

BEBIDAS

CHICHA BAI BAI

BEBIDA DE LA CASA. CON LA INSPIRACIÓN DE LA CHICHA MORADA PERUANA NACE LA IDEA DE HACER ESTE TÉ FRÍO DE HIBISCUS, CÁSCARA DE ANANÁ, NARANJA Y FRUTAS DE ESTACIÓN, UN TOQUE DE CLAVO DE OLORES Y CANELA. QUE UNA VEZ INFUSIONADA SE TERMINA CON JUGO DE LIMÓN.

SMOOTHIES

ES UN BATIDO A BASE DE FRUTAS QUE TIENE UNA CONSISTENCIA MÁS ESPESA Y CREMOSA QUE UN LICUADO TRADICIONAL.

LOS SMOOTHIES ESTÁN INSPIRADOS EN DESTINOS DE BAIBAI Y LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA LUGAR.

ITAMAMBUCA

FRESCO ANTIOXIDANTE, INSPIRADO EN EL COLOR Y NUTRICIÓN DEL AÇAÍ BRASILEÑO ESTA VERSIÓN ES CON ARÁNDANOS, MORA Y BERRYS.

SANTA TERESA

DETOX RECORDANDO UN JUGO FRESCO EN LAS PLAYAS DE COSTA RICA. LLEVA MANGO, MARACUYÁ Y CÚRCUMA.

CHAPA

LA VERSIÓN DEL CLÁSICO LICUADO DE BANANA. TIENE BANANA, MANTEQUILLA DE MANÍ, CACAO Y LECHE DE COCO.

SMOOTHIE BOWL

ES UN DESAYUNO MUY CLÁSICO EN LAS COSTAS DE AUSTRALIA DÓNDE SE USA DE BASE EL SMOOTHIE Y SE COME CON GRANOLA Y FRUTAS GENERALMENTE.

DESAYUNOS

AVOCADO TOAST

NUESTRA VERSIÓN DEL CLÁSICO LLEVA UN HUEVO POCHE PERFECTO COCIDO A BAJA TEMPERATURA POR 40 MINUTOS EN UN SOUS VIDE (MÁQUINA PARA COCCIONES AL VACÍO) DA POR RESULTADO UN HUEVO CREMOSO Y CON UNA YEMA LÍQUIDA EN EL INTERIOR. EL PURÉ LLEVA AJO ASADO, JUGO DE LIMÓN Y UN TOQUE DE CILANTRO. DECORADO CON UN MIX DE SEMILLAS TOSTADAS.

TOSTÓN DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y DULCE

TOSTADA DE MASA MADRE ARTESANAL CON MANTEQUILLA DE MANÍ DE BASE Y MERMELADA CASERA DE FRUTAS DE ESTACIÓN.

SANDWICH VEGGIE

CON PAN CIABATTA (ES UN PAN ESTILO ITALIANO CROCANTE CON ACEITE DE OLIVA EN SU RECETA) PESTO DE TOMATES SECOS QUE ES UN PURÉ DE TOMATE CON ALBAHACA FRESCA, AJO ASADO Y MANÍ TOSTADO. LLEVA VEGETALES AL HORNO, HOJAS FRESCAS DE RÚCULA Y MOZZARELLA DE ALMENDRA.

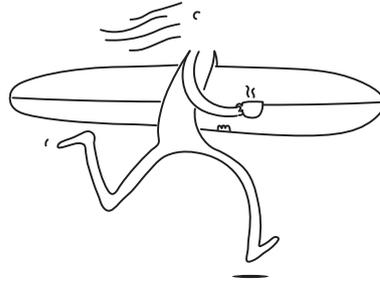
PORRIDGE

BUENA Y SANA OPCIÓN DULCE. TIENE UNA BASE DE AVENA ACTIVADA CON LECHE VEGETAL Y ESPECIAS. POR ARRIBA MANZANAS DE AMBOS COLORES ASADAS BAÑADAS EN MIEL Y GRANOLA POR ENCIMA.

BARREL KILLER

PLATO COMPLETO PARA DEPORTISTAS CON HAMBRE O GENTE QUE QUIERE ALGO ESTILO BRUNCH / O ALMUERZO TEMPRANERO.

LLEVA ARROZ CON FRIJOLAS, PALTA FRESCA, HUEVO REVUELTO Y QUESO CHAPADMALAL A LA PLANCHA. EL QUESO CHAPADMALAL ES UNA CREACIÓN DE NUESTRO PROVEEDOR GRANJA LAS PIEDRAS. ES UN QUESO SEMI BLANDO CON SABOR SUAVE.



PLATOS

ENSALADA DETOX

LLEVA REMOLACHA ASADA , GAJOS DE NARANJA , ALMENDRAS FRITAS , MANZANA VERDE EN CUBOS Y POROTOS ADUKI. TODO SOBRE PESTO DE TOMATE SECO.

SE RECOMIENDA NO SACAR NINGÚN ÍTEM PARA NO VARIAR EL SABOR DE LA ENSALADA.

FISH CAKE

ES UNA HAMBURGUESA DE PESCADO FRESCO CONDIMENTADO COCIDA A LA PLANCHA. SALE CON ARROZ CON FRIJOLE Y VEGETALES FRESCOS.

CURRY VERDE

ESTE GUISO O ESTOFADO DE VEGETALES ESTILO THAI ES MUY SABROSO, ALGO PICANTE, LLEVA HIERBAS , SÚPER AROMÁTICO Y SE SIRVE SOBRE UNA BASE DE ARROZ BLANCO.

