



PETISCOS VEG.	HAMBURGUESAS Y TARTINES VEG.	PIZZAS GOURMET VEG
<p><b>Boliño de Mandioca</b>      <b>\$4.790</b> 6 croquetas típicas brasileñas de yuca molida con cilantro rellena de queso.</p> <p><b>Empanadas vegetarianas</b>      <b>\$3.200</b> 3 unidades, pino vegetal, queso champiñón y zucchini con queso de cabra.</p>	<p><b>APFEL Burger</b>      <b>\$9.900</b> Hamburguesa casera vegetal con humus de hierbas, tomate asado, hojas verdes, cebolla caramelizada y zanahoria rallada. Acompañada con papas rústicas y salsa APFEL.</p> <p><b>Soja Burger</b>      <b>\$9.900</b> Hamburguesa de soja con especias, tomate, queso mozzarella, hojas verdes, champiñón y mayonesa casera. Acompañada con papas rústicas y salsa APFEL.</p>	<p><b>Pizza Clásica gourmet</b></p> <p><b>Individual</b>      <b>\$7.800</b> <b>Grande</b>      <b>\$16.900</b></p> <p>Masa integral de la casa, salsa de tomate, queso mozzarella, champiñón, cebolla caramelizada y aceitunas.</p>
<p><b>QUICHES Y TARTAS SALADAS</b></p>	<p><b>Tartine Integral</b>      <b>\$7.590</b> Pan integral tostado de la casa, con ricota vegetal, berenjena grillada, tomatitos cherry asados, aceite de hierbas, rúcula y almendras laminadas.</p>	<p><b>Pizza APFEL Veg.</b></p> <p><b>Individual</b>      <b>\$8.200</b> <b>Grande</b>      <b>\$17.900</b></p> <p>Masa integral de la casa, salsa tomate, tofu cremoso, tomatitos cherry, rúcula, aceitunas, zucchini crocante, pimentón de tres colores, cebolla morada y orégano fresco.</p>
<p><b>Quiche cebolla caramelizada</b>      <b>\$7.890</b> Acompañada de ensalada APFEL.</p> <p><b>Quiche espinaca o brócoli fiorentina</b>      <b>\$7.890</b> Acompañada de ensalada APFEL.</p> <p><b>Tarta Rústica</b></p> <p><b>Individual</b>      <b>\$8.790</b> <b>Grande</b>      <b>\$23.000</b></p> <p>Masa frisé integral cubierta de berenjenas, zapallo italiano, tomate, cebolla, hierbas, aceitunas, champiñón y crema vegetal.</p>	<p><b>Tartine Champiñón</b>      <b>\$7.890</b> Pan integral tostado de la casa, con humus especial, confit de tomatitos cherry, champiñón grillado con finas hierbas y queso parmesano.</p> <p><b>Tartine Palta</b>      <b>\$7.590</b> Pan integral tostado de la casa, con queso crema, hierbas frescas, palta laminada, tomatitos cherry asados, rúcula y pistacho.</p>	<p><b>Pizza Tres quesos cherry</b></p> <p><b>Individual</b>      <b>\$8.200</b> <b>Grande</b>      <b>\$17.900</b></p> <p>Masa semi integral de la casa, salsa de tomate natural, tres tipos de quesos, confit de tomatitos cherry, aceite de hierbas y hojas de albahaca.</p>



## PLATOS CALIENTES GOURMET

<p><b>Lasaña Veg.</b> <b>\$9.500</b></p> <p>Pasta integral rellena de verdura, crema vegetal, queso, hierba y especias. Sabores, brócolis con champiñón, zapallo y fruto secos. *Tenemos opción sin queso.</p> <p><b>Risotto de quinoa con verduras crocantes</b> <b>\$9.490</b></p> <p>Mix de quinoa de tres colores, verduras crocantes, especias aromáticas, aceite de coco, hierbas, champiñones y semillas.</p> <p><b>Risotto de champiñón con queso o tofu</b> <b>\$9.800</b></p> <p>Arroz arbóreo, especias, hierbas variadas, caldo de verduras, champiñón y vino blanco, con queso o tofu.</p>	<p><b>Ñoquis de betarraga</b> <b>\$9.790</b></p> <p>Betarragas naturales y orgánicas preparados con harina de arroz y aceite de coco regado al pesto de brócolis con lascas de almendras.</p> <p><b>Ñoquis de zapallo con pesto</b> <b>\$9.790</b></p> <p>Zapallo camote preparado con harina de arroz, hierbas y especias, aceite de coco y pesto de albahaca con nuez y queso de cajú.</p> <p><b>Crema de verduras del día</b> <b>\$4.800</b></p> <p><b>Crema de cebolla al gratín con leche de almendra</b> <b>\$6.400</b></p>
---	---

