

### DESAYUNO INDIVIDUAL

---

\$19.900 + envío

- 2 Mini sándwich: Pan de masa madre con palta y pasta de huevo.
- Surtido de galletas de frutos secos de la casa.
- 3 Alfajores caseros.
- Jugo orgánico AMA.
- Mix de frutos secos y semillas.
- Tazón de regalo.

### DESAYUNO PARA COMPARTIR

---

\$26.900 + envío

- Yogurt griego sin azúcar con salsa de berries orgánicos y granola de la casa.
- 2 jugos naturales de fruta de estación.
- 2 mini sándwich de queso philadelphia, tomate y albahaca.
- 3 galletas de la casa.
- Trozos de pan pita semi integral.
- Hummus de la casa.
- Mix de frutos secos y semillas.
- 3 alfajores caseros

### BOX BAKERY

---

\$11.900 + envío

- 3 Galletas de la casa.
- 3 Alfajores de la casa.
- 3 Bolitas energéticas bañadas en chocolate.
- 1 Trozo de bakery de la casa.

# SOZO

EMPORIO · RESTAURANTE

DESAYUNO  
BRUNCH  
Y ONCE

AGREGA UN TÉ, CAFÉ AMERICANO  
O CHOCOLATE CALIENTE POR \$1.900

## SALADO

**HUEVO POCHADO** \$3.500

sobre tostada de pan de la casa con palta.

**TOSTADAS (elige una opción)** \$3.500

- Dos tostadas de pan de la casa con palta.
- Una tostada de pan de la casa con humus y champiñón al olivo.

**PAILA CON HUEVOS Y TOSTADAS** \$3.500

Dos huevos de gallina libre con tostadas de masa madre de la casa.

**OMELETTE DE GALLINA LIBRE** \$5.900

Dos claras más una yema de huevo de gallina libre acompañada con verduras especiadas al wok.

## DULCE

**PORRIGDE DE AVENA (elige una opción)** \$3.900

Activada en leche vegetal endulzada con miel o agave.

- Manzana rallada, canela, hojuelas de coco, cramberry y almendras picadas.
- Berries orgánicos, plátano y almendras picadas.

**YOGURTH AMERICANO** \$3.900

Con granola más salsa de berries orgánicos.

**BOWL DE FRUTAS Y SEMILLAS** \$3.900

Frutas de estación, semillas y frutos secos.

## MATCH PERFECTO

1 trozo de torta o kuchen de \$4.900

la casa acompañado de café, té o jugo.

## BRUNCH SOZO

**Disponible todo el día.** \$14.900

Yogurth americano con granola y salsa de berries o porridge de avena con frutos rojos y semillas.

Pan de la casa con: Hummus - Tomate - Huevo - Mantequilla - Palta - Miel **(elige 3)**.

Una tostada con humus y champiñones salteados al olivo o trozo de torta o huevo pochado.

Té o café.

Jugo de temporada.

3 Galletas de la casa.

# SOZO

EMPORIO • RESTAURANTE

## CREMA DEL DÍA



\$3.500

zapallo jengibre / lentejas / espinaca

## ENTRADAS

\$6.900

### CEVICHE DE COCHAYUYO

Cebolla, morrón, palta, sésamo, acompañado de tostadas.

### HUMUS

Con tostadas al olivo.

### GUACAMOLE

Con tostadas al olivo.

### PIZZA VEGETARIANA

Prepizza con masa madre, tomate, queso de campo, cebolla caramelizada y pesto.

### TÁRTARO DE QUINOA

Con pepinillo, palta, tomate, cebolla, tostadas al ajo, más topping de almendras laminadas.

### PAILA DE BERENJENAS ASADAS

Con pomodoro al olivo y pimienta, con queso de campo más 4 tostadas al olivo. **(Puedes agregar huevo frito en agua por \$1.000).**

### PAILA DE VERDURAS AL WOK

Con papas doradas y queso fundido.