HUMMUS BAI BAI STYLE

A DIFERENCIA DEL HUMMUS TRADICIONAL ESTE LLEVA PURÉ DE GARBANZO Y DE FRIJOLE NEGROS DANDO OTRA TEXTURA Y SABOR. SALE CON FALAFEL (CROQUETAS FRITAS DE GARBANZO) HUEVO POCHÉ Y ENSALADA DE HOJAS.

POKES

EL POKE ES UNA COMIDA PROVENIENTE DE HAWAII. DE CONSUMO DIARIO E INFORMAL. ES PARECIDO A UNA ENSALADA DE SUSHI YA QUE TODOS TIENEN UNA BASE DE ARROZ CONDIMENTADO Y POR ARRIBA SE COME CON ALGAS Y PESCADO BIEN MARINADO GENERALMENTE. NOSOTROS HACEMOS NUESTRA VERSIÓN.

UNCLE DUKE

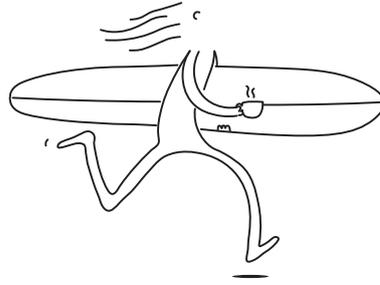
INSPIRADO DUKE KAHANAMOKU PADRE DEL SURF ACTUAL Y HAWAINO, ESTE POKE LLEVA PESCADO MARINADO CRUDO EN DADOS, UNA ENSALADA A BASE DE MANGO , ALGAS IGUALES A LAS DEL SUSHI GUARDADAS EN SALSA DE SOJA Y PICKLES.

KELLY SLATER

INSPIRADO EN EL ICONO DEL SURF , EL GRAN CAMPEÓN QUE SE VOLCÓ A LA ALIMENTACIÓN VEGANA. LLEVA ARROZ DE SUSHI , VEGETALES MARINADOS EN MISO (PASTA SABROSA TIPO MANTECA VEGANA HECHA A BASE DE SOJA) ALGAS Y HONGOS EN ESCABECHE.

ITALO FERREIRA

INSPIRADO EN EL SURFER BRASILEIRO. RADICAL CON ESTILO SALVAJE. ESTE POKE LLEVA POLLO FRITO EN TEMPURA DE HARINA DE ARROZ. APTO CELÍACOS. KIMCHI (ESCABECHE COREANO DE REPOLLO SÚPER FRESCO, DELICIOSO Y ALGO PICANTE) ADEREZADO CON UNA SALSA ASIÁTICA ESTILO TERIYAKI.



TAPAS

PINCHO DE LANGOSTINOS

LANGOSTINOS PREMIUM FRESCOS INTERCALADOS CON ANANÁ Y COCIDOS A LA PLANCHA FUERTE HACEN QUE SALGA UN PINCHO SÚPER JUGOSO COMBINANDO EL SABOR ÁCIDO Y DULCE DE ANANÁ CON LANGOSTINO CROCANTE. SALE CON UNA SALSA AGRIDULCE.

SUSHI RAW

ROLL DE SUSHI VEGANO, SALE CON MIX DE VEGETALES CON MISO Y BAÑADO POR UNA SALSA DE MARACUYÁ CON LIMA.

TARTARE DE PESCADO

PESCADO CRUDO CORTADO EN CUBOS CHICOS MARINADO CON UNA SALSA BARBACOA RECETA SECRETA QUE LE DA UN SABOR ÚNICO. SALE SOBRE PALTA FRESCA Y POR ARRIBA PAPÁS PAILLE CROCANTES.

SALCHICHA PARRILLERA

SALCHICHA PURO CERDO SERVIDA BIEN CROCANTE CON UNA SALSA DE TOMATES DE FRESCOS QUEMADOS Y LICUADOS CON OLIVA Y ALBAHACA. SE SIRVEN CON UN POCO DE KIMCHI.

BUÑUELOS

DE REMOLACHA Y SUS PENCAS, BIEN CROCANTES Y CREMOSOS POR DENTRO. SALEN CON ALIOLI VEGETARIANO.

QUESO CAMBEMBERT

MINI QUESO CAMAMBERT DE GRANJA LAS PIEDRAS SALE TIBIO CON MIEL Y FRUTA DE ESTACIÓN ASADA.

HUMMUS BAI BAI STYLE

IDEM MEDIODÍA PERO REDUCIDO AL 50 %

POSTRES

HELADOS HAULANI

HELADOS VEGANOS DE DISTINTOS SABORES A BASE DE LECHE DE COCO

TORTAS JULIA

JULIA ES LA MAMÁ DE LUJÁN, UNA AMIGA DE LA CASA. LOCAL. DE CHAPADMALAL DE TODA LA VIDA QUE HACE ESTÁS TORTAS EN SU CASA CON MUCHO AMOR Y PRODUCTOS NOBLES.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

BASE DE BROWNIE FINITA CON DDL Y MOUSSE DE CHOCOLATE FRÍO.

REDONDITOS DE LIMÓN:

BASE DE PIONONO FRESCO CON CURD DE LIMÓN Y GLASEADO.

CIRUELA :

MASA CROCANTE DE VAINILLA CON CREMA PASTELERA, NUECES CARAMELIZADAS Y CIRUELAS EN COMPOTA.