

DE/RAÍZ

COCINA . CAFÉ





El ser humano moderno ha comenzado a transformar su relación con la comida y la naturaleza. Éste ha empezado a comprender que en la tierra habitan otras especies que sienten y coexisten con él, y que los recursos naturales del planeta son limitados.

La visión de la comida ha evolucionado, sabemos que las decisiones diarias de alimentación que tomamos tienen un impacto directo en nuestro entorno. Ahora, el ser humano entiende que es parte activa del cuidado de la madre tierra, lo cual incluye el respeto por la vida de todas las especies que la habitan y el uso responsable de recursos naturales, que son la base para nuestra supervivencia en el futuro.

DE/RAIZ

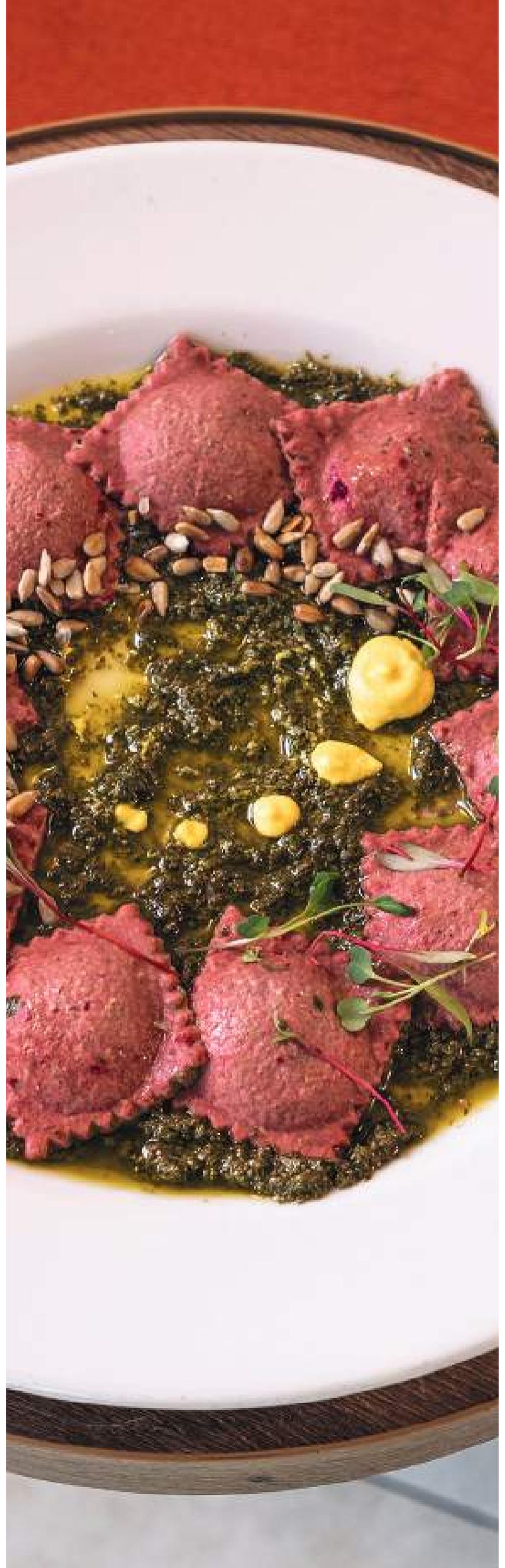


Desayunos	3
Entradas	6
Para niños	7
Ensaladas y Bowls	7
Fuertes	
Cocina de Autor	8
Cocina Casual	11
Postres	15
Carta de Vinos	17
Bebidas Frías	19
Cocteles de Autor	20
Licores	22
Bebidas Calientes	23

Libre de Gluten 

Picante  Bajo  Medio  Alto

De Raíz sólo utiliza ingredientes de origen vegetal.



DESAYUNOS / Sal

OMELETTE DE MOZZARELLA DE ALMENDRAS

Hecho a base de garbanzo, con queso mozzarella de almendra, champiñón, espinaca, tomate cherry acompañado de aguacate. \$21.900

PERICOS DE TOFU

Perico de tofu con hogao, alioli de cilantro sobre pan de masa madre. \$15.900



DESAYUNOS / Dulce

TOSTADAS FRANCESAS \$20.900

PANCAKES DE BLUEBERRY  \$25.900

GRANOLA CON YOGURT DE LA CASA  \$20.900

BOWLS

Escoge tu color:

Green Matcha, Cacao .

