



RESTAURANTE
& MERCADO

WWW.SUNACOLOMBIA.COM

Para los muiscas, *SUNA* significaba camino o camellón grande; camellón es el lomo que hay entre surco y surco de la tierra arada, sobre el cual se plantan las hortalizas; o sea “El Camino Natural”. El camino a recorrer aquí es el de la comida deliciosamente natural.

FRUTA

CEVICHE DE MANGO | VGN / G / C

Mango fresco con cebolla roja, cilantro y limón. \$10.800

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS

Mango, banano, kiwi y fresa. \$9.900

PANES & AREPAS

TABLA DE PANES SUNA

Siete granos, quinua y baguette integral, acompañados de mermeladas caseras de fresa, mandarina y naranja. \$11.000

CANASTA DE ANTAÑO

Almojábanas y pandebonos integrales de la casa, al estilo campesino. \$17.500

AREPA SUNA | G

Arepa de quinua con queso mozzarella, finas hierbas, aceite de oliva virgen extra y tomate seco orgánico. \$12.000
Adición de jamón de pavo: \$4.500 Adición de queso vegano: \$6.300

AREPAS CAMPESINAS | VGT / G

Tradicionales arepas sabaneras, a base de maíz y queso.
Dos unidades: \$9.500 Unidad: \$4.800

Nuevo

AREPAS BOYACENSES | VGT

Típicas arepas boyacenses, a base de maíz dulce y queso (dos unidades). \$14.500

AREPITAS DE YUCA | G

Pueden ser rellenas de queso vegano o mozzarella. Acompañadas de guacamole. \$10.500

ESPECIALES

MONTADITO DE INVIERNO | S

Salmón curado en SUNA, manzana y aguacate, sobre pan de la casa, aceite de oliva virgen extra y germinados. \$25.800 *Media porción: \$16.600*

MONTADITO DEL AMANECER | VGT / S

Tostada de pan de quinua y trigo integral de la casa con guacamole fresco, dos huevos duros o poché, germinados orgánicos y un toque de aceite de oliva y peperoncino. \$13.500
Adición de salmón curado en Suna: \$14.500 Adición de jamón de Pavo: \$4.500

TOSTADAS FRANCESAS VEGANAS | VGN

Pan de la casa remojado en leche de almendras, canela y nuez moscada; con banano, harina de almendras, pétalos orgánicos y miel de agave. \$18.000

CARIMAÑOLAS HORNEADAS | G

De yuca con relleno de lomo de res. Acompañadas de suero costeño y ají casero. \$10.900
Nuevo Veganas: rellenas de queso de nueces. VGN / G \$13.200

TAMAL DE PIPIÁN | VGN / G

Con salsa de maní. \$13.500

SMOOTHIE BOWL SUNA

Arme y disfrute su smoothie por \$24.500

1. BASE (una opción)

- * Açai, uva y banano
- * Aguacate, banano, arándanos y kale. (Verde)
- * Mango y jengibre

2. MEZCLA (una opción - sin dulce)

Leche de almendras | Leche de soya | Yogurt natural |
Yogurt de coco vegano.

3. FRUTAS (dos opciones)

Banano | Fresa | Mango | Kiwi | Arándanos
Papaya.

Adición fruta: \$3.000

4. TOPPINGS (tres opciones)

Avena | Granola Suna | Amaranto expandido
Quinoa pop | Semillas de Chía | Goji berries |
Almendras tostadas | Coco rallado | Granolitas |
Polen | Chips de coco | Mantequilla de maní SUNA.

Adición topping: \$3.800

5. PROTEÍNA VEGANA

Agrégle un Scoop de nuestra nueva Proteína
Vegana SUNA 100% natural. \$8.000

CEREALES

AVENA GANOLIETTA | VGT

Avena remojada en leche deslactosada, con picadillo de fresa, papaya y manzana, almendras tostadas, uvas pasas y miel natural (puede ser vegana a petición). \$15.200

GRANOLA SUNA | VGT

Granola casera a base de avena tostada, naranja, nueces del Brasil y miel, con fresa, mango o banano, y yogurt natural, leche vegetal o yogurt vegano de coco. (Pida también la versión vegana de la Granola SUNA). \$16.800

PARFAIT DE FRUTOS ROJOS | VGT

Granola SUNA (tradicional o vegana) mezclada con yogurt natural o yogurt de coco vegano de la casa, coulis de frutos rojos, fresas y arándanos frescos. \$16.800

PARFAIT DE TAPIOCA | VGT

Tapioca en yogurt de coco vegano, con frutos secos y nueces, Granola SUNA (tradicional o vegana), arándanos, manzanas y mango. \$23.500

Adición de fruta: \$3.000 Adición de topping: \$3.800

HUEVOS

*Nuestros huevos son criollos, libres de hormonas y químicos. Provenientes de gallinas felices.
Pídalos también sólo con claras de huevo.*

HUEVOS RANCHEROS | G

Sobre jamón de pavo orgánico y con salsa picante de tomates orgánicos. \$12.800

HUEVOS PERICOS | VGT / G

Con tomate orgánico y cebolla larga. \$8.200

OMELETTE DE QUESO DE CABRA Y HIERBABUENA | VGT / G

\$11.800

OMELETTE DE VEGETALES SALTEADOS | VGT / G

Champiñones, espinaca, pimentón y cebolla puerro. \$11.200

HUEVOS AL GUSTO*

Fritos, revueltos, poché, tibios o cocinados. \$6.500 *(pídalos con adición de: mazorca, champiñones, queso vegano, queso mozzarella, jamón de pavo, entre otros; estos ingredientes se cobrarán por aparte).

CALENTADOS

Todos incluyen un huevo hecho en mantequilla clarificada.

DEL ALTIPLANO | ☿

Arroz integral, papa, plátano maduro, frijoles, ají y hogo casero. \$17.700 VGT

Pollo \$23.000 / Lomo \$24.500 / Tofu \$20.500 /

Mixto (lomo y carne) \$23.800

TOFU

PERICOS DE TOFU A LA CRIOLLA | VGN / ☿

Con tomate orgánico y cebolla larga. \$11.500

PANCAKES

PANCAKES DE AHUYAMA | VGT / ☿

De harina de almendras y de quinua, ahuyama y stevia orgánica, acompañados de yogurt griego, e hilos y miel de ahuyama natural. (pueden ser con yogurt de coco vegano, a petición). \$22.000

PANCAKES SUNA | VGT / ☿

De harina de almendras y de quinua, con stevia orgánica y decorados con coulis de frutos rojos y miel de abejas natural. \$24.000

TORTAS

TORTA DE NARANJA CON SEMILLAS DE AMAPOLA | VGT

Con ralladura de naranja, panela orgánica, miel de abejas natural y semillas de amapola. \$10.800

TORTA DE ZANAHORIA VEGANA Y SIN GLUTEN | VGN / ☿

De quinua, linaza, vainilla natural, nueces y panela orgánica; con cubierta de coco. \$11.500

TORTA DE ZANAHORIA TRADICIONAL | VGT

De harina de trigo integral, uvas pasas, nueces del Brasil, jengibre, canela y panela orgánica. \$10.000

MENÚ INFANTIL

SÁNDWICH DE MANTEQUILLA DE MANÍ SUNA Y MERMELADAS DE LA CASA

Pan integral con mantequilla de maní SUNA y mermeladas de fresa, mandarina y naranja de la casa.

\$15.000

TOSTADA OSO

Pan integral con mantequilla de maní SUNA, banano y arándanos.

\$9.800