## FAJITAS

\$6.900

### FAJITA DE LA CASA

Masa de la casa, lechuga, poroto negro, guacamole, cebolla caramelizada, queso de campo y mayonesa vegana.

### BURRITO SOZO

Masa semi integral en forma de bowl, rellena con poroto negro, arroz integral o basmati, verduras al wok en pomodoro, queso y huevo frito en agua.

## ALMUERZO Y COMIDAS

## ENSALADAS

(Incluye mayonesa + limoneta + tostadas)

### ENSALADA DE ESTACIÓN

\$3.500

3 verduras de temporada.

### BOWL DE EQUILIBRIO

\$6.900

Ensalada de 5 colores más verduras selladas en sartén, champiñón ostra, palta, cereal, poroto negro, tofu de la casa o huevo, tostadas, mayonesa de la casa más topping de semillas.

### ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$6.900

Pimentón, zapallo italiano y berenjena, sellados en sartén, queso más porción de humus, todo sobre camas de hojas del huerto, más topping de semillas.

### ENSALADA ÑUBLE

\$6.900

Brocoli, betarraga, nueces, cubos de queso de campo, mayonesa de la casa, papas salteadas, todo sobre base de hojas del huerto, más topping de semillas.

### ENSALADA DE QUINOA

\$6.900

Zanahoria, chucrut, zapallo italiano, cebolla, ajo, palta, tomate, todo en cubos con almendras en base a hojas del huerto, más topping de semillas.

### ENSALADA ORIENTAL

\$6.900

Cama de hojas del huerto con láminas de zanahoria, zapallo italiano y pepino con limoneta de soya, aceite de sésamo, aceite de oliva, semillas de sésamo, semillas de calabaza, huevo duro y tofu.

## CREPAS

\$6.900

### MEDITERRÁNEA

Pimentón, zapallo italiano, berenjena y queso de cabra.

### DEL HUERTO

Pino de espinaca, champiñón y queso de campo.

### FRÍA

Fideos de zapallo italiano, tomate y palta.

# SOZO

EMPORIO · RESTAURANTE

## PLATOS PRINCIPALES

\$8.900

INCLUYE ENSALADA

(Consulta por opciones veganas y s/gluten)  

### ARROZ CHAUFÁ VEGETARIANO

Huevo o tofu, cebolla, morrón y otras verduras.

(ALTO EN ESPECIAS)

### HAMBURGUESA DE QUINOA A LO POBRE

Con queso fundido.

### FETUCCINI

Con pesto o boloñesa o champiñones a la crema.

### LASAÑA DE CAPAS DE ZAPALLO ITALIANO Y BERENJENA

Rellena con boloñesa, espinaca y champiñones con cubierta de queso y topping de almendras laminadas.

### ÑOQUIS DE LA CASA

Al pesto o boloñesa o champiñones a la crema.

### PASTA ORIENTAL:

Fideos (blanco - integral - zucchini - zanahoria) con verduras al wok y tofu al sésamo y topping de almendras laminadas.

### PLATO CRIOLLO TRADICIONAL

Papas rústicas doradas especiadas más cebolla caramelizada, poroto negro orgánico, vienesa vegana corte alemán de producción propia, huevo frito en agua más mayonesa de la casa. (Puedes pedir tu opción vegana) 

### QUICHE DE VERDURAS

Con papas rústicas.

### RISOTTO DE CHAMPIÑONES

Cremoso de arroz integral con champiñones y queso.

### CURRY THAI DE GARBANZO

Con verduras guisadas con crema de curry, acompañado de arroz integral o papas doradas. (ALTO EN ESPECIAS)

### TORTILLA DE MIX DE CHAMPIÑONES

Con verduras especiadas, acompañado de papas doradas con queso fundido.

## ALMUERZO Y COMIDAS

## SANDWICH Y OTROS

(Con papas doradas)

### OSTRA

\$5.900

Pan de la casa, cebolla caramelizada, queso de campo fundido, lechuga, tomate, hongo ostra a la plancha con crocante de almendras laminadas.

