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**

ENTRADAS

MONTADITO DE INVIERNO | S
Salmón curado en SUNA, manzana y aguacate, sobre pan de la casa, aceite de oliva virgen extra y germinados.
$26.900 ***Media porción:*** **$17.500**

ANTIPASTO ÁRABE | VGN
Hummus, tabouleh de quinua, baba-ganoush de berenjenas, aceitunas moradas y tajadas de pan árabe. **$26.900**

CHAMPIÑONES TRES QUESOS | VGT
En mezcla fundida de quesos holandés, azul y parmesano, acompañados de tostadas de pan integral con ajo y perejil. **$25.900**

CARIMAÑOLAS HORNEADAS | ¢
De yuca con relleno de lomo de res. Acompañadas de suero costeño y ají casero. **$11.900**
Nuevo Veganas, rellenas de queso de nueces. **$14.200** VGN

CEVICHE DE MANGO | C / VGN / ¢
Mango fresco con cebolla roja, cilantro y limón. **$11.500**

TARTARE MORÁN | ¢
Atún o salmón frescos, mango, ajonjolí negro, aceite de sésamo y limón, sobre aguacate, acompañado de crocante de plátano horneado. *Creado por Leo Cocinero.* **$24.600**

EDAMAMES | VGN / ¢
Vainas enteras de granos de soya cocidas al vapor, con sal marina. **$14.300**

Nuevo
TACOS SILVESTRES | ¢
En tortillas artesanales de maíz con pico de gallo, puré de fríjoles, guacamole y guiso casero. Creados por la Chef Cénide.
De pescado ¢ : **$24.900**
De Tofu VGN/ ¢ : **$21.900**

SOPAS

Todas nuestras sopas se preparan a base de vegetales frescos.

SOPA DE TOMATE | VGT / ¢
Con trocitos de aguacate y un toque de suero costeño. Puede ser vegana a petición.
$15.800

SOPA DE ZANAHORIA | VGN / ¢
Con jengibre y ralladura de limón.
$11.000

SOPA CAMPESINA | VGN / ¢
Picadillo de vegetales y papa criolla con un toque de cilantro.
$11.000

SOPA EN COSECHA | ¢
Pregunte por la sopa de la semana con ingredientes en cosecha.
$10.900

ENSALADAS

CÉSAR - KALE | VGT
Con kale orgánico, hojas verdes, croutones de pan árabe, vinagreta de anchoas y un toque de yogurt natural.
$23.800 ***Media:*** **$17.400**
Adición: Lonjas de pollo criollo **$8.500** / ***Adición:*** Pechuga de pavo orgánico **$10.300**

DE LA GRANJA | ₲
Mezcla de lechugas y tomates orgánicos, con champiñones, zanahoria, pechuga de pollo criollo, cebollas caramelizadas, cebollas confitadas, ajonjolí negro y vinagreta de páprika. **$28.400** ***Media:*** **$19.900**

DE LA MONTAÑA | VGN / ₲
Quinua, aguacate, tomate orgánico y pimentón, con vinagreta de albahaca, menta y hierbabuena, y decorada con un toque de chips horneados de kale y de arracacha. **$25.800** ***Media:*** **$18.000**

KALE - N - DULA
Kale orgánico, espinaca y lechuga, con avena en grano, mango, marañones, semillas de ajonjolí y flores de caléndula, con opción de: Queso Feta VGT / S Pollo criollo S Salmón curado en SUNA S Edamames VGN / S
$27.800 ***Media:*** **$19.300**

Nuevo
CAPRESE | ₲
Tomates cherry orgánicos, mozzarella de búfala, hojas de albahaca fresca y aceite de oliva extra virgen.
$22.500 ***Media:*** **$15.800**

SÁNDWICHES & WRAPS

Sándwiches en: ciabatta o baguette integral.
Wraps en: tortilla integral o acelga.
Acompañados de chips horneados de arracacha o kale.

