

¿ALGO PARA BEBER?

CAFÉ & ESPECIALES

ESPRESSO	\$ 2.400
AMERICANO	\$ 2.400
CAPPUCCINO	\$ 3.200
LATTE	\$ 3.600
AFFOGATO	\$ 4.200
Bola de helado de vainilla con shot de espresso.	
CAFÉ HELADO	\$ 5.000
Helado de vainilla, café, crema chantilly, caramelo, chocolate, barquillo.	
FRAPPÉ DE OREO	\$ 4.500
Leche de soya, hielo, salsa de chocolate, galletas oreo molidas.	
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 4.500

INFUSIONES & TÉ

CHAI LATTE	\$ 4.500
TÉ FRÍO DE LA CASA	\$ 3.000
TÉ NEGRO	\$ 2.000
TÉ ORGÁNICO	\$ 2.500
TETERA DE HIERBAS NATURALES	\$ 2.600

JUGOS & LIMONADAS

LIMONADA SIMPLE	\$ 3.000
LIMONADA BUNKER	\$ 3.200
Limonada con menta, jengibre, albahaca o todos.	
LIMONADA ROSA	\$ 3.000
Limonada con un toque de betarraga.	
JUGO DE FRUTA	
* 1 FRUTA	\$ 3.000
* 2 FRUTAS	\$ 3.500
SMOOTHIES	\$ 3.800
Leche de soya, hielo y fruta. (Berries, plátano, mango, frambuesa, maracuyá).	
VEGAN REVOLUTION	\$ 3.800
Jugo de naranja, betarraga, zanahoria y semillas de chia.	
MANGOCO	\$ 4.000
Jugo de mango con crema de coco y láminas de coco.	
THANKU BERRY MUCH	\$ 4.000
Mix de berries, menta fresca y un toque de limón.	

OTROS

BEBIDA EN LATA	\$ 1.800
AGUA CON O SIN GAS	\$ 1.600
ARIZONA TÉ FRÍO EN LATA	\$ 3.800
GINGER BEER	\$ 3.800
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$ 3.700
*CHELADA	\$ 4.200
Sal y limón.	
*MICHELADA	\$ 4.200
Sal, limón, merkén y salsa inglesa.	

¿ALGO PARA COMER?

PARA COMPARTIR

PLATO DE PAPAS FRITAS	\$ 8.300
Porción para compartir de papas fritas.	
PAPAS BRAVAS	\$ 10.400
Papas fritas con un leve toque de salsa picante.	
CHORRILLANA BUNKERIANA	\$ 14.500
Papas fritas, cebolla caramelizada, champiñon salteado, tofu y seitán.	
TARTAR MIX	\$ 9.600
Cama de pepino y piña con toque de menta con guacamole, quinoa y dados de camote en parmentier, con nuez garrapiñada aderezada con mostaza, miel de palma, y tostones de pan pita.	

PLATOS

RISOTTO DE CHAMPIÑONES	\$ 8.400
Arroz rehogado, con margarina y queso vegetal, champiñones, vino blanco y caldo de verduras.	
FETUCCINE A LA BOLOÑESA	\$ 9.500
Pasta guisada en nuestra salsa casera con carne de soya y verduras.	
SEITÁN SALTADO A LA LIMEÑA	\$10.900
Seitán fileteado hecho y marinado en nuestra casa con verduras tiernas acompañada de arroz y papas fritas.	
SEITÁN MONGOLIANO	\$10.900
Trozos de seitán salteados al wok con cebollín, zanahoria y diente de dragón con arroz blanco y wantan frito con salsa de soya.	

FRESH

ENSALADA BUNKER	\$ 8.500
Cama de lechuga, brotes, berros, rúcula, palmitos, tomates y queso vegano acompañado de crutones al horno.	
BOWL	\$ 10.600
Tofu rehogado al sésamo, con garbanzos tostados al merkén y canela, brocoli, quinoa, palta, berros, pepino y rabanitos. Todo sobre dressing de ensalada con tierra de mani.	
POKE BOWL	\$ 10.600
Arroz blanco, dados de tofu frito apanado, bastoncitos de zanahoria salteados, pepinos, palta, sésamo negro, champiñones y mani.	

SANDWICHES

MAILY	\$ 9.900	COVEN	\$ 9.900
Pan de hamburguesa artesanal, con tofu a la salsa barbecue, cebolla morada, lechuga, palmitos y mayonesa de la casa al ajo.		Pan de hamburguesa artesanal, con seitán apanado en panko, lechuga, tomate, mayonesa de la casa con sabor a aceitunas.	
MANOLY	\$ 9.900	CHACARERO DE SEITÁN	\$ 9.900
Pan de hamburguesa artesanal, con hamburguesa de poroto negro, mayonesa de la casa, lechuga, guacamole y nachos.		Pan de hamburguesa artesanal, con seitán salteado en salsa de soya y ajo en polvo, porotos verdes, rodajas de tomate y mayonesa de la casa (pídelo con o sin ají).	
OLIVER	\$ 9.900	BUNKER	\$ 10.900
Pan de hamburguesa artesanal, con hamburguesa de soya, mayonesa de la casa, lechuga, cebolla caramelizada, pepinillos dill, un toque de mostaza y miel de palma.		Pan de hamburguesa artesanal, con hamburguesa de poroto rojo a la plancha, quinoa, mostaza dijon, rodajas de tomate, lechuga, piña braseada y mayonesa de la casa.	
GARUCH	\$ 9.900	BONNOT	\$ 10.900
Pan de hamburguesa artesanal, con tofu apanado en panko, lechuga, tomate, mayonesa de cilantro y champiñones salteados.		Fajita rellena de champiñones frescos encebollados, hummus de poroto negro, choclo, zanahoria y salsa de la casa.	

AGREGADOS

BÁSICOS (cada uno de los agregados)	\$ 1.700	ESPECIALES (cada uno de los agregados)	\$ 1.900
Salsa americana, salsa verde, cebolla morada, chucrut, ají, aceitunas negras, tomate, lechuga, porotos verdes, rúcula, pimienta morrón, zanahoria.		Palta, mayonesa casera, palmitos, champiñones, cebolla caramelizada, lámina de queso mozzarella vegano.	

¿Y SI NOS COMEMOS UN...?

COMPLETO ITALIANO

Vienesas de tofu XL, tomate, palta y mayonesa casera.

\$6.000

COMPLETO DINÁMICO

Vienesas de tofu XL, tomate, palta, chucrut y mayonesa casera.

\$6.500

CHORRIPLETO

Trozos de seitán de la casa, tofu salteado, cebolla caramelizada, champiñones salteados y mayonesa casera.

\$7.500

AS ITALIANO

Trozos de seitán de la casa, tomate, palta y mayonesa casera.

\$6.000

AS CHACARERO

Trozo de seitán de la casa, tomate, palta, poroto verde, mayonesa casera de ajo y ají verde.

\$7.000

EXTRAS SIMPLES

Chucrut, salsa americana, salsa verde, ají verde.

\$600

EXTRAS ESPECIALES

Cebolla caramelizada, ají jalapeño, champiñon, aceitunas, pepinillo dill.

\$990

¡TODOS NUESTROS COMPLETOS Y AS INCLUYEN PAPAS DE LA CASA!

**vegan
bunker**