## ENSALADAS

<p><b>Ensalada APFEL</b> <b>\$7.000</b></p> <p>Mix de hortalizas orgánicas, lascas de zanahoria, tomatito cherry, bolitas de tofu, mango grillado, granola salada y salsa agridulce.</p> <p><b>Ensalada orgánica</b> <b>\$7.200</b></p> <p>Mix de hortalizas orgánicas, pera o figo caramelizado, nuez, queso de cabra y salsa verde.</p>	<p><b>Ensalada quinoa colorida</b> <b>\$7.990</b></p> <p>Bowl de quinoa con betarraga rallada, zanahoria rallada, aceitunas, lentejas rojas, pepino, cebolla morada y semillas de zapallo.</p>
---	--



CAFES	TES En tetera de 530 ml., perfecta para 2 o 3 tazas.	BEBIDAS
<p>Expreso \$2.500</p> <p>Expreso Doble \$4.100</p> <p>Ristretto \$2.500</p> <p>Americano \$2.800</p> <p>Americano Doble \$4.100</p> <p>Cortado \$2.800</p> <p>Cortado Doble \$4.100</p> <p>Latte \$3.600</p> <p>Mocachino \$3.800</p> <p>Café Afogatte \$4.500</p> <p>Capuchino \$3.200</p> <p>Capuchino doble \$4.100</p> <p>Macchiato \$2.800</p> <p>Macchiatto Doble \$4.200</p> <p>Café Helado \$5.900</p> <p>Chocolate caliente \$3.800</p> <p>Leche Vegetal +\$800</p> <p>Descafeinado +\$800</p>	<p>Té de hojas negro / verde \$3.700</p> <p>Té Chai \$4.200</p> <p>Rooibos \$4.200</p> <p><b>JUGOS FRUTA NATURAL</b> En jarra de 500 ml.</p> <p>Jugo natural del día \$4.200</p> <p>Jugo naranja y zanahoria \$4.500</p> <p>Jugo frutos rojos \$4.700</p> <p>Jugo APFEL \$4.800 De manzana y naranja.</p> <p>Mojito natural sin alcohol \$4.200 De limón, menta y jengibre.</p> <p>Vitamina naranja \$3.500 (350cc)</p>	<p>kombucha \$3.400 Bebida a base de fermentación natural y sabor a fruta.</p> <p>Agua mineral con gas y sin gas \$1.700</p> <p>Bebidas gaseosas \$1.700</p> <p>Cerveza sin alcohol \$2.800</p>



TARTAS DULCES VEG.	MASITAS DULCES	HELADOS Artesanales MAESTRALLE
<p><b>Muffin s/gluten s/lactosa</b>                    \$2.500</p> <p><b>Tarta APFEL</b>                    \$4.200 Masa fina integral cubierta con láminas de pera o manzana verde y toques de almendras caramelizadas.</p> <p><b>Tarta APFEL con helado</b>                    \$5.700 Masa fina integral cubierta con láminas de pera o manzana verde y toques de almendras caramelizadas, acompañada de una porción de helado.</p> <p><b>Tarta mousse con frutas</b>                    \$4.200 Masa integral con crema natural de coco y frutas de la estación (mango, frambuesa, arándanos, limón o maracuyá).</p> <p><b>Tarta damasco</b>                    \$4.500 Masa de almendras con dáttil cubierto de crema de damasco y jengibre.</p>	<p><b>Pie de Limón</b>                    \$4.200</p> <p><b>Cheesecake Frutos rojos</b>                    \$4.700</p> <p><b>Hojarasca Manjar</b>                    \$4.200</p> <p><b>Kuchen de Nuez</b>                    \$4.200</p> <p><b>Vigilantes</b>                    \$1.500</p> <p><b>Volcán manjar chocolate</b>                    \$1.500</p> <p><b>Medialuna</b>                    \$1.400</p> <p><b>Medialuna manjar, frambuesa y pastelera</b>                    \$1.900</p> <p><b>Alfajor Manjar Coco</b>                    \$1.500</p>	<p><b>1 Sabor</b>                    \$2.900</p> <p><b>2 Sabores</b>                    \$4.400</p> <p><b>Copa de helado</b>                    \$3.300</p> <p><b>Helado ½ litro</b>                    \$6.900</p>
		YOGHURT
		<p><b>Yoghurt APFEL</b>                    \$4.890 Yoghurt Natural con fruta y granola preparada en casa APFEL.</p>



## MENÚS APFEL

<b>Menú del día</b> (Lunes a Viernes de 12 a 15 hrs.) *Cada día tenemos un menú diferente con una entrada, crema de vegetales, plato principal y jugo natural.	<b>\$8.390</b>	<b>Menú hora del té</b> (Lunes a Viernes 16 a 19 hrs.) Jugo natural con tartine / Café cortado o te con kuchen con helado.	<b>\$7.500</b>
--	----------------	--	----------------

## MENÚ SEMANAL APFEL VEG. DELIVERY

	<b>5 Platos de fondo cada semana</b> <b>\$32.500</b> 5 Platos de fondo vegetarianos o veganos, frescos, variados y equilibrados.
	<b>Pack de 5 sopas de verdura</b> <b>\$18.000</b> 5 sopas naturales de verdura, sin espesantes, gluten y lactosa. Tomate / Zapallo / Cebolla / Espinaca / Betarraga