SÁNDWICH DE POLLO, MANZANA Y QUESO HOLANDÉS
Pechuga de pollo criollo, queso holandés y manzana, con salsa de miel y mostaza dijon.
$27.900 ***Medio:*** **$17.500**

SÁNDWICH DEL BOSQUE VGT
Portobellos, queso de cabra o queso mozzarella, tomates orgánicos confitados y pesto casero.
$29.800 ***Medio:*** **$18.800**

Adición de queso vegano: $11.900

SÁNDWICH DE POLLO CRIOLLO AL PESTO
Pechuga de pollo criollo, lechuga orgánica, tomate orgánico y pesto casero.
$25.700 ***Medio:*** **$16.200**

WRAP DEL CAMPO
Pollo criollo, queso holandés, cebollas confitadas, rúgula fresca y mayonesa de ajonjolí.
$27.900 ***Medio:*** **$17.500**

WRAP VEGGIE | VGN / S
Lentejas, champiñones, espinaca, remolacha, germinados y guacamole.
$18.000 ***Medio:*** **$11.500**

COMBINACIONES

Combinaciones de sopa, medio sándwich, medio wrap y media ensalada.

SOPA + 1/2 SÁNDWICH Ó 1/2 WRAP

SOPA + 1/2 ENSALADA

1/2 ENSALADA + 1/2 SÁNDWICH Ó 1/2 WRAP

- El precio de pende de la combinación que usted elija -

SUNA BOWL

Combine sabores, nutrientes, texturas y colores a su gusto.

Arme y disfrute su propio SUNA BOWL por **$25.700**
más el costo de las proteínas que escoja.

1. CEREAL (una opción) Arroz integral | Tagliatelle de quinua | Tabouleh de quinua | *Nuevo* Arroz con coco.

2. LEGUMBRES (una opción) Mini hamburguesas (escoja dos entre: lentejas o quinua y maíz) | Garbanzos | Lentejas | Picadillo de fríjoles negros.

3. VEGETALES (dos opciones) Pepino cohombro | Ceviche de mango | Yacón | Mix de hojas verdes | Chips de kale | Chips de arracacha | Tomates cherry | Zanahoria | Champiñones | Zoodles (fideos de zucchini) | Batata dulce salteada | *Nuevo* Arroz de Coliflor.

4. DIP (una opción) Guacamole | Hummus | Babaganoush (puré de berenjenas asadas con tomates secos)

5. ADEREZO (una opción) Miel y Mostaza | Finas Hierbas | Páprika | Miso, miel y limón | Limón. *Se sirve aparte.*

6. TOPPINGS (una opción) Ajonjolí negro | Cebollas confitadas | Almendras tostadas | Semillas de soya | Flor de caléndula | Marañón | Aceitunas negras | Aceitunas verdes | Germinados.

Ingrediente adicional de la base (no proteína): $4.300

7. PROTEÍNA (adicional) Edamames: *$5.000* | Tofu salteado: *$9.000* | Huevo cocinado: *$4.800* | Pechuga de pollo criollo: *$8.700* | Salmón curado: *$15.000* | Queso feta: *$ 9.000* | Pechuga de pavo orgánico: *$10.300*

PIZZA SUNA

Con base de masa integral: Quinua, trigo integral y harina de almendras. VGN **$28.500**

Con base de masa de coliflor: Coliflor, garbanzo, almendras y sagú (sin gluten). VGN / ¢ **$36.200**

1. QUESO (una opción)
Queso vegano | Queso mozzarella.

2. TOPPINGS (tres opciones)
Rúgula | Aceitunas negras | Aceitunas verdes | Brócoli | Cebollas caramelizadas | Cebollas rojas asadas Pimentón asado | Champiñones | Zucchini salteado | Tomate fresco | Berenjenas salteadas | Alcaparras | Tomates secos | Piña.

3. TOQUE FINAL (una opción)
Orégano | Peperoncino | Aceite de oliva virgen extra | Albahaca fresca.

5. ADICIÓN DE PROTEÍNA*
Pechuga de pollo criollo | Salmón curado en SUNA | Tofu salteado | Jamón de pavo orgánico | Queso mozzarella | Queso feta | Queso vegano | Queso azul | Pechuga horneada de pavo orgánico.
*Se cobra por aparte, según su precio correspondie

SMOOTHIE BOWL SUNA

Arme y disfrute su smoothie por $26.500

1. BASE (una opción)
* Açai, uva y banano
* Aguacate, banano, arándanos y kale orgánico. 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:* $3.500**

