

¿ALGO PARA BEBER?

CAFÉ & ESPECIALES

Espresso	\$ 2.200
Americano	\$ 2.400
Cappuccino	\$ 3.000
Latte	\$ 3.500
Affogato	\$ 4.000
Bola de helado de vainilla con shot de espresso.	
Café helado	\$ 4.900
Helado de vainilla, café, crema chantilly, caramelo, chocolate, barquillo.	
Frappé de Oreo	\$ 4.300
Leche de soya, hielo, salsa de chocolate, galletas oreo molidas.	
Chocolate caliente	\$ 4.000

INFUSIONES & TÉ

Chai latte	\$ 4.000
Té frío de la casa	\$ 2.400
Té negro	\$ 1.900
Té orgánico	\$ 2.400
Tetera de hierbas naturales	\$ 2.400

JUGOS & LIMONADAS

Limonada simple	\$ 2.700
Limonada Bunker	\$ 3.000
Limonada con menta, jengibre, albahaca o todos.	
Limonada Rosa	\$ 2.700
Limonada con un toque de betarraga.	
Jugo de fruta	\$ 2.800
* 1 fruta	\$ 3.000
* 2 frutas	\$ 3.800
Smoothies	\$ 3.600
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	\$ 3.800
Jugo de mango con crema de coco y láminas de coco.	
Thanku Berry Much	\$ 3.800
Mix de berries, menta fresca y un toque de limón.	

OTROS

Bebida en lata	\$ 1.600
Agua con o sin gas	\$ 1.300
Arizona té frío en lata	\$ 3.500
Ginger Beer	\$ 3.700
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	\$ 7.500
Porción para compartir de papas fritas.	
Papas bravas	\$ 9.700
Papas fritas con un leve toque de salsa picante.	
Chorrillana Bunkeriana	\$ 13.000
Papas fritas, cebolla caramelizada, champiñon salteado, tofu y seitán.	
Tartar Mix	\$ 8.900
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	\$ 7.500
Arroz rehogado, con margarina y queso vegetal, champiñones, vino blanco y caldo de verduras.	
Fetuccine a la boloñesa	\$ 8.600
Pasta guisada en nuestra salsa casera con carne de soya y verduras.	
Seitán saltado a la limeña	\$ 9.900
Seitán fileteado hecho y marinado en nuestra casa con verduras tiernas acompañada de arroz y papas fritas.	
Seitán mongoliano	\$ 9.900
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	\$ 7.500
Cama de lechuga, brotes, berros, rúcula, palmitos, tomates y queso vegano acompañado de crutones al horno.	
Bowl	\$ 9.700
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 maní.	
Poke Bowl	\$ 9.700
Arroz blanco, dados de tofu frito apanado, bastoncitos de zanahoria salteados, pepinos, palta, sésamo negro, champiñones y maní.	

SANDWICHES

Maily	\$ 9.000	Coven	\$ 9.000
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	\$ 9.000	Chacarero de Seitán	\$ 9.000
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	\$ 9.000	Bunker	\$ 9.900
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	\$ 9.000	Bonnot	\$ 9.900
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)	\$ 1.500	Especiales (cada uno de los agregados)	\$ 1.700
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.	

¿ALGO DULCE?

* Toda nuestra pastelería está elaborada sin leche, sin huevos, sin gelatina y sin ningún ingrediente de origen animal.

Nuestros productos contienen harina y azúcar. Consulta por opciones disponibles sin estos ingredientes.

TROZOS DE TORTAS

Trozo torta del día	\$ 5.000
Pregunta por los sabores disponibles.	
Trozo full chocolate	\$ 4.500
Bizcocho de chocolate, relleno de ganache de chocolate y cubierta en full chocolate, solo para chocolovers.	
Trozo full berries crema	\$ 4.500
Bizcocho de chocolate, relleno de mermelada de frambuesa, cubierta con chantilly y berries naturales.	
Carrot Cake	\$ 5.000
Bizcocho de pasta con zanahoria y frosting de pasteo de castaña de cajú.	
Brownie de chocolate nuez de la casa	\$ 5.000
Se sirve tibio con una bolita de helado a elección de la vitrina.	

ALFAJORES

Alfajores Aiki	\$ 1.900
Rellenos y bañados en chocolate.	
Alfajores de maicena	\$ 1.900
Rellenos con manjar y coco rallado.	

OTROS DULCES

Rollo de canela	\$ 2.500
Cupcake del día	\$ 1.900
Cuchufliés	\$ 3.500
Rellenos de manjar, bañados en chocolate.	

HELADOS

Helado zenzero simple	\$ 4.000
Helado zenzero doble	\$ 6.000

TARTAS

Berries	\$ 4.000
Mini kuchen de frutos rojos con topping de chantilly y berries naturales.	
Limón con merengue de aquafaba	\$ 4.000
Mini tarta tipo pie de limón relleno de crema de limón y merengue de aquafaba.	