Con granola y frutas. \$19.900

Pregunta por las adiciones.

CINNAMON WAFFLES

Waffle con sabor a canela, con banano y fresa, miel de maple. \$22.900



ACOMPañAMIENTOS

AREPAS DE CHOCLO  \$7.900

AREPAS DE YUCA  \$6.900

AREPAS DE PETO 
y semillas de chía \$4.900

DONUTS  \$5.500

CANASTA DE PANES \$10.900

**GALLETA DE CHIPS DE
CHOCOLATE** \$5.500

PORCIÓN DE FRUTA \$8.900

**YOGURT DE ALMENDRA
Y COCO**  \$11.900

TOFU PARRILLADO \$6.500

AGUACATE \$8.500

GUACAMOLE \$6.500

ORELLANA PARRILLADA \$6.900

CHAMPIÑÓN PARRILLADO \$7.500



BEBIDAS / Desayuno

PROTEÍNA ORGÁNICA
(Recuperación o lean) \$17.900

JUGO DE MANDARINA \$10.900

**JUGO DE NARANJA
NATURAL** \$9.900

JUGO VERDE
(Desinflamatorio) \$12.900

JUGO ROJO
(Post Ejercicio) \$11.900

JUGO ANARANJADO \$11.900



RAMÓN GIOVANNI

ENTRADAS

QUESADILLAS

Queso mozzarella de almendra, salsa de frijol negro, orellanas parrilladas, sour cream, pico de gallo. \$14.900

Adición recomendada: Guacamole

NACHOS DE LA CASA

Queso de pimentón, picadillo de champiñón, aguacate, rúgula, alioli cilantro. \$19.900

CREMA DE VERDURAS DEL DÍA

Pregunta por ella. \$10.900

ALITAS DE HONGOS

Apanadas en Kamut Orgánico acompañada de miel de agave \$19.900

CROQUETAS DE YUCA

Croquetas de yuca rellenas de hongos con sour cream vegano. \$18.900

CALDO NIPÓN

Caldo de miso, tofu, cebolla y hongos. \$12,900





PARA NIÑOS

HAMBURGUESITA

Acompañada de papas en casco. \$18.900

PASTA BOLOGNESA

Pasta integral, salsita boloñesa, queso de almendra. \$19.900

CREMA PARA NIÑOS \$7.900

ENSALADAS Y BOWLS

BOWL

Garbanzo crocante, quinua, brócoli caramelizado, zanahoria, lechuga orgánica y aderezo de maní. \$20.900

ENSALADA THAI

Mango tommy, repollo rosado, vegetales frescos, tofu parrillado, lechuga romana, aderezo de maní, pimentón. \$24.900

Adiciones recomendadas: Aguacate, Champiñón París, Orellanas.

PASTA DE ZUCCHINI Pasta fría

Noodles de Zucchini, salsa pesto, ricota de almendra, aceitunas negras, tomate cherry, acompañado de pan de masa madre. \$24.900

Opción sin gluten. \$4.900

ENSALADA DE QUINUA Y KALE

Quinua y Kale, mezcla de mix de verdes orgánicos, aguacate, zapallo ahumado, crackers y aderezo de girasol. \$27.900

Pan sin gluten \$4.900

Vino Recomendado: Cameleon Nuvo Malbec



COCINA DE AUTOR

Producto del trabajo e investigación hemos desarrollado platos de autor basados en nuestra cocina de origen vegetal. Nuestra filosofía es que la única manera de lograr platos saludables y deliciosos, es través de ingredientes de la mejor calidad.

Pregunta por nuestro plato especial de temporada.



RAMEN 🍜 🍴

Caldo de miso, champiñones, orellanas, pasta de arroz, tofu y tomate parrillado. \$28.900

Adición recomendada: Aguacate, Champiñón París, Orellanas.



ARROZ CANTONES 🌱 🍴

Arroz especiado, vegetales al wok en salsa agri dulce, tofu parrillado, maní tostado. \$21.900

Adiciones recomendadas: Aguacate, Champiñón París, Orellanas.

