



PETISCOS VEG.	HAMBURGUESAS Y TARTINES VEG.	PIZZAS GOURMET VEG
<p>Boliño de Mandioca \$4.790 6 croquetas típicas brasileñas de yuca molida con cilantro rellena de queso.</p> <p>Empanadas vegetarianas \$3.200 3 unidades, pino vegetal, queso champiñón y zucchini con queso de cabra.</p>	<p>APFEL Burger \$9.900 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>Soja Burger \$9.900 Hamburguesa de soja con especias, tomate, queso mozzarella, hojas verdes, champiñón y mayonesa casera. Acompañada con papas rústicas y salsa APFEL.</p>	<p>Pizza Clásica gourmet</p> <p>Individual \$7.800 Grande \$16.900</p> <p>Masa integral de la casa, salsa de tomate, queso mozzarella, champiñón, cebolla caramelizada y aceitunas.</p>
<p>QUICHES Y TARTAS SALADAS</p>	<p>Tartine Integral \$7.590 Pan integral tostado de la casa, con ricota vegetal, berenjena grillada, tomatitos cherry asados, aceite de hierbas, rúcula y almendras laminadas.</p>	<p>Pizza APFEL Veg.</p> <p>Individual \$8.200 Grande \$17.900</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>Quiche cebolla caramelizada \$7.890 Acompañada de ensalada APFEL.</p> <p>Quiche espinaca o brócoli fiorentina \$7.890 Acompañada de ensalada APFEL.</p> <p>Tarta Rústica</p> <p>Individual \$8.790 Grande \$23.000</p> <p>Masa frisé integral cubierta de berenjenas, zapallo italiano, tomate, cebolla, hierbas, aceitunas, champiñón y crema vegetal.</p>	<p>Tartine Champiñón \$7.890 Pan integral tostado de la casa, con humus especial, confit de tomatitos cherry, champiñón grillado con finas hierbas y queso parmesano.</p> <p>Tartine Palta \$7.590 Pan integral tostado de la casa, con queso crema, hierbas frescas, palta laminada, tomatitos cherry asados, rúcula y pistacho.</p>	<p>Pizza Tres quesos cherry</p> <p>Individual \$8.200 Grande \$17.900</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>Lasaña Veg. \$9.500</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>Risotto de quinoa con verduras crocantes \$9.490</p> <p>Mix de quinoa de tres colores, verduras crocantes, especias aromáticas, aceite de coco, hierbas, champiñones y semillas.</p> <p>Risotto de champiñón con queso o tofu \$9.800</p> <p>Arroz arbóreo, especias, hierbas variadas, caldo de verduras, champiñón y vino blanco, con queso o tofu.</p>	<p>Ñoquis de betarraga \$9.790</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>Ñoquis de zapallo con pesto \$9.790</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>Crema de verduras del día \$4.800</p> <p>Crema de cebolla al gratín con leche de almendra \$6.400</p>
--	---

ENSALADAS

<p>Ensalada APFEL \$7.000</p> <p>Mix de hortalizas orgánicas, lascas de zanahoria, tomatito cherry, bolitas de tofu, mango grillado, granola salada y salsa agridulce.</p> <p>Ensalada orgánica \$7.200</p> <p>Mix de hortalizas orgánicas, pera o figo caramelizado, nuez, queso de cabra y salsa verde.</p>	<p>Ensalada quinoa colorida \$7.990</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
Expreso \$2.500		kombucha \$3.400 Bebida a base de fermentación natural y sabor a fruta.
Expreso Doble \$4.100		Agua mineral con gas y sin gas \$1.700
Ristretto \$2.500	Té de hojas negro / verde \$3.700	Bebidas gaseosas \$1.700
Americano \$2.800	Té Chai \$4.200	Cerveza sin alcohol \$2.800
Americano Doble \$4.100	Rooibos \$4.200	
Cortado \$2.800		
Cortado Doble \$4.100	JUGOS FRUTA NATURAL En jarra de 500 ml.	
Latte \$3.600		
Mocachino \$3.800	Jugo natural del día \$4.200	
Café Afogatte \$4.500	Jugo naranja y zanahoria \$4.500	
Capuchino \$3.200	Jugo frutos rojos \$4.700	
Capuchino doble \$4.100	Jugo APFEL \$4.800 De manzana y naranja.	
Macchiato \$2.800	Mojito natural sin alcohol \$4.200 De limón, menta y jengibre.	
Macchiatto Doble \$4.200	Vitamina naranja \$3.500 (350cc)	
Café Helado \$5.900		
Chocolate caliente \$3.800		
Leche Vegetal +\$800		
Descafeinado +\$800		



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



MENÚS APFEL

Menú del día (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.	\$8.390	Menú hora del té (Lunes a Viernes 16 a 19 hrs.) Jugo natural con tartine / Café cortado o te con kuchen con helado.	\$7.500
--	----------------	--	----------------

MENÚ SEMANAL APFEL VEG. DELIVERY

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