

MENÚ DE LA SEMANA

14 al 20 Octubre

VACÍO AL HORNO

con ensalada de mandioca y batata.

45 MIL

• LUNES A DOMINGO •

Servimos de 11 a 15 hs y

de 17 a 22.30 hs

karu



RAVIOLES DE ALBAHACA
y ricotta con salsa boloñesa.

45 MIL



POLLO TERIYAKI

con arroz frito.

45 MIL

QUICHE HOJALDRADA

de cebolla y queso azul.

38 MIL





RAVIOLES DE ALBAHACA
y ricotta con ragú de tomate.

38 MIL

LOS CLÁSICOS

PARA DISFRUTAR A CUALQUIER HORA!



BIFE KOYGUA

con ensalada mixta o papas
panaderas.

45 MIL



GRILLE DE POLLO

con ensalada mixta o papas panaderas.

45 MIL

PIRÃ CALDO

Sopa de pescado.

40 MIL



LASAÑA BOLOÑESA GRATINADA

con ensalada mixta.

45 MIL



LASAÑA DE VEGETALES

con ensalada mixta.

38 MIL



• KARU BOWL •

karu

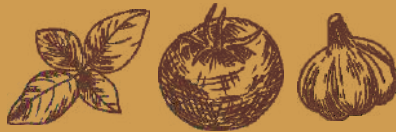


Mix de lechuga, mini chipa guasu, arroz japonés con cúrcuma, encurtido de vegetales, manzana verde con miel de caña, pepino fresco, aliño de melón.

karu

• KARU BOWL •

Cada día hacemos una selección de verduras con lo más fresco del mercado y de nuestra huerta. También lleva cereales, proteína y semillas.



KARU BOWL DE LA SEMANA

• 28 MIL •

Mix de lechuga, mini chipa guasu, arroz japonés con cúrcuma, encurtido de vegetales, manzana verde con miel de caña, pepino fresco, aliño de melón.

TOPPINGS

• 5 MIL •

Tzatziki • All i olli • Huevo • Croutons • Chips de chipa

• 6 MIL •

Pesto • Hummus • Morrones • Tapenade

• 7 MIL •

Fruta fresca • Pollo

• 8 MIL •

Aceitunas aliñadas • Queso mozzarella • Queso ibérico • Queso azul • Nuez



karu

• LOS POSTRES •



CREMA CATALANA CARAMELIZADA

12 MIL



BUDÍN DE PAN

12 MIL

ARROZ CON LECHE

15 MIL



PAVÉ DE LIMÓN

15 MIL

