



QUIENES SOMOS?

Somos un emprendimiento con una profunda responsabilidad social y ambiental, que busca rescatar nuestras raíces ecuatorianas fusionandolas con sabores globales, pero de una manera sustentable con el planeta, organico y sobretodo libre de crueldad animal.

MISION:

Nos interesa difundir el veganismo a través de comida saludable –libre de cualquier insumo animal- como una comida inclusiva: que todos la podamos comer –no solo la comunidad vegana- y que sea una alternativa saludable, sustentable, nutritiva y sobretodo DELICIOSA.

VISION:

Nuestro objetivo es convertirnos en actores e influenciadores de cambio de actitudes y acciones que van en contra de nuestro planeta hacia alternativas viables y saludables para todos los seres vivientes del planeta incluida la misma Tierra, a traves de productos veganos y difusion de los mismos mediante su comercializacion; y talleres participativos. Ser impulsores de una legislacion mas inclusiva en restaurantes y expendios de comida.

Como dijo Hipocrates: “Que tu alimento sea tu medicina y que tu medicina sea tu alimento”, probablemente signifique volver a los orígenes: comida hecha artesanalmente libre de aditivos y quimicos que dañan nuestro cuerpo tanto física como mentalmente.

LISTADO DE PRODUCTOS:

BOCADITOS*:

Empanadas de morocho (relleno chicharron vegano)

Empanade de verde (relleno queso crema vegano)

Guagua humitas

Bonitissimas (tortillas de maíz amarillo)

Cucuruchos (tortillas de maíz negro)

Albondigas de gluten

Mini empanadas de mejido

Mini empanadas de queso crema

Esparragos encorvichados

c/bocadito: \$0,95 ctvs, 100 bocaditos \$85,00

*(pedido minimo por tipo de bocadito 4 docenas)

Bandeja 24 empanadas (verde o morocho) \$21,00



SALSAS:

Mantequilla vegana (150 ml) \$6,00

Mantequilla finas hierbas (150 ml) \$6,50

Queso crema de chocho (210ml) \$5,50

Aji criollo (210ml) \$4,50

PLATOS DE SAL:

Mote con chicharron

Cebiche de chochomangoaguacate

Paella NORI de champiñones con garbanzo

Arroz de quinua de champiñones

Encocado de champiñones

c/plato: \$9,00

Tortilla española \$8,00 c/u

Humitas \$2,50 c/u

Tamales* \$3,00 c/u

1 Docena Humitas \$24,00



*PEDIDO MINIMO TAMALES 1 DOCENA Y 3 DIAS DE ANTICIPACION

DULCE:

- Cheesecake (varios sabores)
- Torta chocolate con frutos rojos
- Torta de zanahoria
- Torta de calabaza
- Torta de platano
- Molde de limón
- Molde de zapallo



	16 cm	20 cm
TORTAS ENTERAS:	\$28,00	\$34,00
CHEESECAKES:	\$28,00	\$34,00
TORTAS/CHEESECAKE CHOCOLATE:	\$29,00	\$35,00
MOLDES:	\$20,00	
BROWNIES:	\$3.00 C/U (Pedido min 8u)	
MOUSSE DE FRUTAS:	\$36,00	

TORTAS y/O CHEESECAKE SIN AZUCAR Y/O SIN GLUTEN

SIN AZUCAR	\$4,00	ADICIONAL
SIN GLUTEN	\$4,00	ADICIONAL
s/Azucar, s/gluten	\$7,00	ADICIONAL

CHEESECAKE KETO

	20 CM
MARACUYA/FRUTOS ROJOS	\$39,00
CHOCOLATE	\$41,00



PASTELES ESPECIALES:

Torta selva Negra

Hecha con crema vegana sirope de mora, chocolate organico
70% 3 bizcochos con relleno de crema y frutillas aromatizada

	16 cm	20 cm
PRECIO:	\$33,00	\$38,00

*(sin gluten y/o sin azúcar es costo adicional)



Tiramisu

Hecho con bizcotelas en base a aquafaba elaborados
artesanalmente. Y la crema está hecho en base a
mantquilla vegana y tofu, aromatizado con café o
matcha. Trabajado en capas de bizcotelas y crema
vegana. Al final lo espolvoreamos con polvo de matcha
o polvo de cacao.

	16 cm	20 cm
PRECIO T.Cafe:	\$30,00	\$35,00
PRECIO T.Matcha:	\$32,00	\$37,00

*(sin gluten y/o sin azúcar es costo adicional)



PASTELES PERSONALIZADOS:

Personaliza tu paste con nosotros, para cualquier evento: bodas, cumpleaños, bautizos, primera comunión, etc. TIENES UNA IDEA, NOSOTROS TE LA HACEMOS REALIDAD.

