

# B A | Z A

## EL EQUILIBRIO PERFECTO

### PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

**TARTAR DE SALMÓN Y PALTA** (SL) \$ 10.900

Con alcaparras, cebollín, jengibre, pepino, quinoa, soya y aceite de sésamo acompañado de crackers.

**BERENJENA ASADA Y MOZZARELLA** (VE) (SG) \$ 8.900

Con pesto de la casa, bocconcini, almendras tostadas, cranberries y hojitas de albahaca.

**DIP GRIEGO** (VE) [PÍDELO EN VERSIÓN VEGANA] \$ 7.900

Hummus de garbanzos, ensalada griega y crackers.

**GREEN GUACAMOLE Y TORTILLA CHIPS** (VE) (FS) \$ 6.900

**CRUDO DE LIBRE PASTOREO** \$ 10.900

Con chalotas, perejil, alcaparras, rábano encurtido y dressing de raíz picante.

**PAPAS Y CAMOTES ASADOS** (VE) (SG) \$ 6.900

Con dip de palta, tzatziki y mayo vegana spicy.

**TARTAR DE ATÚN** \$ 11.900

Cubitos de atún, cebollín, pepino, quinoa y sésamo sobre puré de palta acompañado de crackers.

### DE LA HUERTA

**AGREGA TU PROTEÍNA PARA TU ENSALADA O BOWL**

POLLO · CAMARÓN · SALMÓN · FALAFEL VEGGIE · HUEVOS POCHADOS

**BOWLS** \$ 8.900

**BUDDHA** (V) (SG)

Mix de quinoa + camote asado + champiñones + kale + palta + hummus.

**THAI** (V) (FS)

Mix de quinoa + champiñones + diente de dragón + repollo morado + limón + salsa de maní.

**TERIYAKI** (V) (FS)

Mix de granos + brócoli + zanahorias asadas + espárragos + palta + castañas de cajú.

**ENSALADAS** \$ 8.900

**ELIGE TU DRESSING:**

YOGURT Y HIERBAS · ORIENTAL · VINAGRETA BALSÁMICA DULCE

**TEMPORADA** (VE) (SG) (FS)

Mix verde + frutilla + palta + mozzarella baby + semillas tostadas + albahaca.

**SUPERFOOD** (VE) (SG) (FS)

Mix verde + kale + quinoa + brócoli + cranberries + queso de cabra + semillas tostadas.

**MEDITERRÁNEA** (V) (SG)

Mix verde + cebollín + tomate cherry + pepino + garbanzos + aceitunas + palta + hummus.

**TABOULE** (VE) (SG)

Mix verde + tomates cherry + palta + ricota + taboule de lentejas.

### PIZZAS SIN GLUTEN

**MARGARITA** (VE) (SG) [PÍDELA EN VERSIÓN VEGANA + \$ 3.000] \$ 8.900

Mozzarella, tomates asados y albahaca.

**HONGOS Y HUEVO** (VE) (FS) (SG) \$ 10.900

Mozzarella, hongos, pesto, parmesano y huevo pochado.

**SALMÓN Y RÚCULA** (SG) \$ 11.900

Mozzarella, salmón ahumado, ricota, rúcula y parmesano.

**TRUFADA** (VE) (SG) \$ 10.900

Alcachofa, champiñones, queso de cabra y aceite de trufa.

### FONDOS

VEGETARIANOS

**TOFU PAD THAI** (V) (FS) \$ 9.900

Con fideos de arroz, diente de dragón, zanahorias, cebollín, maní y salsa dulce spicy.

**LASAÑA DE ZAPALLITO Y BERENJENA** (V) (FS) (SG) \$ 9.900

Zapallito y berenjenas grillados, rellenos de ricota de frutos secos y pesto sobre salsa casera de tomates asados.

**ÑOQUIS DE ZAPALLO** (FS) [PÍDELO EN VERSIÓN VEGANA] \$ 8.900

Ñoquis de zapallo con champiñones, avellanas, pesto de kale y queso parmesano.

**QUINOTTO DE LA ESTACIÓN** (FS) \$ 8.900

Risotto de quinoa, kale, espárragos, green beans, habas, queso de cabra y frutos secos.

DEL MAR

**SALMÓN ORIENTAL** (SG) \$ 12.500

Salmón a baja temperatura sobre green beans, champiñones, almendras y semillas de sésamo.

**MERLUZA AUSTRAL Y PURÉ DE COLIFLOR** (FS) \$ 11.900

Merluza austral con pistachos y chimichurri de palta sobre puré de coliflor, chalotas y habas.

**ARROZ CREMOSO DE CAMARONES** \$ 10.900

Con leche de coco, jengibre, tomates confitados y camarones especiados.

**ATÚN Y GRANOS** \$ 12.900

Filete de atún sellado en semillas sésamo y mix de granos con champiñones, brócoli, arvejas y microgreens.

**PULPO Y GARBANZOS** (SL) (SG) \$ 12.900

Pulpo a la plancha con chimichurri y tomates acaramelados sobre puré de hummus de garbanzos.

DE LIBRE PASTOREO

**POLLO MEDITERRÁNEO** (FS) \$ 10.900

Couscous mediterráneo con pechuga de pollo grillada con espárragos, tomates cherry, albahaca y alcaparras.

