YOUTOPIA DE/EI

# PASSION FOR HEALTHY FOOD

## JUGOS

| | |
|---|---|
| **ANTIOX**<br>Arándano y piña | $3.000 |
| **DETOX GREEN**<br>Apio, piña, limón<br>y manzana verde | $3.000 |
| **ENERGY BERRIES**<br>Arándano, frambuesa, frutilla<br>y chía | $3.000 |
| **GREEN ENERGY**<br>Piña, naranja y espirulina | $3.000 |
| **ORANGE POWER**<br>Naranja y zanahoria | $3.000 |
| **VITAMANÍA**<br>Naranja, frutilla, piña y limón | $3.000 |
| **TROPIC**<br>Mango, maracuyá y naranja | $3.000 |
| **LIMONADA**<br>Albahaca, menta, jengibre<br>o tradicional | $3.000 |
| **NARANJA**<br>Naranja recién exprimida | $3.500 |
| **PROTEIN SMOOTHIE**<br>Elige tu base, fuente de energía<br>y fruta | $3.200 |

Extra fruta: $500
Extra scoop: $600

## CAFÉ

NESPRESSO

| | |
|---|---|
| **ESPRESSO** | $2.300 |
| **ESPRESSO DOBLE** | $2.600 |
| **AMERICANO** | $2.300 |
| **MACCHIATO SIMPLE** | $2.400 |
| **MACCHIATO DOBLE** | $2.600 |
| **CAPPUCCINO** | $2.700 |
| **LATTE** | $2.900 |
| **TETERA DE TÉ** | $3.200 |
| Extra shot | $600 |

## TÉ

| | |
|---|---|
| **TETERA DE TÉ** | $3.200 |

## DESAYUNOS

7 A 12 H | 17 A 21 H

| | | |
|---|---|---|
| | **HUEVOS**<br>Revueltos o omelette con dos toppings a elección entre: tomate, jamón de pavo, queso, espinaca o champiñón. Acompañado con tostadas integrales. | $4.700 |
| | **POCHADO / PALTA**<br>Dos tostadas de pan integral multisemillas con palta laminada y dos huevos pochados. | $5.500 |
| | **BENEDICTINOS JAMÓN**<br>Dos tostadas con jamón de pavo, tomate, huevos pochados y salsa holandesa. | $5.900 |
| | **BENEDICTINOS SALMÓN**<br>Dos tostadas con salmón ahumado, espinaca, huevos pochados y salsa holandesa. | $6.500 |
| | **DUO DE BAGELS**<br>Uno con salmón ahumado, ricota y rúcula; el otro con pechuga de pollo a la plancha y palta laminada. | $6.800 |
| V | **4-IN-ONE**<br>Hummus de garbanzos, tomate en cubos, palta laminada y queso a la plancha en tortilla de trigo. | $5.700 |
| V | **GLOW BOWL**<br>Yogurt natural, homemade granola, frutas de temporada, semillas de chía y peanut butter. | $4.900 |
| V | **ACAÍ BOWL**<br>Yogurt natural con acaí, homemade granola, plátano, semillas de zapallo y peanut butter. | $4.900 |
| V | **DELI PANCAKES**<br>Panqueques de avena con frutas, menta, coco slice, almendras laminadas, semilla de zapallo y miel. | $4.700 |