4. TOPPINGS (tres opciones)
Avena | Granola Suna | Amaranto expandido | Quinua pop | Semillas de Chía | Goji berries | Almendras tostadas | Coco rallado | Granolitas | Polen | Chips de coco | Mantequilla de maní SUNA
Adición topping: $4.000

5. PROTEÍNA VEGANA
Agrégale un Scoop de nuestra nueva proteína Vegana SUNA 100% natural: ***$7.000***

PASTAS

TAGLIATELLE NAPOLITANA | VGT / S / ¢
Pasta de quinua y maíz, o pasta de almendras (libre de gluten) al pesto SUNA, sobre salsa casera de tomates orgánicos y albahaca fresca, con crocante de parmesano. (Opción de pesto vegano a petición) **$32.700**

WOK DE LOS ANDES | ¢
Pasta de quinua y maíz, o de almendras (libre de gluten), y mezcla de vegetales al wok, con soya, miel y jengibre, con un toque de ajonjolí. **$26.800** VGT / S / ***Con pollo orgánico:*** **$34.500** S / ***Con Tofu:*** **$32.900** VGT / S

ZOODLES DE LA TIERRA | VGT / ¢
Fideos de zucchini con pesto de la casa, salsa de tomates orgánicos, champiñones, tomates cherry, queso parmesano y germinados orgánicos. (Opción de pesto vegano a petición) **$22.800**

LASAÑA DE LENTEJUELAS | VGT
Pasta con lentejas, queso mozzarella y salsa casera de tomates orgánicos, gratinada con queso parmesano. **$29.300**

ARROCES

CHAUFA PRIMAVERAL
Arroz integral salteado con vegetales frescos, con un toque de jengibre, rociado con salsa casera de tomates orgánicos y salsa de soya. **$24.200** VGN / ¢ / ***Con lomo:*** **$31.800** ¢ / ***Con tofu:*** **$27.900** VGN / ¢ / ***Con pollo criollo:*** **$30.200** ¢ / ***Con camarones:*** **$35.400** ¢ / ***Mixto (pollo, camarones y lomo):*** **$34.000** ¢

ARROZ BENGALÍ | VGT / ¢
Arroz integral con lentejas y zanahoria al curry, almendras tostadas y cebollas confitadas, acompañado de cohombros en salsa de yogurt, páprika y germinados. (Puede ser con yogurt de coco vegano a petición) **$29.300**

CALENTADO DEL ALTIPLANO
Arroz integral, papa, plátano maduro, fríjoles, ají y hogo caseros, con huevo criollo hecho en mantequilla clarificada. **$24.200** VGT / ¢ /***Con lomo:*** **$31.800** ¢ / ***Con tofu:*** **$27.900** VGT / ¢ / **Con pollo criollo $30.200** ¢ / **Mixto (lomo y pollo criollo) $31.000** ¢

POLLOS Y CARNE

PECHUGA SALVAJE | ¢
Pollo criollo marinado con romero, páprika y vino blanco, sobre cama de arroz salvaje con pimentón, cebolla y champiñones, y cubierto de peras y manzanas a la parrilla. **$39.900**

SUPREMA DE POLLO SUNA | ¢
Pechuga de pollo criollo rellena de espárragos, tomates secos y albahaca, con reducción de balsámico y acompañada de purés de batata dulce y papa sabanera. **$37.300**

Vuelve
POLLO PROVENZAL | ¢
Pollo orgánico a las hierbas cocido al horno, acompañado de ratatouille. **$36.500**

LOMO DE RES A LA PLANCHA | ¢
Delgado lomo de res a la plancha, acompañado de papas salteadas o bastones de batata dulce y ensalada de la casa de hojas verdes frescas, aguacate, habichuelines y germinados. **$39.700**

PESCADOS

RÓBALO CRIOLLO | ¢
Cocido al horno en hoja de plátano, con salsa napolitana y mandarina, y un toque de ají, aceitunas, cebolla morada y plátano maduro. **$38.000**

SALMÓN AMAPOLA | ¢
Recubierto de semillas de amapola, sumac y miel, sobre puré de papa pastusa, y decorado con tomates cherry orgánicos, germinados y pétalos orgánicos. **$42.900**

ATÚN BISTRO | ¢
Atún fresco a la plancha, cubierto con pimientas, acompañado de aguacate, habichuelines, alcaparras, hojas mixtas, germinados y salsa de amapola. **$40.500**