**CARNE NATURAL** (SG) \$ 12.900

Grillada con romero y risotto de hongos.

HAMBURGUESAS [ACOMPAÑADAS CON ENSALADA O PAPAS ASADAS]

**HAMBURGUESA VEGANA** (V) (SL) \$ 9.900

De legumbres, queso vegano, palta, tomate y mix verde, acompañada de mayo vegana spicy.

**HAMBURGUESA DE CARNE** \$ 9.900

Queso mozzarella, champiñones, cebolla acaramelada, mix verde y mayo vegana spicy.

WRAPS

**WRAP DE POLLO** \$ 7.900

Pollo con ricota y hierbas, mix de hojas, palta, repollo morado y mayo de zanahoria.

**WRAP VEGGIE** (VE) \$ 7.900

Falafel, mix verde, mayo de betarraga, pepino, cebollín, tomates cherry y tzatziki.

TODAS NUESTRAS CARNES SON DE LIBRE PASTOREO, SIN HORMONAS NI ANTIBIÓTICOS.

## POSTRES

<b>MILHOJAS DE CHOCOLATE</b> (SG) \$ 4.900 Chocolate al 72% con dulce de leche y mousse de chocolate.
<b>CHOCOLATOSO</b> (SG) (FS) \$ 4.900 Mousse de chocolate bitter sobre base de macarrón de almendras sin harina.
<b>CREMOSO DE LIMÓN</b> (FS) \$ 4.900 Con galleta crocante, merengue y almendras acarameladas.
<b>TARTA DE MANZANAS</b> (FS) \$ 4.900 Con crocante de almendras y salsa toffee.
<b>PANNACOTTA SIN AZÚCAR</b> (SG) \$ 4.900 De yogurt y leche de coco con salsa de frutos rojos.
<b>CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO</b> (SG) \$ 4.900 Sobre base de brownie sin harina y salsa de frutas de temporada.
<b>VEGAN CARROT CAKE</b> (V) (FS) \$ 3.900 Acompañado de helado sin gluten y vegano.
<b>VEGAN CHOCOLATE CAKE</b> (V) \$ 3.900

## PARA TOMAR

AGUA FILTRADA CON Y SIN GAS (750 cc) \$ 1.900
AQUA PANNA \$ 2.900
SAN PELLEGRINO \$ 2.900
JUGOS NATURALES BAZA \$ 3.200
LIMONADAS \$ 3.200 Tradicional   Menta   Menta y jengibre.
SMOOTHIE DEL DÍA \$ 3.900
KOMBUCHA \$ 3.900
TÉ HELADO BAZA \$ 3.200
GASEOSAS \$ 1.950

## CAFETERÍA

[TODOS CON LECHE SIN LACTOSA O PÍDELO CON LECHE VEGETAL POR \$ 300]

EXPRESSO \$ 1.700
MACCHIATTO \$ 1.900
CAPUCCINO \$ 2.000
CAFÉ LATTE / ICE LATTE \$ 2.000
CHAI LATTE \$ 2.900
GOLDEN LATTE \$ 2.900
MATCHA LATTE \$ 2.900
CHOCO LATTE \$ 2.500
TÉ E INFUSIONES \$ 1.600

### MENÚ PARA NIÑOS \$ 6.900

INCLUYE: LIMONADA O AGUA MINERAL + HELADO

ELIGE UNA DE NUESTRAS 3 OPCIONES:

#### PIZZA MARGARITA (SG)

Mozzarella, tomates aplastados de la huerta y albahaca.

#### CHIPS DE POLLO EN CEREALES AL HORNO

Con papitas horneadas y ketchup casero.

#### GUACARONI

Macarrones con salsa de palta.

## COCTELES

### MOCKTAILS [SIN ALCOHOL]

<b>MOJITO KOMBUCHA</b> \$ 4.500 Kombucha, jugo de pomelo, jengibre y albahaca.
<b>CAMOMILLE DAIQUIRI</b> \$ 3.900 Infusión de manzanilla con pomelo y frambuesa.
<b>MOCK SOUR</b> \$ 3.900 Jugo de limón y naranja, jengibre y canela.

### COCTELERÍA BAZA

<b>BAZA SPRITZ</b> \$ 4.900 Espumante uva país, licor de pomelo y tónica.
<b>CLERY DE ROSAS</b> \$ 3.900 Vino blanco, limón y syrup de canela y rosas.
<b>MANDARINA SOUR</b> \$ 4.500 Pisco, licor de mandarina y limón.
<b>LONDON MULE GIN</b> \$ 4.500 Gin, agua de jengibre y tónica.
<b>MOJITO BERRIES</b> \$ 4.500 Ron blanco, albahaca, limón, menta y syrup de mora.
<b>SANGRÍA</b> \$ 3.900 Carmenere, jugo de naranja y syrup de canela.
<b>VERMUZA BERRIES</b> \$ 4.900 Vermouth blanco, syrup de cranberries y limón.
<b>VERMUZA MARACUYÁ</b> \$ 4.900 Vermouth blanco, licor de maracuyá y limón.

B A | Z A

