alimentación consciente
RaW Café
desde el 2011
#PLANT
FOOD
POWER

CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES

Café orgánico del Cusco, variedad catarrua amarillo, secado lento.
Combina tu café con tu leche favorita: almendras o coco.

ESPRESSO - 6

ESPRESSO CORTADO - 8

CAPUCCINO - 14
Con leche de almendra.

AMERICANO - 8

AMERICANO CORTADO - 10
Con leche de almendra.

LATTE - 14
Con leche de almendra.

MOKA - 16
Espresso con leche de almendra y fudge.

CARAMEL LATTE - 16

CHOCOLATE CALIENTE - 14

TÉ YOGUI - 8tz/16 tt
Té verde, kion, cardamomo, canela y clavo.

MASALA CHAI - 8tz/16 tt
Te negro, pimienta negra, kion, vanilla, canela, clavo y cardamomo.

FLOR DE JAMAICA - 8tz/16 tt

COCA - 6tz/12 tt

MUÑA - 6tz/12tt

MANZANILLA - 6tz/12 tt

JUGOS Y BEBIDAS

VERDE VIBRANTE - 18
Hemp, kale, naranja y manzana.

VERDE HULK - 18
Espinaca, naranja, manzana con mix de espirulina, canela, cardamomo, harina de coca y maca.

VERDE ULTRA - 18
Naranja, mango, espirulina, espinaca, germinado de alfalfa y canela.

NARANJA FRESCO - 12
Naranja, zanahoria y aguaymanto.

ROJO PASIÓN - 14
Beterraga, fresa, naranja y hojas de menta.

PLÁTANO Y MACA - 16
Con leche de coco.

LUCUMA Y CACAO NIBS - 16
(solo temporada) con leche de almendra y panela (12oz)

JUGO DE NARANJA - 12

VASO LECHE DE ALMENDRA (12OZ) - 10

LIMONADA CON HIERBA BUENA - 10
Endulzada con agave.

LIMONADA CON MENTA Y KION - 10
Endulzada con agave.

MARACULISA - 10
Maracuyá, hierba luisa, endulzada con panela.

SODAS - 12
-**SUNRISE:** naranja, hibiscus y canela.
-**LEMON:** limón, kión y menta.
-**YOGUI:** Té verde, kion, cardamomo, canela y clavo.
Endulzadas con agave.

AGUA PURIFICADA MUNAY - 12

FRAPPÉS

ALGARROBINA - 19
Café orgánico, leche de almendra, panela y algarrobina.

MOKA - 19
Café orgánico, leche de almendra, panela y cacao orgánico.

CARAMELO - 19
Café orgánico, leche de almendra, caramelo de coco y panela.

MATCHA - 19
Matcha, leche de almendra, caramelo de coco, panela y pizca de canela.

ACAI - 23
Acai, arándano y leche de almendra, endulzado con panela.

GOLDEN FROZEN - 19
Leche de almendra con cúrcuma, pimienta, vainilla, panela y algarrobina.

REMEDIOS URBANOS

LA TÓNICA - 10
Ideal para combatir la gripe y dolores de garganta. Maracuyá, ajo, kion y curcuma.

HEAVY METAL - 10
Elimina los metales pesados del cuerpo. Culantro, perejil, apio, limón, mango y manzana.

GOLDEN MILK - 12
Antioxidante y elevador del sistema inmunológico. Leche de almendra, curcuma, pimienta negra, vainilla y panela

MATCHA LATTE - 14
Antioxidante, desintoxica y activa el metabolismo. Leche de almendra, matcha y panela con pizca de canela

CHAI LATTE - 16
Mejora la salud cardiovascular,, antiinflamatorio, antioxidante. Té negro, kion, canela, clavo, vainilla, leche de almendra y panela.

KOMBUCHA - 12
Bebida fermentada con té, que aporta enzimas, da energía, desintoxica y ayuda a la digestión.

KEFIR - 12
Bebida fermentada que regenera la flora intestinal y fortalece el sistema inmunológico. Disponible en cuatro sabores: piña, menta, cúrcuma y flor de jamaica

DESAYUNOS

REVUELTO DE TOFU - 28
Tofu revuelto con curcuma, espinaca, tomate, palta y pan de maíz.