## CLÁSICOS DELI

| | | |
|---|---|---|
| | **SALMÓN COUS COUS**<br>Filete de salmón a la plancha acompañado de cous cous con pimentón asado y mix de vegetales con soya a la plancha. | $13.900 |
| | **ATÚN SÉSAMO**<br>Atún sellado en costra de sésamo con reducción de soya-miel, acompañado de arroz integral con limón y amapola y vegetales a la plancha. | $12.900 |
| | **POLLO QUINOA**<br>Cubos de pollo salteados con cúrcuma y salsa de ostras con timbal quinoa tricolor con menta, aceitunas y tomate, acompañado de zapallo italiano y zanahoria grilladas con palta. | $11.900 |
| | **FILETE DELI**<br>Medallón de filete de res a la plancha acompañado de domo de burgol con tomates deshidratados, cilantro y almendras tostadas con espárragos salteados. | $14.900 |
| | **PAD THAI CAMARÓN**<br>Fideos de arroz al wok salteados con salsa soya, camarón, huevo, mix de verduras: diente de dragón, zapallo italiano, zanahoria, cebollín, pimentón, aceite de sésamo y maní tostado. | $9.900 |
| | **PAD THAI POLLO**<br>Fideos de arroz al wok salteados con salsa soya, cubos de pollo, huevo, mix de verduras: diente de dragón, zapallo italiano, zanahoria, cebollín, pimentón, aceite de sésamo y maní tostado. | $9.900 |
| | **TÁRTARO DE SALMÓN**<br>Cubos de salmón con mostaza, cebolla morada, cibulette y alcaparras. Servido con palta y tostadas. | $12.900 |
| | **TÁRTARO DE ATÚN**<br>Cubos de atún macerados en soya, salsa de ostras y jengibre, con sésamo y palta. Servido con tostadas. | $12.900 |
| V | **NON-SPAGHETTI**<br>Spaghetti de zucchini salteados con pesto de albahaca, aceite de oliva y tomates cherry. | $8.900 |

## ENSALADAS

MIX DE LECHUGA Y HOJAS VERDES

| | |
|---|---|
| **POLLO GRILL**<br>Tiritas de pollo a la plancha, tomate cherry, palta laminada, zanahoria slices, pimentón amarillo y avellanas tostadas. | $9.900 |
| **TUNA SALAD**<br>Trozos de atún sellado en costra de sésamo, berros, pimentón rojo, espárragos a la plancha y gajos de naranja. | $10.900 |
| **SALMÓN AHUMADO**<br>Láminas de salmón ahumado, tomate cherry, peras caramelizadas, pepino en rodajas, aceitunas moradas y semillas de zapallo. | $10.500 |
| **SHRIMP BOWL**<br>Camarones a la plancha, chocio asado, tiritas de pimentón, tomate cherry, berros y semillas de maravilla. Con dressing de cilantro. | $9.900 |
| **ROAST BEEF SALAD**<br>Láminas de roast beef, brotes, burgol, champiñones salteados, rabanitos y nueces. | $11.900 |
| **DELI CAPRESSE**<br>Base de hojas de rúcula, láminas de jamón serrano, cubos de queso fresco, tomates confitados y pesto de albahaca. | $10.900 |
| **FISH TACO BOWL**<br>Salmón a la plancha, mix de quinoa, hojas de rúcula, repollo morado encurtido, cubos de palta y tortillas. Con aderezo asiático. | $11.900 |

## SÁNDWICHES

| | |
|---|---|
| **CROISSANT DE SALMÓN**<br>Láminas de salmón ahumado, hojas de rúcula, palta y aceitunas en croissant integral. | $9.900 |
| **PANINI TUNA**<br>Pasta de atún con mayonesa, apio y cebollín con tomate, lechuga, aceitunas y zapallos italianos grillados en pan panini integral. | $8.900 |
| **WRAP DE POLLO**<br>Pechuga de pollo y mix de verduras a la plancha con ricota, lechuga y palta en tortilla de trigo. | $8.900 |
| **CLUB SÁNDWICH**<br>Pechuga de pollo a la plancha, queso, jamón de pavo, huevo, lechuga, tomate y salsa en base a mayonesa y cúrcuma en pan de molde integral. | $9.900 |
| V **MUSHROOM PANINI**<br>Champiñones salteados con queso fundido, pimentón asado y cebolla caramelizada en pan panini integral. | $9.900 |
| V **VEGGIE BURGER**<br>Hamburguesa casera de quinoa, garbanzos y champiñón con queso fundido, lechuga, tomate, y salsa especial | $9.900 |

V VEGETARIANO

IVA INCLUIDO
PROPINA VOLUNTARIA