### SOZO

\$5.900

Pan de la casa, hamburguesa de quinoa y legumbre, queso de campo, lechuga, cebolla caramelizada, tomate y mayonesa de la casa.

### HUERTO

\$5.900

Rebanadas de pan de la casa al olivo, mostaza, hojas del huerto, láminas de berenjena y queso de cabra.

### PORCIÓN DE PAPAS RÚSTICAS

\$3.500

## DULCES

### TROZOS DE TORTA DE LA CASA

\$3.200

### TROZO DE PIE

\$2.100

### MIX DE GALLETAS SURTIDAS

\$3.900

## POSTRES

### HELADOS

- 1 sabor \$2.500
- 2 sabores \$3.500
- 3 sabores \$4.200
  
- Crepe de berries \$4.500
- Crepe celestino \$4.500
- Brownie con helado \$4.500
- Café helado \$4.500

# SOZO

EMPORIO · RESTAURANTE

## MENÚ

### POROTOS GRANADOS

### SPAGUETTI ITALIANO

Semolina con boloñesa artesanal.

### PLATO MEDITERRÁNEO

Verduras salteadas con humus y crocante de tofu.

### GUISO DE LENTEJAS MEDITERRÁNEAS

Con verduras guisadas más papas doradas y queso de campo.

### BUDÍN DE ZAPALLO ITALIANO

Con papas doradas.

## INCLUYE

JUGO DE BERRIES

CREMA DEL DÍA O ENSALADA

PLATO PRINCIPAL

UNA PORCIÓN DE TOSTADAS Y HUMUS

(Solo consumo en terraza)

VALOR

\$8.900

## PLATOS DESTACADOS

## PORCIÓN EXTRA

### PORCIÓN DE PAN

Dos rebanadas de la casa.

\$1.000

### PORCIÓN DE SALSA

Mayonesa vegana, salsa agridulce o hummus.

\$1.000

### PORCIÓN DE HUEVO

Un huevo de gallina libre al agua o duro.

\$1.000

 emporiosozo

# SOZO

EMPORIO · RESTAURANTE

## BEBESTIBLES

### JUGOS NATURALES

\$3.000

BETARRAGA - NARANJA - LIMON Y JENGIBRE

LIMONADA

(Opcional menta y/o jengibre, matcha)

NARANJA - ZANAHORIA - LIMON Y JENGIBRE

DURAZNO

MIX DE BERRIES ORGÁNICOS

MEMBRILLO

MEMBRILLO MURTA

CIRUELA

### OTROS

LECHE CON PLÁTANO

\$3.500

MILKSHAKE

\$3.500

SMOOTHIE DE BERRIES

\$4.500

ZUMO VERDE

\$3.500

(Pepino - apio - espinaca -  
clorofila - piña o manzana  
verde - jengibre - limón)

### CAFETERÍA

\$2.500

CAFÉ CORTADO

(Puedes pedir tu opción vegana por \$3.000) 🌱

CAFÉ AMERICANO

TÉ

CHOCOLATE CALIENTE

(Puedes pedir tu opción vegana por \$3.000) 🌱

TETERA DE HIERBAS SILVESTRES

 emporiosozo

### ACOMPAÑADAS DE PAN DE LA CASA CON MANTEQUILLA Y AJO CHILOTE

#### CREMA DE ZAPALLO

---

\$3.500

Zapallo camote producción propia especiado con sabroso y cremoso caldo de verduras y jengibre pimienta.

#### CREMA DE ESPINACA

---

\$3.500

Espinaca especiada, sabroso y cremoso caldo de verduras, pimienta.

#### CREMA DE LENTEJAS

---

\$3.500

Lentejas especiadas, sabroso y cremoso caldo de verduras, pimienta.