TOSTONES
DE TRIGO SARRACENO - 28
-setas flameadas
queso ahumado de coliflor, setas flameadas y arúgula.
-capresse
tomate cherry flameados, albahaca y queso ahumado de coliflor.

CREPE - 24
Raw crepe de plátano con canela, relleno con crema de vainilla, frutas de estación, manjar de coco y coco rallado.

WAFFLE DE QUINUA - 29
Escoge 2 toppings:
-miel de agave
-manjar de coco
-fudge de chocolate
-nueces
-crema de vainilla

Escoge 2 frutas:
-plátano
-fresa
-arándano

GLUTEN FREE

ACAI BOWL

SWEET BOWLS

CHOCO CHIA BOWL - 25
Pudding de cacao con leche de almendra y chía, plátano, fresa, fudge, arándano, nibs de cacao y mantequilla de almendra.

AVENA BOWL - 21
Pudding de avena, canela, manzana, arándano, panela, nueces y leche de almendra.

BOWL DE FRUTAS - 18
mango, fresa, plátano, arándano, manzana, zumo de naranja y manjar de coco.

ACAI BOWL - 32
Acai, mango, fresa, cacao nibs, arándano, granola y coco deshidratado.

WRAPS

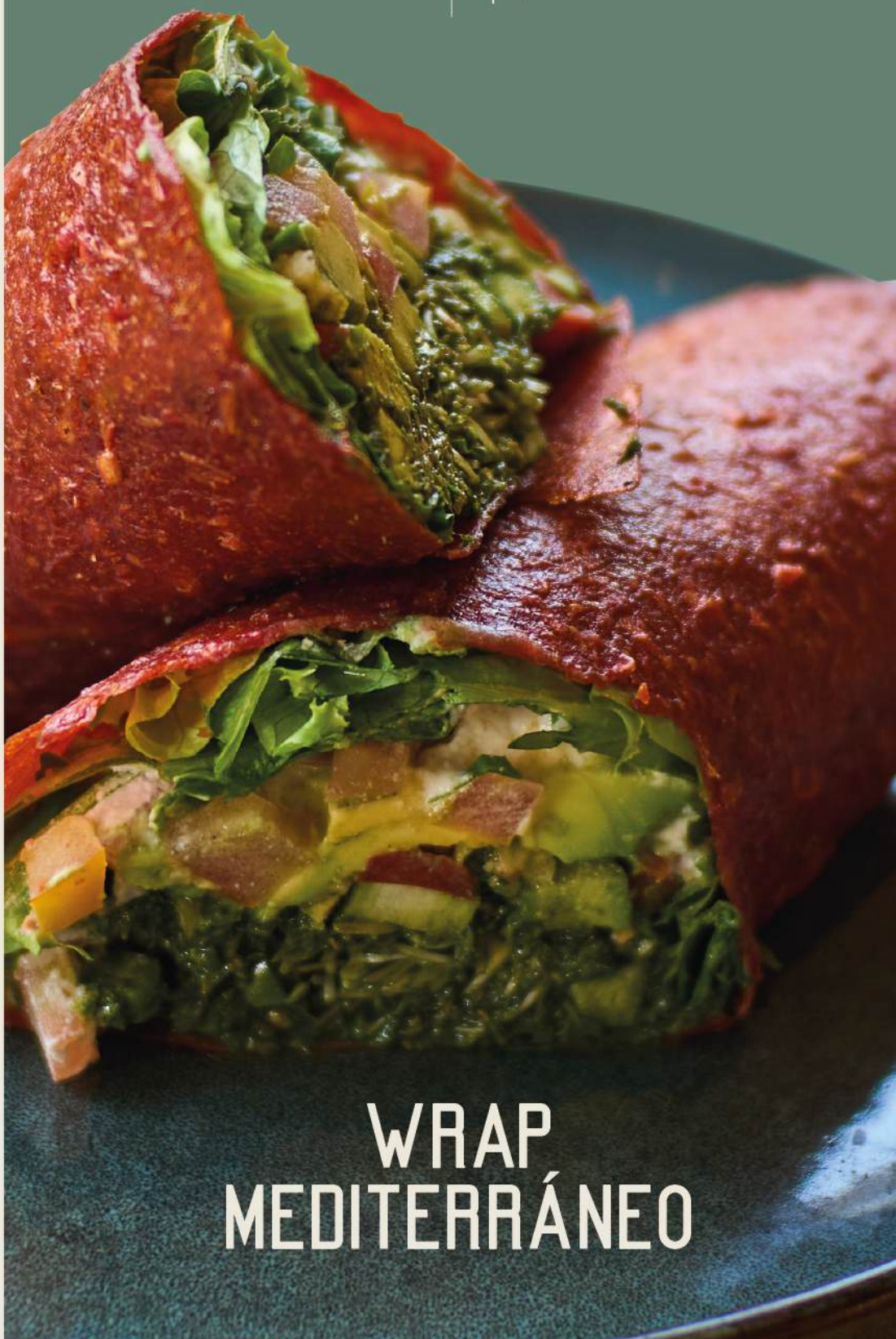
DE LINAZA - 28
Masa raw de mango, zucchini y linaza; relleno con hummus, aji amarillo, zanahoria, crema de cashew, pimiento morroneado, lechuga, palta y germinado.