ARROZ HINDÚ 🌱 🍴

Arroz con cúrcuma y arvejas, tofu parrillado, chutney de mango, maní, ajonjolí y pimentón. \$22.900

Adiciones recomendadas: Aguacate, Champiñón París, Orellanas.

RAVIOLI DE RICOTTA Y PESTO

Relleno de Ricotta de tofu y espinaca, en salsa pesto, mayonesa de almendra. \$25.900

Adiciones recomendadas: Queso mozzarella de Almendra, Aguacate.

RAVIOLI DE MACADAMIA

Ravioli relleno de queso de Macadamia y champiñones acompañado de pan de masa madre \$34.900

Adiciones sugeridas: Mozzarella vegano, aguacate, mixed greens.

Vino Recomendado: Cameleon Nuvo Malbec Merlot





PAD THAI

Pasta de arroz, vegetales al wok, tofu parrillado, maní, salsa de tamarindo. \$29.900

Adiciones recomendadas: Aguacate, Champiñón París, Orellanas.

ROLLOS DE LASAÑA

Pasta de espinaca, rellenos de ricota de almendra, salsa arrabiata, acompañado de pan de masa madre \$24.900

Rollo adicional \$10.900

Adiciones sugeridas: Mozzarella vegano, aguacate tofu parrillado, mixed greens.

ROLLANTINI DE BERENJENA

Rollitos de berenjena parrillada, rellenos de ricota y espinaca, salsa de tomate. Acompañado de mixed greens \$27.900

Adiciones sugeridas: Aguacate, tofu, mozzarella vegano.

CUARTETO DE TACOS

Tofu parrillado, picadillo de repollo, orellana parrillada, alioli de cilantro y mayonesa de almendra. \$28.900

Dos tacos por \$14.900

Adición recomendada: Aguacate, guacamole, pico de gallo.

COCINA CASUAL

Platos casuales transformados en recetas elaboradas con ingredientes locales de la mejor calidad.



HAMBURGUESA ITALIANA

con Champiñón parrillado, Mozzarella vegano, rúgula, salsa arrabiata, salsa pesto. \$24.900

Cnn Hamburguesa Doble \$31.900.

Adición Mix Greens \$7.900.

Adición Papas \$6.900.

Opción sin gluten \$4.300 adicional.

HAMBURGUESA CLÁSICA

hamburguesa de quinua con tomate y lechuga orgánica, cebolla caramelizada, salsa chipotle. \$19.900

Doble carne \$27.900

Adición papas \$6.900

Adición mix greens \$7.900

Opción sin gluten \$4.300 adicional.

Adiciones sugeridas: Mozzarella vegano, cheddar vegano, guacamole.



SANDWICH GRILLED STEAK AND CHEESE

Orellanas y champiñones parrillados con queso de pimentones ahumado, cebolla caramelizada, mayonesa de almendra, tomate y lechuga. \$27.900

Adición papas \$6.900 adicional.

Adición mix greens \$7.900 adicional.

Opción sin gluten \$3.500 adicional.

SANDWICH DE PESTO Y ORELLANA

Orellanas parrilladas, queso ricotta y salsa pesto. \$27.900

Adición papas \$6.900 adicional.

Adición mix greens \$7.900 adicional.

Opción sin gluten \$3.500 adicional.

SANDWICH DE ZAPALLO AHUMADO

Zapallo ahumado, queso mozzarella, aguacate rugula, cebolla caramelizada.

\$24.900

Adición papas \$6.900 adicional.

Adición mix greens \$7.900 adicional.

Opción sin gluten \$4.900 adicional.



NUEVA PIZZA HAWAIANA

Masa de Kamut orgánica, piña parrillada, queso Mozzarella de marañón, jamón ahumado de tofu, salsa napolitana \$29.900

Opción sin gluten \$3.000 adicional.

Adiciones recomendadas:

Aguacate, tofu parrillado, hongos, adición de mozzarella



PIZZA CLÁSICA DE/RAÍZ

Queso de almendra, champiñón parrillado, tomate cherry, cebolla caramelizada, aceitunas negras, rúgula sobre masa de kamut orgánico, salsa napolitana. \$29.900

Opción sin gluten \$3.000 adicional.



PIZZA MEXICANA

Carnita ahumada de hongos, salsa de frijol pico de gallo, guacamole, queso cheddar vegano, totopos. Masa de Kamut Orgánico \$28.900

Opción sin gluten \$3.000 adicional.