Vuelve
PESCADO PACÍFICO | ¢
Pescado blanco del día a la plancha con arroz con coco de la casa (el mejor de la ciudad). **$42.900**

ESPECIALES SUNA

CALDERETA TROPICAL | ¢
Bullabesa de langostinos, calamares y róbalo, vino, y aceite de oliva, acompañada de tostones horneados de plátano y casquitos de limón. **$46.800** ***Media:*** **$32.800**

BERENJENAS EN MOVIMIENTO | VGT / S
Torre de berenjenas, zucchini y mozzarella, asada a la plancha, sobre salsa de tomates orgánicos y albahaca fresca, con tostadas integrales. **$29.500**

Nuevo
CURRY PARRA | ¢
Cocido de especias de la India con leche de coco y curry amarillo, un poco picante, acompañado de arroz integral, arroz con coco o arroz de coliflor. ***Con Camarones:*** **$39.900 / Con *Tofu:* $31.800 / Con Pescado blanco: $41.000 / Con Pollo Criollo: $32.500**

HAMBURGUESAS VEGANAS

Nuevo
HAMBURGUESA CARNAVAL | VGN / ¢
Con "carne" de portobellos, champiñones, tofu y remolacha; y con cebollas asadas, tomate, lechuga, salsa de pimentón, mayonesa de ajonjolí, y mostaza de la casa en pan libre de gluten. Creada por la Chef Daisy **$35.900**

HAMBURGUESA DE QUINUA | VGN
De quinua y maíz, con cebollas confitadas, salsa de pimentón, mostaza de la casa y lechuga verde orgánica, en pan pita integral de la casa. **$33.800**

HAMBURGUESA DE LENTEJAS | VGN
De lentejas con berenjena asada, guacamole y lechuga morada orgánica en pan pita integral de la casa. **$33.800**

Adición de queso vegano: $11.900

Escoja el acompañamiento de su hamburguesa:
Chips de kale / Chips de arracacha / Papas Salteadas / Ensalada Fresca o Bastones de Batata Dulce.

ADICIONES

PAPA DE LA SABANA SAUTÉ | ¢
$7.900

PURÉ DE BATATA DULCE | VGN / ¢
$8.000

BATATA DULCE SALTEADA | ¢
$8.000

CHIPS HORNEADOS DE ARRACACHA | VGN / ¢
$7.600

Vuelve **RATATOUILLE** | VGN / ¢
Guiso francés de hortalizas frescas.
$7.500

Nuevo **ARROZ DE COLIFLOR**
$4.800

PURÉ DE PAPA PASTUSA | ¢
$7.900

ARROZ INTEGRAL | VGN / ¢
$4.600

ARROZ SALVAJE | VGN / ¢
$14.500

CHIPS HORNEADOS DE KALE ORGÁNICO | VGN / S / ¢
$6.000

Vuelve **ARROZ CON COCO**
$7.500

ENSALADA DE LA CASA
Hojas mixtas, aguacate, habichuelines, alcaparras y germinados con vinagreta de mostaza. $8.000

MENÚ INFANTIL

PASTA FIESTA
Tagliatelle de quinua con salsa de tomates orgánicos y salsa bechamel casera, trozos de pollo criollo y queso parmesano.
$24.500

MINI PIZZAS DON DANIEL
Dos pizzas en pan árabe con salsa de tomates orgánicos, queso mozzarella, "ojos" de aceituna negra, "cejas" de cebolla roja, "nariz" de tomate cherry, "bigotes" de albahaca y "sonrisa" de tomate.
$16.300

NUGGETS DE POLLO FELIZ
Nuggets de pollo horneados con papas al horno, salsa roja de pimentón y mostaza de la casa.
$24.500

"El camino a recorrer aquí es el de la comida deliciosamente natural".

Todos los precios incluyen impuesto al consumo - Por disposición de la Superintendencia de Industria y Comercio informamos que la propina sugerida corresponde al 10% sobre el valor de los consumos sin incluir impuesto al consumo, y que dicha propina podrá ser aceptada, rechazada o modificada por usted, de acuerdo con su valoración del servicio recibido. Si no desea cancelar el valor resultante de aplicar dicho 10%, por favor haga caso omiso del mismo; si desea cancelar un valor diferente, por favor indíquelo.