MEDITERRANEO - 29
Masa raw de tomate, palta y pimiento; relleno con salsa pesto, esparrago, crema de cashew, champiñones, tomate, lechuga, pimiento, palta, parmesano de almendra y germinado.

FALAFEL - 25
Masa de yuca y quinua con croquetas de garbanzo y perejil, col blanca, tomate, pepinillo, cebolla blanca, hummus y tártara de cashew.

VITAL - 23
Alga nori relleno con kale, col morada, mix de germinado, col blanca, zanahoria, tocino de coco, palta y crema de cashew.

RANCHERO - 29
Masa raw de tomate, palta y pimiento; relleno con tofu revuelto, tocino de coco, champiñones, kale, lechuga, crema de cashew y palta.



WRAP MEDITERRÁNEO

SANDWICHES

PORTOBELLO - 26
Portobello salteado con cebolla caramelizada, crema de cashew y rodajas de tomate.

CLUB - 28
Tofu revuelto, tocino de coco, deshilachado de palmito con apio y crema de cashew, lechuga, palta y rodajas de tomate.

MUSH BURGER - 38
Hamburguesa ahumada de hongos, espinaca cocina, tocino de coco, lechuga, tomate en pan integral, acompañado con papitas y salsa raw de tomate.

SUPER VEGAN CLÁSICA - 34
Hamburguesa de lenteja y arroz integral con cebolla caramelizada, lechuga, tomate, palta, crema de cashew, acompañado con papitas y salsa raw de tomate.

TEMPEH BBQ - 38
Tempeh en salsa bbq, salteado de setas con zucchini y cebolla en salsa chimichurri, palta y kale acompañado con papitas

MUSH BUFFALO - 38
Mush burguer en salsa buffalo con su toque picante, tártara, pickles, tocino de coco, aros de cebolla, tomate y lechuga, acompañada con papitas

VEGGIE BURGUER AL PLATO - 28
ELIGE TU BURGER:
LENTEJA | MUSH (+S/5)
Con ensalada arcoiris: lechuga, tomate, zanahoria, col morada, palta, germinado, aliño de honey mustard; acompañada con papitas.

NUESTROS PANES SON GLUTEN FREE

RAW PIZZAS

CLÁSICA - 29
Masa raw de tomate, linaza y castañas; salsa tomate, crema de cashew, arúgula, tomate, champiñones, aceituna verde y un toque de ajo.

DEL HUERTO - 29
Masa raw de tomate, linaza y castañas; salsa de tomate, crema de cashew, espinaca, espárrago, zucchini, alcachofa, pimiento rojo y orégano.

DE CEBOLLA CARAMELIZADA - 29
Masa raw de tomate, linaza y castañas; salsa de tomate, crema de cashew, cebolla caramelizada, aceituna negra y parmesano de almendra.

