de ajo con tomates secos, aguacate y pesto.



### PIZZA FRITTA 24K

Masa de pizza rellena con salsa de tomate, albahaca y "tocineta".





ARANCINI

# INSALATE E ZUPPA

## ENSALADAS Y SOPAS

### SOPA DE TOMATE 15K

Sopa de tomates rostizados adornada con pesto de albahaca y acompañada con focaccia.



### CREMA DI ZUCCA 15K

Crema de ahuyama acompañada de crutones e hilos de zanahoria.

### MINISTRONE 25K

Sopa tradicional italiana con una mezcla de vegetales de temporada, frijoles y pasta.

-OPCIÓN SIN PASTA.

### ENSALADA DE PORTOBELLO 25K

Portobello horneado relleno de aguacate, marañones al limón, cebolla caramelizada, acompañado con rúcula y tomates uvalina.



### ENSALADA DE QUINOA 22K

Quinoa roja con kale, pimientos, maíz tierno, queso feta con vinagreta de tahini y chipotle.



# PIATTI PRINCIPALI

## PLATOS PRINCIPALES

### RIGATONI VIOLA 27K

Pasta corta en salsa de remolacha acompañado con marañones al limón y shiitake.



### PENNE RIGATE AL POMODORO 25K

Pasta corta en salsa pomodoro con queso feta de marañón y tomate en filete.



### TAGLIATA DI SEITAN 35K

Finos cortes de Seitán ahumado acompañado con puré rústico y una ensalada de rúcula con tomates y reduccion de balsamico.



### MILANESA NAPOLITANA 35K

Berenjena encostrada en nuestra miga de pan bañada en salsa pomodoro y gratinada con queso mozzarella acompañada de pasta alla crema.



### RISOTTO NAPOLETANO 28K

Arroz cremoso con tomate en filetes, tomates secos y mozzarella cremado con salsa pomodoro.



### RISOTTO AI FUNGHI 30K

Arroz cremoso con un mix de hongos shiitake, orellanas, portobello y champiñón salteados con romero y espárragos.





# PIATTI PRINCIPALI

## PLATOS PRINCIPALES

### RAVIOLI DI RICOTTA Y ESPINACA 28K

Pasta rellena con "queso ricotta" y espinaca bañada en pesto de albahaca.



### RAVIOLI DE "CARNE" 32K

Pasta rellena de "carne" en salsa aurora.



### SPAGUETTI CARBONARA 25K

Spagueti en crema de marañón y tocineta de tofu.



### FETUCCINE CACIO E PEPE 25K

Fetuccine salteado en "queso parmesano" y pimienta acompañado con puré de aceitunas.



### GNOCCHIS DI PATATE NATIVE 28K

Gnocchis bañados en pesto de albahaca con hongos y tomates.



### FETUCCINE ALLA PUTTANESCA 25K

Con salsa napolitana, aceitunas, alcaparras, cebolla y albahaca.

# PIATTI PRINCIPALI

## PLATOS PRINCIPALES

### SPAGHETTI AI RAGÚ 25K

Con salsa napolitana, ragú de tofu, berenjenas y zucchini, "queso parmesano" y albahaca.



### LASAGNE DI PLÁTANO 28K

Lasaña de plátano maduro, ragú de tofu, berenjena, zucchini y "bechamel".



### BERENJENA A LA PARMIGIANA 23K

Berenjena bañada con salsa napolitana hecha en capas con "mozzarella" al horno con una costra de "parmesano".





RISOTTO AI FUNGHI

# PIZZA

## NAPOLETANA

28K

Con salsa napolitana, tomates, “queso mozzarella” y albahaca.



## PUTTANESCA

30K

Con salsa napolitana, alcaparras, aceitunas, cebolla y “queso mozzarella”.



## AI FUNGHI

30K

Con hongos portobello, orellanas y shiitake con salsa de queso y “queso mozzarella”.



## DI ZUCCA

30K

Con crema de ahuyama, cebolla caramelizada, “queso mozzarella” y pesto.



## HAWAIANA

30K

Con salsa napolitana, “jamón”, piña asada y “queso mozzarella”.



## BOLOGNESA

30K

Con ragú de tofu, berenjenas y zucchini, “queso mozzarella” y albahaca.



## “POLLO” BBQ

30K

Con salsa BBQ de moras, orellanas desmechadas, tocineta de tofu, “queso mozzarella” y cebollin.



