



RESTAURANTE
& MERCADO

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE CON COULIS DE FRUTOS ROJOS VGT / €

De cacao semi oscuro, endulzada con azúcar orgánica y cubierta con una exquisita salsa de frutos rojos.

TORTA DE NARANJA CON SEMILLAS DE AMAPOLA VGT

Con ralladura de naranja, panela orgánica, un toque de miel de abejas natural y semillas de amapola.

CAVIAR CREMOSO DE TAPIOCA VGT / €

Delicadas y únicas bolitas de este tipo de yuca, aromatizadas con salsa de maracuyá y decoradas con un toque de salsa de mora (*Puede ser vegano, con leche de almendras, a petición*)

BROWNIE SUNA CON HELADO DE VAINILLA DE LA CASA VGT

Nuestro famoso brownie a base de harina de quinua y harina de trigo integral con nueces y endulzado con fructosa. Viene caliente y acompañado de helado de vainilla de la casa.

Nuevo BROWNIE VEGANO Y LIBRE DE GLUTEN VGN / €

De zucchini, mantequillas naturales de almendras y maní, y endulzado con stevia orgánica.

Nuevo TORTA DE ZANAHORIA VEGANA Y SIN GLUTEN VGN / €

De quinua, linaza, vainilla natural, nueces y panela orgánica; con cubierta de coco.

Nuevo TORTA DE ZANAHORIA TRADICIONAL VGT

De harina de trigo integral, uvas pasas, nueces del Brasil, jengibre, canela y panela orgánica.

GALLETAS SUNA VGT

De avena, harina de almendras, uvas pasas y panela orgánica. (*Dos unidades*)

Nuevos MOCHIS

Postre japonés, a base de harina de arroz y relleno de helado artesanal, hecho con leche de coco o agua, y endulzado con azúcar orgánica. escoja dos de las siguientes opciones:

Mochi Suna **VGN / G** | Chocolate **VGN / G**

Té verde y limón **VGN / G** | De temporada. *Pregunte por el sabor del mes. G*

Mochi Adicional

CRUMBLE DE MANZANA **VGN**

Crisp caliente de granola y manzana con canela, acompañado de helado vegano, hecho en casa, de coco, jengibre y marañón.

TORTA DE BANANO VEGANA Y SIN GLUTEN **VGN / G**

Con harina de arroz y harina de sagú, semillas de chía y leche de almendras, endulzada con panela orgánica.

Nuevo TORTA DE BANANO TRADICIONAL **VGT**

De harina de trigo integral y endulzada con panela orgánica.

ADICIÓN DE
HELADO DE
VAINILLA DE
LA CASA

ADICIÓN DE
HELADO DE COCO
Y JENGIBRE
VEGANO



Suna es uno de los 5 restaurantes de Bogotá que está trabajando en un programa de las Naciones Unidas para reducir el desperdicio de comida per capita en el mundo. Gracias por alimentarse con consciencia y por ser parte de este proyecto.

CON SU
CELULAR



@SUNACOLOMBIA

Ayúdenos a difundir nuestros valores de comida saludable y deliciosamente natural, así como de relación amigable con el medio ambiente con los hashtags #SunaColombia