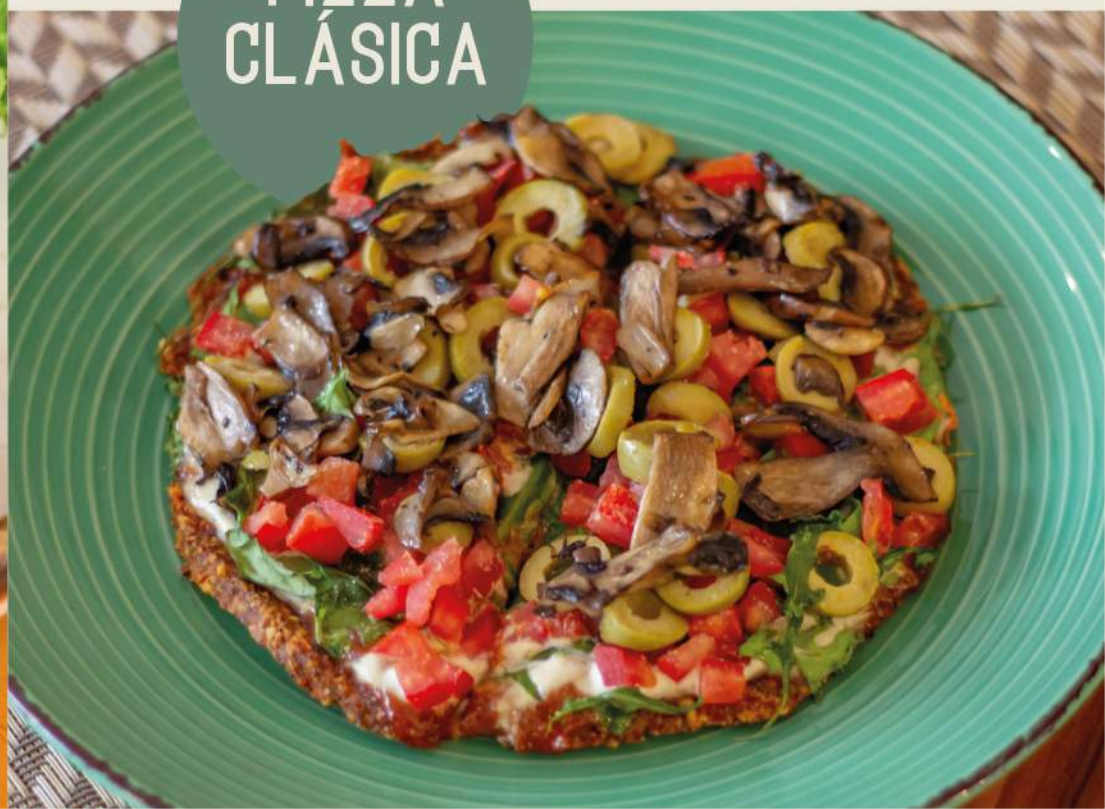
BOWLS

CAMOTE & CHEESE - 34
Camotes asados, granada o arándano (según temporada), tomate, frijol negro, parmesado de almendra, chucrut, arúgula, palta y lechuga con aliño de honey mustard.

FALAFEL - 36
Croquetas de garbanzo y perejil, col blanca, pepinillo, tomate, cebolla blanca, lechuga, palta, chucrut y germinado con aliño de finas hierbas y hummus.

PROTEICO - 34
Lentejitas, tofu sellado en salsa chimichurri, lechuga, espinaca bebe, salteado de champiñones y zucchini, palta y tomate con aliño de finas hierbas.

CROCANTE - 38
Tempeh al panko de kiwicha, palta, parmesano de almendra, lechuga, salteado de tofu, papitas, kale, aji amarillo y brocoli con aliño de finas hierbas.



ceviche de setas

dahl masala

ENTRADAS, SOPAS Y FONDOS

TERI ROLLS - 30
Tofu en teriyaki, hongo shiitake salteado, alga nori, palta, zanahoria, pepinillo, crema de cashew, arroz con quinua tricolor envuelto en papel de arroz crocante.

MEXITACOS - 28
Tacos de maíz morado relleno con hongos, guiso de frijoles negros, guacamole y pico de gallo, decorado con crema de cashew.

CAUSA DE PORTOBELLO - 26
Relleno con portobello, palta, crema de cashew, crocante de quinua y mermelada de rocoto.

CEVICHE DE SETAS - 28
Setas y palmito con leche de tigre, camote, chifles y canchita chulpi.

MISO RAMEN - 28
Caldo de verduras y miso; fideos de arroz, tofu, shiitake, algas, palmito, cebolla china y zanahoria aromatizados con ajo y kion con toque de ajonjolí.

