

BOTÁNICA BISTRÓ

Sábado y Domingo

Primavera 2018

Todos los platos para compartir en familia

TOSTADAS, GRANOLA & HUEVOS

FRANCESAS - V \$6.000
Pan brioche de masa madre, plátano asado, toffee y syrup de café.

PLÁTANO - VGA \$5.000
Pan de campo de masa madre, mantequilla de almendras hecha en casa, plátano y syrup de té.

PORRIDGE - VGA \$6.000
Avena cocinada en leche vegetal, con cacao, fruta de la estación miel orgánica de Rancho y mantequilla de maní.

HUEVOS Y PESTO \$6.400
Dos huevos de granja feliz de Quillota, ricota de Parral, pesto de nasturtium y ovas de salmón austral. Acompañado de tostadas de masa madre.

GRANOLA - V \$4.800
Granola casera, miel orgánica de Rancho, yogurt de coco casero acompañado de frutos del bosque.

BABA GANOUSH - V \$6.900
Pan de campo de masa madre, betarraga confitada con miel orgánica, puré de berenjenas, kékfir y huevo pochado.

** Surtido de productos horneados en casa para acompañar la mañana. Preguntar.*

SNACKS

GUACAMOLE DE PLÁTANO VERDE - VGA - SG \$6.200
Dip de Plátano, cilantro y pistachos acompañados de tortillas horneadas de maíz.

MUHAMMARA - V \$6.200
Dip de granada y nueces acompañado de verduras y pan pita.

ENSALADAS

BOTÁNICA - V \$7.200
Betarraga confitada en miel orgánica de Rancho, hojas verdes del invierno en oporto y wasabi. Mozzarella Boconccini de Parral y crackers de avena.

EDAMAME - - VGA \$6.900
Mix de edamames, menta, cilantro, hinojo, espárragos, brócoli y pistachos acompañado de noodles de soya y dressing agri dulce.

FONDOS

QUINOA & TEMPURA - V \$7.900
Puré de arvejas e hinojo, ensalada de quinoa negra y blanca con frutos secos, crema fermentada y polvo de nori acompañada de huevo de granja feliz de Quillota temporizado en maní y masa madre.

RAVIOLES DEL JARDÍN \$8.900
Pasta casera rellena de ricota de Parral y naranja en emulsión de erizos del norte y chocolate orgánico La Fête.

RICOTA DUMPLINGS - V \$8.500
Dumplings de ricota de Parral en emulsión de lemongrass de Lo Matta, pecorino de la Patagonia y polvo de algas.

GUISO DE ALGAS - VGA \$7.900
Guiso de tres algas, Nori, kombu y cochayuyo acompañado de crocante de motes, tomate asado y papas nativas.

HAMBURGUESA - VGA \$8.200
Hamburguesa de papa y quinoa, ketchup casero, encurtidos, cebolla temporizada, coleslaw y mayonesa de miso en pan brioche negro de masa madre y carbón activado, acompañado de croquetas de polenta.

PIZZA DEL DÍA - V \$8.500
Pizza de masa madre y queso mozzarella. preguntar por ingredientes orgánicos del día.

PARA TOMAR

CAFÉ

Café espresso \$1.700
Lungo \$2.000
Americano \$2.000
Latte \$2.300
Extra shot \$1.000
Opción leche vegetal \$500

VARIEDADES DE TÉ

Negro, verde, rooibos \$3.000
Infusión de la casa \$2.300
Chai \$3.000

LECHE DORADA \$3.000
CHOCOLATE CALIENTE \$3.000

JUGO DEL DÍA \$3.000

SODA

Coca Cola, Light, Sprite \$1.500

AGUA

Agua sin gas, con gas \$2.600
Agua de coco \$3.000

Se agradecen las sugerencias y cambios a nuestras preparaciones, pero amablemente las declinamos.

POSTRES

CÚRCUMA & MIEL

Flan casero de cúrcuma y zapallo con crocante de miel orgánica. \$4.900

CARAMEL SLICE

dulce de dátiles, castañas de cajú y chocolate orgánico La Fête. \$4.900

MOUSSE

Creoso de chocolate orgánico La Fête y frutos del bosque. \$4.800

COCO Y CHOCOLATE.

Helado casero de coco, galleta de Chocolate y berries. \$5.400

TARTA DEL DÍA

\$5.500

BOTÁNICA NI - CA

Botánica Bistró es un espacio de co-creación en donde chefs y personalidades de diferentes rubros ensayan, estudian y realizan preparaciones utilizando plantas como base dentro de su cocina.

El ensayo y el error son fundamentales en Botánica Bistró. Con una carta que cambia de manera estacional vamos aprovechando los ingredientes orgánicos que provienen de nuestra granja ubicada en la sexta región así como también de la zona de Zapallar. Lugares protagonistas son nuestro invernadero y jardín, de donde salen muchos de nuestros insumos.

Con solo 14 mesas Botánica se constituye como un pequeño lugar escondido en la ciudad. Un oasis de plantas y preparaciones basadas en ellas que pretenden enseñar y deleitar a nuestros visitantes.

Nuestra carta es pequeña pero variada, con preparaciones simples y otras que requieren de gran esfuerzo. Todo se prepara en este lugar y nos encanta que así sea, especialmente los fermentos que toman un rol especial. Podrán encontrar preparaciones veganas, vegetarianas y la única proteína animal que utilizamos es el huevo.

La estética es un elemento esencial al momento de diseñar nuestra carta y espacio. Queremos que al entrar a nuestro jardín sea una experiencia única para todos los sentidos. Nos preocupamos de los detalles, porque creemos firmemente que de ellos se hace la vida.

Momentos únicos que van marcando nuestro actuar y las ganas de aprender y conocer algo nuevo.

Botánica Bistro is a collaborative space where chefs and other personalities share knowledge, research and prepare plant based food.

Trial and error play an important role in our Bistro. Our menu changes seasonally and we utilize organic ingredients that come from our farm located near Santiago and from the beach area located in Zapallar. Our green house and garden are essential to our preparations we personally grow unique flowers and plants to use in our cuisine.

The restaurant has only 14 tables, a hidden gem in the middle of the city. Our menu is small but with lots of different alternatives, some preparations are simple, other require of great effort especially our fermented products from which we take great pride. In Botanica you may find vegan, vegetarian and gluten free preparations and the only animal protein we use are eggs.

We appreciate athletics and we take care of details, because we are sure that the best moments in life are made out of them. Our aim is to create a unique experience from the moment you enter our garden.

Miércoles a Viernes 12:30 a 16:00 hrs
Sábado y Domingo 10:30 a 16:00 hrs.

Reservas +56 9 92351114
O'Brien 2830, Vitacura