Adiciones recomendadas: Queso mozzarella, aguacate, tofu parrillado, champiñón.

Vino Recomendado: Merlot

PIZZA DE PESTO

Champiñón parillado, aceituna negra, semilla crocante de girasol, tomate cherry, queso de almendra, salsa pesto sobre Masa de Kamut Orgánico \$29.900

Adiciones recomendadas: Queso Mozzarella, Aguacate, tofu parrillado, champiñón, mozzarella Opción sin gluten \$3.000 adicional.

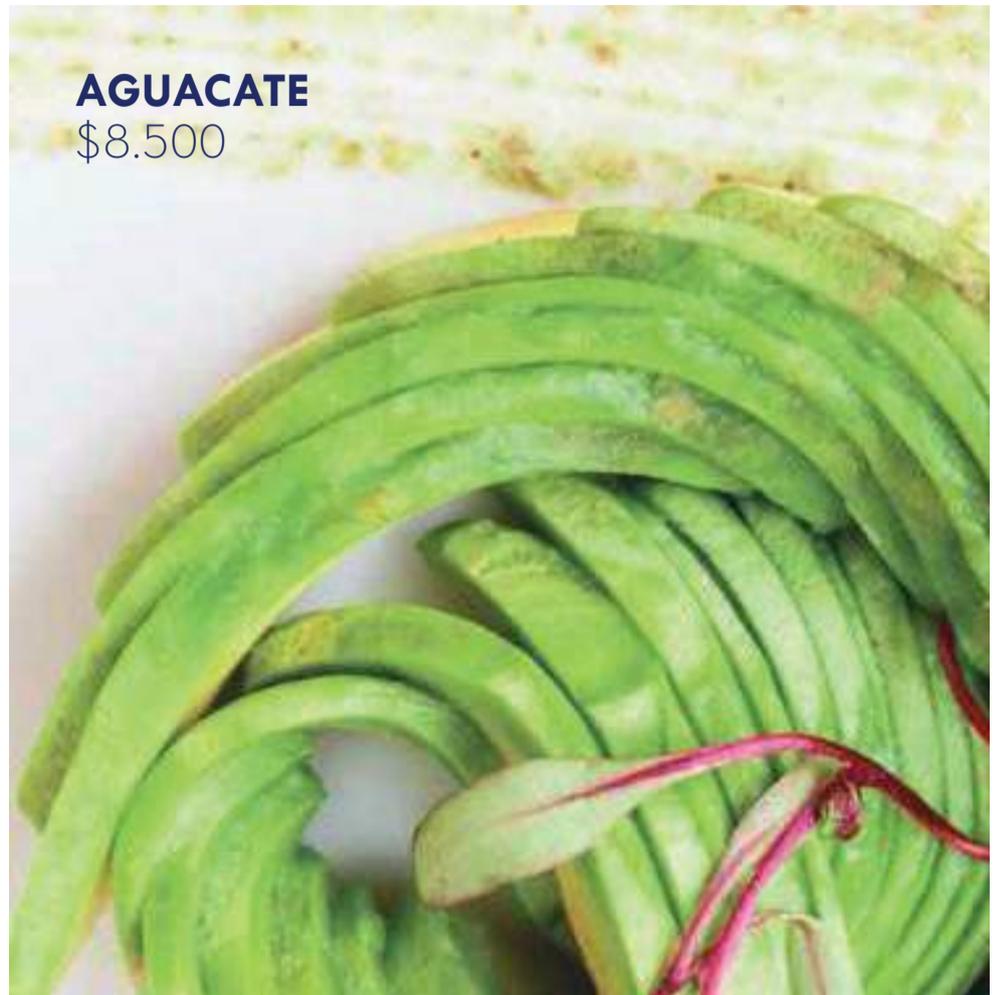
Vino Recomendado: Carmenere



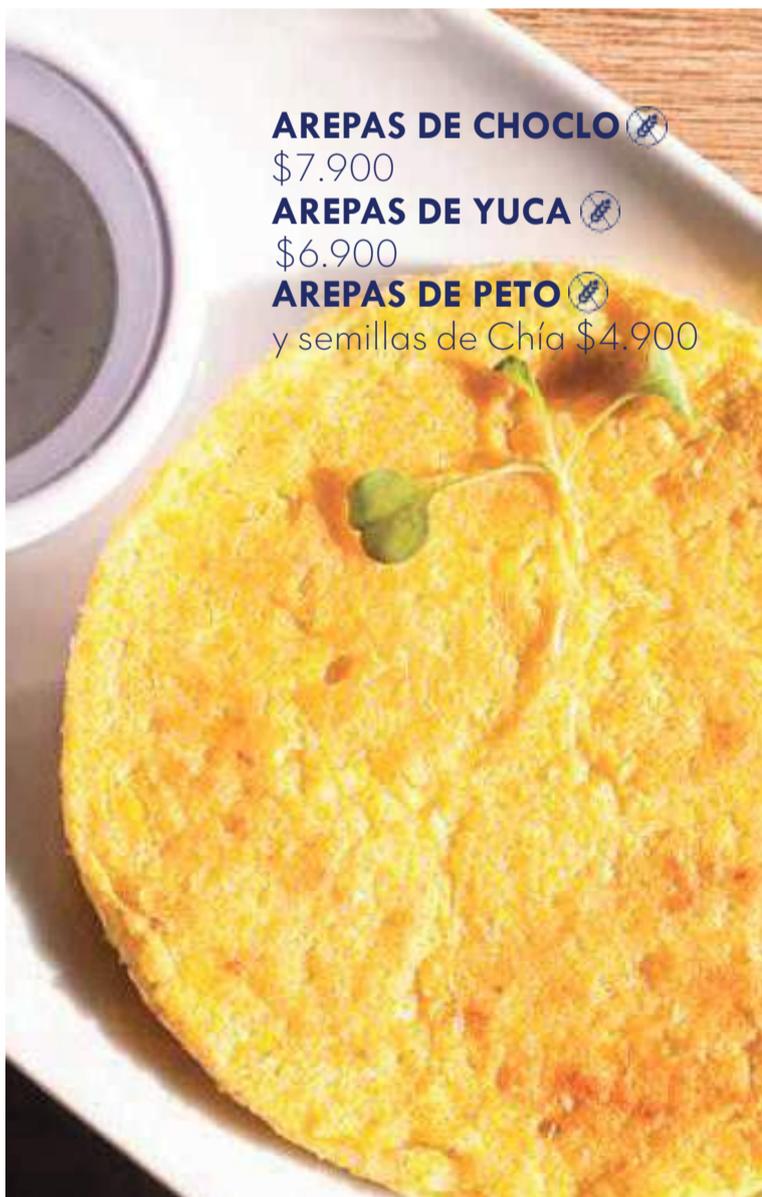
ACOMPañAMIENTOS



**SOUR CREAM
VEGANO**
\$3.500



AGUACATE
\$8.500



AREPAS DE CHOCLO 
\$7.900
AREPAS DE YUCA 
\$6.900
AREPAS DE PETO 
y semillas de Chía \$4.900

QUESO MOZARELLA DE COCO \$3.900

QUESO DE ALMENDRA \$3.900

QUESO CHEDDAR VEGANO \$3.500

QUESO RICOTA \$3.500

TOFU PARRILLADO \$6.500

GUACAMOLE \$6.500

PAPAS AL HORNO \$6.900

PAN DE MASA MADRE \$3.900

PORCIÓN MIX DE LECHUGAS \$7.900

CHAMPIÑÓN PARRILLADO \$7.500

ORELLANA PARRILADA \$6.900

El placer de terminar con un postre nutritivo.

POSTRES

Pregunta por el postre de temporada.

CHEESECAKE CARAMELO

Mascarpone de marañón, Caramelo de coco, con miel de maple caramelizada, sobre galleta de frutos secos. \$16.900

PIE DE MANÍ Y CHOCOLATE

Pie de mantequilla de maní con chocolate oscuro y galleta de nueces. \$12.900

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Mascarpone de marañón, sobre galleta de frutos secos. \$16.500



TORTA DE CHOCOLATE

Harina integral de kamút orgánico y cacao puro.