THAI SOUP - 28
Sopa estilo Tom Kha a base de curry, servido con tofu, fideos de arroz, crema de coco, mantequilla de almendra, pimiento, shiitake, aromatizado con limón y culantro.

RISOTTO DE ESPINACA - 34
Cremoso risotto verde con crema de coco; coronado con tofu asalmonado y shiitake, decorado con brotes de germinado y rabanitos.

PAD THAI - 32
Fideos de arroz con curry cremoso, portobello, champiñones, tofu revuelto, espárrago y zanahoria con toque de quinua crocante.

DAHL MASALA - 30
Guiso de lenteja, spicy curry y crema de coco, acompañado con croquetas de espinaca y naan.

FETTUCCINE AL PESTO - 34
Pasta de arroz en salsa pesto con portobello, almendra tostada y palta.

FETTUCCINE A LA HUANCAINA - 36
Pasta de arroz en salsa huancaina con salteado de setas, portobello, cebolla, aji amarillo, shoyu y toque de culantro.

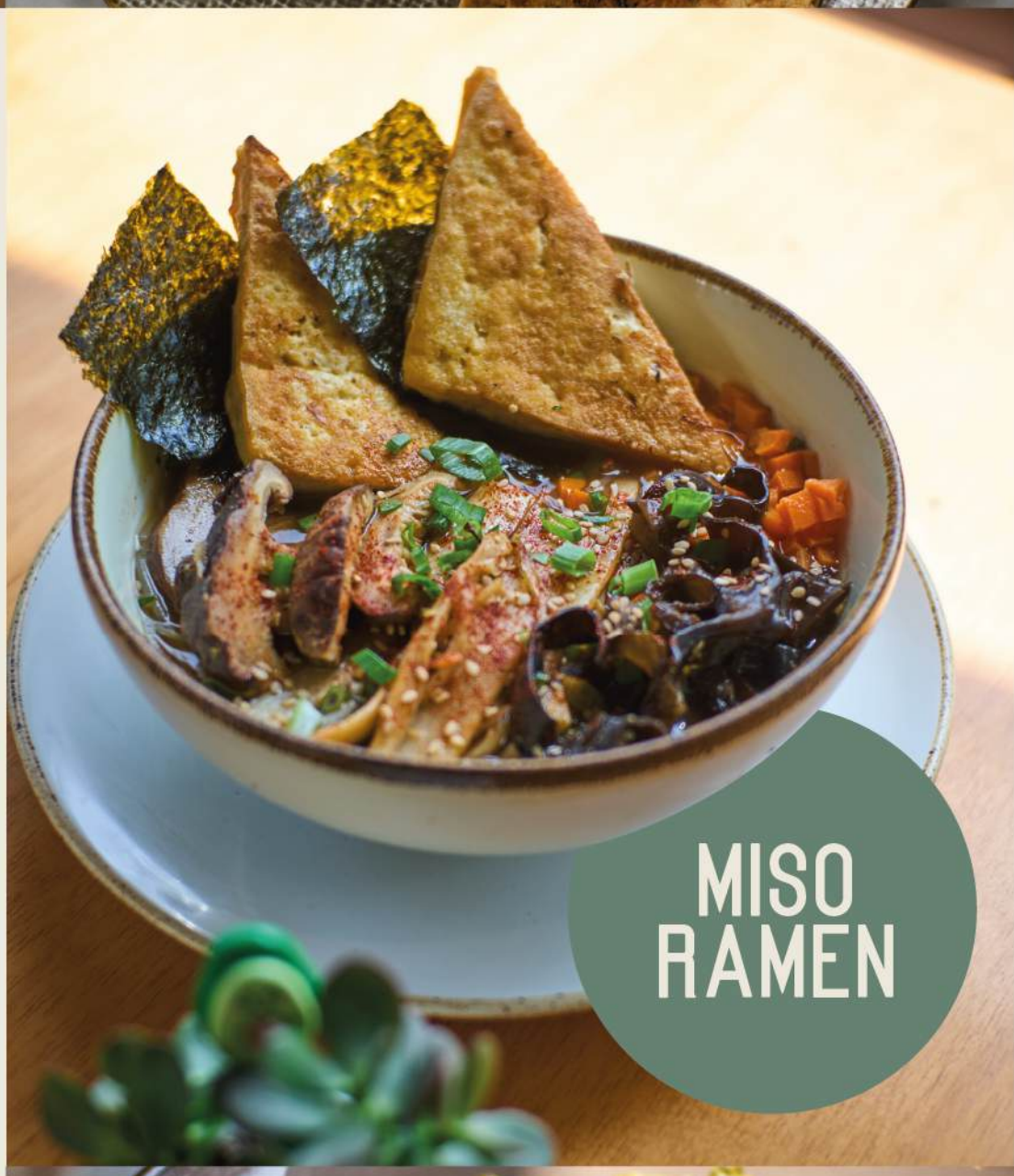
FETTUCCINE CON CREMA DE HONGOS - 34
Pasta de arroz con crema de leche de almendra, hongos y parmesano de almendra