#### SOPA DE CÚRCUMA

---

\$5.900

Sabroso y cremoso caldo de verduras especiado, cúrcuma, coco laminado, papas, verduras, tofu o huevo.

#### SOPA DE OTOÑO INVIERNO

---

\$5.900

Caldo con verduras especias, poroto negro, papas doradas huevo o tofu de producción propia.

# SOZO

EMPORIO · RESTAURANTE

## EMPANADAS

### EMPANADA DE CARNE DE SOYA

---

\$2.000

Masa semi integral artesanal con pino de carne de soya no transgénica.

### EMPANADA DE PALMITO CON QUESO

---

\$2.000

Masa semi integral artesanal, rellena con cebolla, palmito y queso.

### EMPANADA DE CHAMPIÑÓN CHOCLO

---

\$2.000

Masa semi integral artesanal, rellena con champiñón, morrón, choclo, cebolla y salsa blanca de la casa.

### PROMO 3 EMPANADAS

---

\$5.000

Surtidas.

 emporiosozo

# SOZO

EMPORIO · RESTAURANTE

BAKERY

PARA 8 A 10 PERSONAS

## FRESCA

\$16.900

Bizcocho blanco artesanal relleno con crema pastelera de la casa, con frutas de temporada, coco laminado y con salsa de frutos rojos orgánicos de la casa.

## TRASNOCHADA

\$16.900

Bizcocho blanco y hojarasca artesanal rellena con crema pastelera de la casa, mermelada de durazno, manjar y cubierta con hojarasca.

## MIL HOJAS

\$16.900

Hojarasca artesanal, manjar de la casa, cubierta de merengue suizo artesanal con nueces.

## TORTA DE QUINOA

\$25.900

SIN GLUTEN Y BAJA EN AZÚCAR

Bizcocho de quinoa y chocolate artesanal relleno con crema de chocolate baja en azúcar cubierta de chips de cacao al 70%.

## TORTA ALEMANA

\$14.900

Delicioso crumble de frambuesa con crema pastelera, migas y almendras laminadas.

## PIE DE LIMÓN

\$14.900

Receta de la casa con masa de galleta, relleno con leche condensada y merengue suizo.

## KUCHEN DE MARACUYÁ

\$25.900

SIN AZÚCAR

Base de bizcocho de galleta de avena con cacao crudo artesanal, rellena con crema de yogurth sin azúcar y pulpa de maracuyá natural.

## KUCHEN DE MANZANA

\$14.900

Base de masa artesanal, manzana de la zona laminada, mezclada con una suave crema pastelera y la más rica miga de almendra laminada y masa.

# SOZO

EMPORIO · RESTAURANTE

BAKERY

PARA 12 A 15 PERSONAS

## CARROT CAKE

\$24.900

Bizcocho de zanahoria, nuez artesanal, rellena con mermelada de durazno, cubierta con crema de frosting y nuez triturada.

## CHOCOLATE

\$24.900

Bizcocho vegano artesanal, relleno con salsa de frambuesa orgánica, cubierta de chocolate y almendras laminadas.

## CROCANTE DE ALMENDRA

\$24.900

SIN GLUTEN 

Bizcocho artesanal de harina de almendra, rellena con manjar y cubierta con crema de leche y almendras.

## SELVA NEGRA

\$24.900

Bizcocho artesanal de chocolate/café, relleno con delicioso frosting, mermelada de guinda y frambuesa orgánica, cubierta con crema de leche y chips de chocolate al 70%.

## MIL HOJAS

\$24.900

Hojarasca artesanal, manjar de la casa, cubierta de merengue suizo artesanal con nueces.

## AMOR

\$24.900

Receta de la casa con bizcocho blanco y hojarasca rellena con frambuesa orgánica, manjar y crema.

## OLIVIA

\$24.900

Elaborada artesanalmente con mermelada de ciruela, murta, higo, humedecida con jugo de membrillo, nueces, bizcocho de zanahoria, bizcocho blanco y crema.