

BOA

platos 6000

israelí (vegetariano)

Tomates orgánicos, pepinos de estación, cebolla morada, aceitunas negras y cilantro, crutones de pan de masa madre, queso de cabra cremoso, aderezada con limón y oliva.

noodles de trigo frescos con limón (vegan)

Pasta tradicional japonesa fresca, acompañada de porotos de soya brotados, arvejas tiernas, cilantro, cebollín, hongos ostras asados y aderezo de curri tailandés casero.

arroz (vegan)

Arroz integral & basmati acompañado de cebollas caramelizadas, quínoa negra, almendras tostadas, hojas de espinaca, cilantro, salsa tahina de hierbas, crocante de cebolla y amaranto.

chaufa de quínoa tricolor & vegetales asados (sg, vegan)

Salteado con vegetales de estación acompañado de salsa criolla y emulsión de ají amarillo.

papas nativas & camote asado (sg, vegeta)

Crocantes con ajo y perejil picado, acompañado de alioli, cebollas asadas, alcaparras e hilos de papas fritas.

Agrega una proteína a tu plato x 1000

Pechuga de pollo marinada (SG)
Hamburguesa veggie (vegana)
Tofu de la casa marinado (SG)
Falafel (SG)

boa burger (vegetariana) 5990

Hamburguesa de lentejas brotadas, remolacha,
porotos negros, avena, nueces
y semillas, acompañado de cebollas asadas,
tomates confitados & frescos, lechuga, queso de
campo en bola de masa madre,
aderezo vegan de palta, cilantro.

snacks

carrot cake 2500

galleta 1200

bebestibles

prensado naranja

Manzana, naranja,
zanahoria & cúrcuma.

prensado verde

Manzana Verde, apio,
pepino, espinaca y jengibre.

prensado rojo

Betarraga, manzana roja,
zanahoria & limón.

3500

valle las chilcas

Jugo natural de naranja o
naranja & maracuyá.

2300

kombucha

2000

cold brew 250 cc

1500

leche de almendra casera 250cc

2500