CHINITA - 30
Fideos de arroz con crema de coco, salteado agridulce de tofu, brócoli y brote de frijol mung.

VEGGIE CHAUFA - 28
Chaufa de quinua tricolor con arroz integral, champiñones, tofu, palta, pimiento, aromatizado con aceite de ajonjolí.

KITCHARI - 28
Plato tradicional Ayurveda que desintoxica el cuerpo, disminuye el envejecimiento de las células y equilibra los tres doshas: vatta, pitta y kapha.
Arroz integral con frijol mung, curcuma, arveja, zanahoria, pimiento rojo, acompañado con ensalada arcoiris y aliño de honey mustard.

GRATIN DE PAPAS - 31
Gratinado de papas con crema de cashew, alcachofa, espárrago, champiñones, aji amarillo y pimiento, acompañado con ensalada arcoiris y aliño de honey mustard. Elige tu sabor favorito: pesto o napolitano.



MISO RAMEN

risotto de espinaca

NUESTROS POSTRES SON GLUTEN FREE

cheesecake de lúcuma y cacao

POSTRES EN VITRINA

CHEESECAKE DEL DIA - 18
Base de almendra, pasa con linaza o higo con cacao; crema de cashew con frutas, manteca de cacao o aceite de coco:
-chocobanano
-maracumango
-tropical (fresa, maracuyá y mango)
-lúcuma y cacao
-limón y frambuesa
-chirimoya y cacao

VEGAN BITE - 15
Nougat de cashew, caramelo de dátiles con almendra y aceite de coco endulzado con panela y bañados en cobertura de cacao 70%

RAW BROWNIE - 14
De nueces, aceite de coco, cacao orgánico, dátiles, almendra y panela.

RAW CARROT CAKE - 16
De avena sin gluten, zanahoria, dátiles, nueces con relleno de crema de dátiles y frosting de cashew.

ALFAJOR - 14
Galleta de maicena y almendra, rellena con dulce de leche de coco, bañado en cobertura al 70%

TRUFAS BLANCAS - 4

TRUFAS DE AVELLANA - 7.5
Endulzado con alulosa.

A LA CARTA

ROLLS DE CHOCOLATE - 12
Base de harina de yuca y quinua, crema de cacao al 70% con panela y trocitos de nueces

QUEQUE - 9
Hechos con harina de avena sin gluten y quinua, endulzado con panela:
-zanahoria y nueces
-plátano y chocolate

GALLETAS HORNEADAS - 6
de avena sin gluten con trozos de chocolate y nueces, endulzado con panela

BROWNIE HORNEADO - 14
Bizcocho de chocolate a base de avena, linaza, quinua y leche de almendra, endulzado con alulosa

PIONONO - 18
Bizcocho sin gluten de chocolate con harina de quinua y linaza, endulzado con alulosa. Relleno con crema a base de cashew y lúcuma.

MOLTEN - 26
Bizcocho de cacao cubierto con chocolate caliente, acompañado de helado caramel & sal de maras.

APPLE CRUMBLE - 25
Crocante de manzana tibia y avena con helado de caramel & sal de maras

CREPE - 24
Raw crepe de plátano con canela, relleno con crema de vainilla, frutas de estación, manjar de coco y coco rallado.

WAFFLE DE QUINUA- 29
Escoge 2 toppings:
-miel de agave
-manjar de coco
-fudge de chocolate
-nueces
-crema de vainilla

Escoge 2 frutas:
-plátano
-fresa
-arándano

BOLA DE HELADO - 12
-caramel & sal de maras
-stracciamenta
-cappuccino & chips