# DOLCI

## DE DULCE

VOLCÁN DE CHOCOLATE 15K  
Bizcocho de chocolate y banano relleno con chocolate derretido.

TORTA DE CHOCOLATE 15K  
Torta de chocolate con ganache de chocolate y relleno de crema de avellanas y chocolate.



TORTA DI OLIVA 15K  
Torta de aceite de oliva con "crema" batida y frutos rojos.



PIZZA DI "NUTELLA" 18K  
Con crema de avellanas, chocolate y fruta.



TIRAMISÚ 15K  
Tiramisú a base de marañones y soya.





TORTA DE NARANJA

# BRUNCH

BRUSCHETTA DE TOFU REVUELTO 18K

Tostada de pan con tofu revuelto con tomate y cebolla, albahaca y cilantro.



BRUSCHETTA DE AGUACATE 18K

Tostada con aguacate, tomates secos y tocineta de tofu con pesto.



PANINI DE BERENJENA 18K

Sandwich de berenjena apanada con tomates secos, rúcula y tahini.

PANINI DE SEITAN 20K

Sandwich hecho focaccia, seitán ahumado, pesto, tomate fresco y kale.



PANCAKES 16K

Con crema de chocolate y avellanas, bananos y fresas.



BOWL DE AÇAÍ 18K

Açaí con granola, nibs de cacao, semillas de chía y selección de frutas.



CANASTA DE PANES 15K

5 de panes a elección.

BRUNCH ALL YOU CAN EAT 40K

Todo lo que puedas comer de nuestra mesa tipo Buffet durante 2 horas

\*Solo domingos y festivos\*



MINI PIZZAS



# BEBIDAS

SODAS ARTESANALES PIANTA 12K

## FRESA JAMAICA

Soda artesanal de fresa, jamaica y naranja.

## BEET GINGER

Soda artesanal de remolacha, jengibre y limón.

## SUNSHINE

Soda artesanal de naranja, piña y zanahoria.

## MORA

Soda artesanal de moras, agraz y uvas.

JUGOS 10K

jugo de fresa.

jugo de mango.

jugo de guanábana.

Limonada de Coco.

AMERICANO 5K

CAPUCHINO EN LECHE DE MARAÑÓN 8K

CHOCOLATE EN LECHE DE MARAÑÓN 8K

TÉ O AROMÁTICA 5K



GIN AND TONIC

# COCKTAIL

## COCTELERÍA

BLACKBERRY BELLINI 25K

Cocktail veneciano de Ginebra con tonos de mora, uva y agraz.

GIN AND TONIC 25K

Clásico Gin and Tonic.

GIN AND ROSES 26K

Gin & Tonic con tonos florales y cítricos.

GIN SPRITZ 25K

Con tonos de maracuyá, durazno y canela.

HERB MOJITO 25K

Mojito herbal con botánicos locales.

LULADA VELVET 25K

Refrescante lulada aterciopelada de ron.

# COCKTAIL

## COCTELERÍA

### PURLPE KIROVSKY

Cocktail de vodka con frutos rojos.

### VODKA SUNRISE

Con tonos de naranja, piña, zanahoria, remolacha y jengibre.

### GOLDEN MARGARITA

Margarita de maracuyá, durazno y canela.

### APEROL SPRITZ

Clásico aperitivo veneciano.

### LIMONCELLO SPRITZ

Refrescante tradición italiana.



25K

25K

25K

31K

31K

# VINOS

## VINO VAGABUNDO

COPA: 22K

BOTELLA: 125K

- Pinot Noir
- Merlot
- Caménère
- Chardonnay

## KAIKEN

COPA: 30K

BOTELLA: 150K

- Malbec Rosé
- Malbec
- Sauvignon Blanc Semillón

# CERVEZAS

## WITBIER

13K

Se caracteriza por su frescura, sensación ligera en el paladar con un aroma dulce similar a la vainilla.

## AMBER ALE

13K

Se caracteriza por ser una cerveza de cuerpo medio. De color rojizo profundo, sabor dulce y maltoso

## TUMACO BROWN ALE

13K

Cerveza oscura, hecha con nibs de cacao. Esta balanceada entre lo dulce y amargo como un chocolate oscuro.

PIANTA

20

22



COCINA BOTÁNICA