\$11.900

con helado

\$16.900

TORTA 8 PORCIONES \$69.900



PIE DE LIMÓN Y MATCHA

Con marañón, endulzado con miel de agave \$16.900

TORTA DE BANANO

Harina integral de kamút orgánico' arándanos y nueces, crema de vainilla \$10.900



HELADO ADICIONAL \$6.900

CARTA VINOS

Los cultivos de vino orgánico son libres de fungicidas, pesticidas, herbicidas, fertilizantes químicos y utilizan semillas no modificadas genéticamente. Adicionalmente, nuestros vinos son veganos, pues en el proceso de clarificación de éste no se utilizan subproductos animales.





ARGENTINA

(Vinos Orgánicos)



JOVENES

CAMELEON NUVÓ CHARDONAY-TORRONTES

\$118.000

CAMELEON NUVO MALBEC MERLOT

\$118.000

CHILE

VAGABUNDO VINO TINTO MERLOT

\$19.500

\$89.900

VAGABUNDO VINO BLANCO SAUVIGNON

\$19.500

\$89.900

VAGABUNDO VINO ROSÉ

\$19.500

\$89.900

VAGABUNDO VINO CABERNET SAUVIGNON

\$19.500

\$89.900

VAGABUNDO VINO SHIRAZ

\$19.500

\$89.900

VAGABUNDO VINO CARMENERE

\$19.500

\$89.900

ADOBE ORGÁNICO TINTO

(Carmenere, Merlot, Cabernet)

\$19.500

\$99.000

ADOBE ORGÁNICO CHARDONAY

\$19.500

\$99.000

ADOBE ORGÁNICO ROSÉ

\$19.500

\$99.000

ITALIA

(Vino Espumoso)

LAMBRUSCO (tinto, rosado, blanco)

\$59.900

SANGRÍA (Tinto, Rosada, Blanca)

\$29.900

\$89.900

VINO DE LA CASA

\$39.900

SANGRÍA

Tinto, Rosé o Blanco

COPA \$29.900 JARRA \$89.900

GASEOSAS ARTESANALES

SODA TROPICAL

Sandía, romeros y toque de pimienta \$7.900

SODA LA SUCURSAL

Lulo, menta, hierbabuena \$7.900

SODA MARACUYA \$7.900

SODA HERBAL: SIN ENDULZANTE \$7.900



BEBIDAS FRÍAS



**LIMONADA CON CARBÓN
ACTIVADO** \$7.900

**LIMONADA CON CREMA DE
COCO** \$14.900

LIMONADA CLÁSICA \$5.100

LIMONADA CON JENGIBRE \$6.500

LIMONADA CON MENTA \$6.100

BOGADERA
(Limonada con Albahaca) \$6.100

COPA DE KOMBUCHA \$10.900

AGUA DE COCO \$9.900

PIÑA Y HIERBABUENA \$7.500

JUGOS DE LA CASA \$7.500

**JUGOS DE FRUTOS
AMARILLOS** \$ 8.500

JUGO DE FRUTOS ROJOS \$ 9.900

**EN LECHE DE ALMENDRA DE
LA CASA** \$13.900

JUGO DE MANDARINA \$10.900

JUGO DE NARANJA \$9.900

COCTELES

Pregunta por el coctel de temporada.

DE AUTOR



PISCO BEET DE RAÍZ
\$26.900



CHILL \$23.900

PUMPKIN MULE \$26.900

DAIQUIRI DE ALBAHACA Y AGAVE \$26.900

TROPIGUARO \$21.500

EL RITUAL \$24.800

AMULETO \$23.700

COCTELES SIN ALCOHOL \$20.500

MARGARITA ACTIVADO \$24.800

LICORES

AGUARDIENTE
WHISKY
BOURBON
TEQUILA

VODKA
GINEBRA
RON
MARTINI ROSO
AMARETO



CERVEZAS Y OTROS

GINGER BEER DE LA CASA \$9.600

SIDRA DE MANZANA \$10.900

KOMBUCHA \$10.900

BBC COTIDIANA \$7.900

BBC CHAPINERO \$10.300

CLUB COLOMBIA \$8.100

SANGRÍA \$29.900

BEBIDAS

Leches vegetales y café Devotion.

