



ESPACIO VEGANO, DISIDENTE, FEMINISTA Y ANTIFACISTA

La idea de abrir un espacio como La Orilla, nace de la convicción de poder entregar a la comunidad un lugar donde compartir, comer y disfrutar de un espacio seguro. Donde ninguna especie sea sometida a la esclavitud, ni discriminación sistemática de esta sociedad.

Buscamos crear conciencia, sobre el consumo de alimentos de origen animal e industrial, siendo activos en la lucha, contra el sistema capital y explotación de todas las especies.

En nuestras preparaciones, brindamos la entrega de comida tradicional, creando nuestras mejores versiones veganas de esta.

Además, trabajamos con diversxs colaboradores dentro del rubro de la alimentación vegana. Quienes intencionan la importancia de generar a través de sus productos, una conciencia antiespecista y vegana.

Dejamos la invitación a la exploración de nuevos sabores, rompiendo mitos en torno al consumo de la carne y productos de origen animal; recalcando, que el origen de estos consumos históricamente han estado ligados y promovidos por el patriarcado, la industria y el capital.

**¡QUE LA LUCHA Y LA
LIBERACIÓN SEA PARA TODAS
LAS ESPECIES!**



@laorillaizquierda125

CARTA



**ESPACIO VEGANO, DISIDENTE,
FEMINISTA Y ANTIFACISTA**

ENTRADAS Y ENSALADAS



ENSALADA DE HORTALIZAS JAPONESAS

Mix de hortalizas japonesas de la estación y mix de hojas verdes, acompañadas de semillas, aceitunas, rábanos, queso mozzarella y tofu marinado en limón, mostaza, oliva y oregano. Aliñado con aceto balsámico, soya, jugo de naranja, jugo de limón, jengibre, raíz de cilantro cebolla, ajo y aceite de cacho de cabra.

\$7.500

MIX FRESCA CON CRUTONES

Lechuga, rúcula y espinaca acompañadas de tomate Cherry, pepino, palmitos, cilantro, frutos secos, cebolla morada y crutones horneados al aceite de oliva y oregano. Aliñado con limoneta especiada, aceite de ajo y mayonesa de la casa.

\$8.000

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Base de champiñones, cebolla morada, palta y cilantro aliñada en limoneta de la casa, aceite de oliva y pimienta, acompañado de tostadas.

\$7.800

TOSTADAS RELLENAS DE SALSA ACEVICHADA

Tostadas de pan ciabatta con oliva y pimienta acompañadas de salsa acevichada de la casa.

\$5.800

PLATOS CALIENTES



MENÚ DE LEGUMBRES

Horario: 12:00 a 17:00 (lunes a viernes)

Plato de legumbres + ensalada o crema.....	\$5.500
Plato de legumbres.....	\$4.000
Plato del día.....	\$4.500
Ensalada o crema.....	\$2.500
Agregados extras (tofu o seitán).....	\$1.000
Chorizo.....	\$1.500

SANDWICHES Y PIZZAS



Tomate, queso y pesto	\$5.500
Seitán bistec y palta o queso	\$4.000

¡A TU GUSTO!

ARMA TU SANDWICH O PIZZA DE MASA MADRE

SANDWICH
\$7.000
PIZZA
\$8.000



CARTA DE COMPLETOS



SALSAS

Clásica – ajo – cilantro – aceitunas – betarraga – zanahoria – ácida – picante – pimentón – albahaca – mostaza dulce

	Seitán	Salchicha	Champiñón
ITALIANO Tomate + palta + 2 salsas	Normal \$5.000 XL \$6.600	Normal \$6.000 XL \$7.500	Normal \$6.500 XL \$7.800
COMPLETO Tomate + palta + chucrut y/o americana + 2 salsas	Normal \$5.700 XL \$7.000	Normal \$6.700 XL \$8.000	Normal \$7.000 XL \$8.600
DINÁMICO Tomate + palta + salsa verde + salsa tártara + 1 salsa	Normal \$6.000 XL \$7.600	Normal \$6.800 XL \$8.500	Normal \$7.300 XL \$8.700
JALAPEÑO Guacamole + jalapeño + 2 salsas	Normal \$5.700 XL \$7.000	Normal \$6.700 XL \$8.000	Normal \$7.000 XL \$8.600
SIMBA Queso fundido + cebolla salteada + pimentón salteado + 2 salsas	Normal \$5.700 XL \$7.000	Normal \$6.700 XL \$8.000	Normal \$7.000 XL \$8.600
FRESCO Rúcula + aceitunas + salsa acevichada + 1 salsa	Normal \$5.000 XL \$6.600	Normal \$6.000 XL \$7.500	Normal \$6.500 XL \$7.800

SELECCIONA UN INGREDIENTE BASE:

Palta – queso – champiñón – tofu – seitán – pesto

SELECCIONA 2 Ó 3 VEGETALES U OTROS

Tomate – lechuga – pimentón – pepino – chucrut – rúcula – cebolla morada – pepinillos dulces – aceitunas – kale – palmitos – ají oro – espinaca – frutos secos – albahaca – mizuna – porotos verdes

SELECCIONA 1 O 2 SALSAS

Clásica – ajo – cilantro – aceitunas – betarraga – zanahoria – ácida – picante – pimentón – albahaca – mostaza dulce

BASE EXTRA.....\$1.500

VEGETAL O SALSA EXTRA.....\$1.000

BEBESTIBLES FRÍOS



Jugo natural de la temporada.....	\$2.500
Jugos mix.....	\$3.000
Zanahoria, naranja y jengibre	
Betarraga, manzana y limón	
Piña y albahaca	
Frutilla y menta	
Limonadas (tradicional, menta o albahaca, jengibre)	
Milkshake 500 cc.....	\$3.500
Frutilla o platano	
Té helado jarra.....	\$5.000
Té helado 500 cc.....	\$2.200

BEBIDAS PROBIÓTICAS



Kombucha 330 cc.....	\$3.000
Keffir sabores 330 cc.....	\$3.000

OTRAS BEBIDAS

Agua mineral con o sin gas	\$1.500
Bioenergética sabores 475 cc.....	\$2.500
Bebida en lata.....	\$2.000

CAFETERÍA



Té variedades.....	\$1.500
--------------------	---------

CAFÉ DE GRANO

Expresso.....	\$1.500
Expresso doble.....	\$2.000
Americano.....	\$1.800
Con leche.....	\$3.000
Frío.....	\$3.500
Chocolate caliente.....	\$3.000
Chocolate frío.....	\$4.000
Extra leche.....	\$1.000



CONSULTA POR NUESTRAS OPCIONES DE POSTRES DISPONIBLES



OPCIONES DE CATERING, CONSULTA POR DISPONIBILIDAD