CALIENTES





CHAI LATTE \$10.900

MATCHA LATTE \$10.900

BEET LATTE \$9.900

PUMPKIN LATTE \$9.900

ESPIRULINA LATTE \$11.900

GOLDEN MILK \$9.900

AMERICANO \$7.900

CAFÉ LATTE \$10.900

CAPUCCINO \$12.900

MACCIATO \$9.000

AMARETTO SHOT \$8.600

TALLER DEL TÉ BITACO \$7.000

MOCA \$14.900

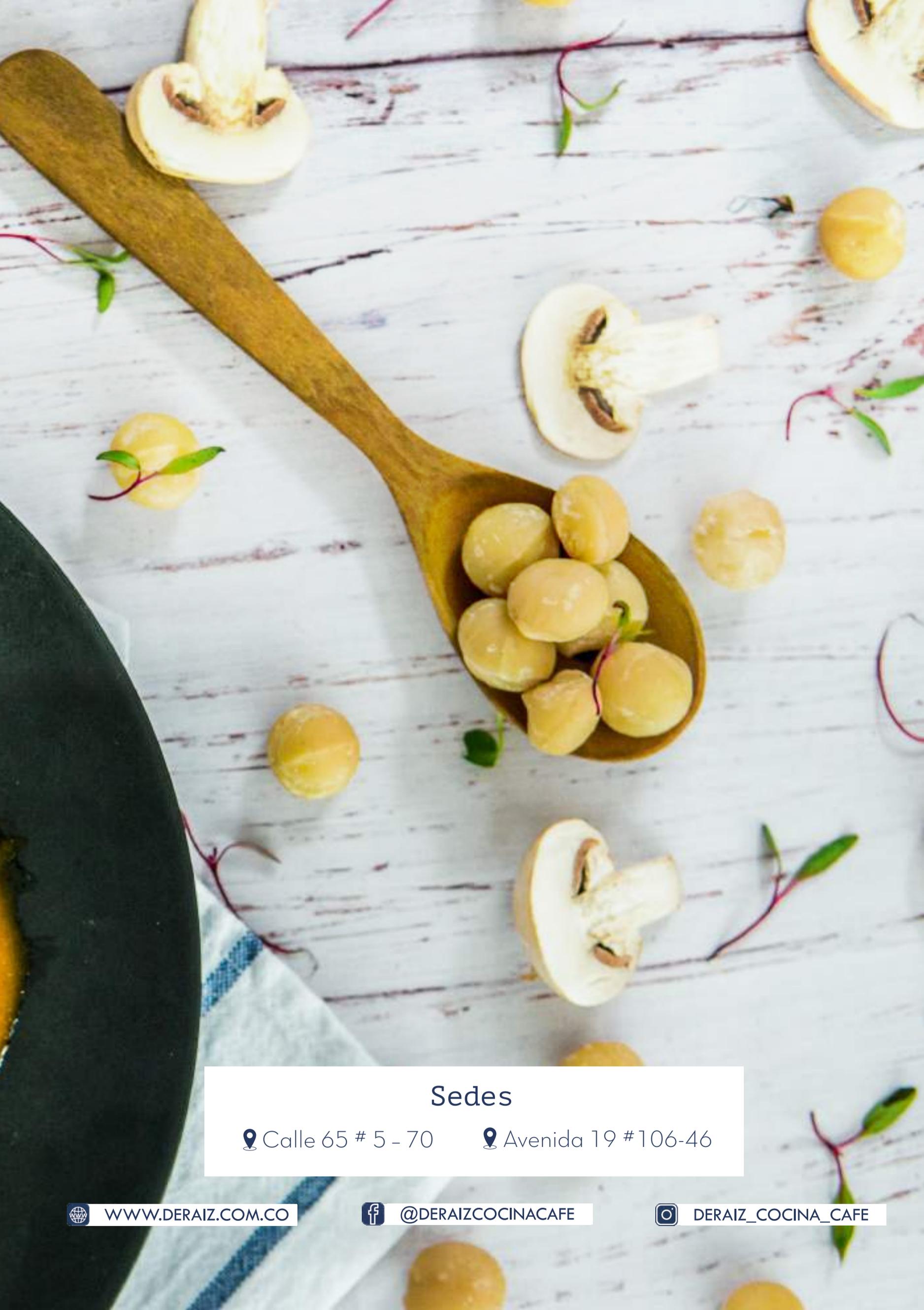
ESPRESSO \$7.900

CACAO LATTE \$11.900



Visita nuestro mercado.





Sedes

📍 Calle 65 # 5 - 70

📍 Avenida 19 #106-46