

WWW.DAIAFIT.COM



@daiafit_restaurante



@daiafit_restaurante



Daia Fit Restaurante

RESTAURANT & BAKERY
COMIDA SALUDABLE

M
E
N
Ú



COMIDA SALUDABLE

ENTRADAS

Camarones al ajillo

A base de crema de coco, acompañados con trozos de pan masa madre.

\$23

Empanadas de plátano

3 Empanadas horneadas de carne de res molida a base de plátano con salsa de la casa.

\$21

Arepitas de quinoa

3 Arepitas rellenas de pollo mechado y aguacate.

\$21

MENÚ

DESAYUNOS - AM



HUEVOS NAPOLITANOS

Huevos fritos, salsa criolla natural, hierbas y arepa de quinoa.

\$21



OMELLETE PROTEICO

Omellete de claras de huevo, champiñones, tomate, espinaca, queso mozzarella y arepa de quinoa.

\$25

EGG WAFFLE

4 waffles de pandeyuca con queso campesino, aguacate y huevos fritos y mix de frutas de temporada.

\$25

EXTRACTOS

\$16

VERDE

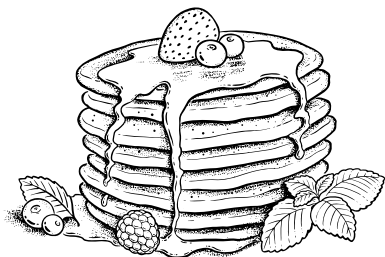
Pepino, apio, espinaca, manzana verde, piña, jengibre y limón.

ZANAHORIA

Zanahoria, naranja, cúrcuma, pimienta negra, miel y limón.

MENÚ

AM - PM



BANANA PANCAKES

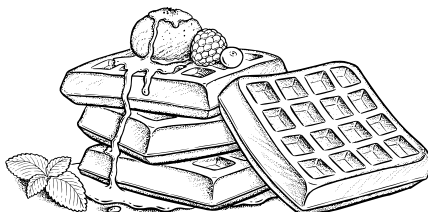
3 pancakes a base de harina de avena **sin gluten**, con banano, y fresa, bañado en arequipe de almendras.

\$24

WAFFLES DE PANDEYUCA

Queso campesino, acompañados de fresa, arándanos y con miel de abejas orgánica.

\$19



BLUE PANCAKES

3 pancakes a base de harina de avena **sin gluten**, con salsa de espirulina azul, yogurt griego y con miel de abejas orgánica.

\$28

MENÚ

AM - PM



SÁNDIWCH

TODOS NUESTROS SÁNDIWCHS ESTÁN HECHOS CON PAN SIN GLUTEN.

ROAST BEEF

Lomo fino de res, pesto artesanal, queso mozzarella bajo en grasa, mix de lechugas, pimentones rojos asados, tomate, acompañado de papitas en casco.

\$43



CHICKEN

Trozos de pollo, queso mozzarella bajo en grasa, tomate, cebolla, mix de lechugas baby, salsa de la casa, acompañados con papitas en casco.

\$41

PICO Y MECHADO

Carne mechada, queso mozzarella bajo en grasa, tomate, cebolla, mix de lechugas baby, salsa de la casa, acompañado con papitas en casco.

\$41

MENÚ

AM - PM



TOSTADAS FRANCESAS

A base de pan de arroz, remojadas en leche de almendras, con miel de abejas orgánica, fresa, arándanos, banano y leche condensada de almendras.

\$21

BOWLS DULCES AM-PM

SIN CONSERVANTES ARTIFICIALES, SIN AZÚCAR ADICIONAL Y BAJO EN CALORÍAS.

ENDULZADO CON STEVIA / MIEL DE ABEJAS ORGÁNICA.

PUDÍN DE CHÍA A BASE DE ESPIRULINA BLUE

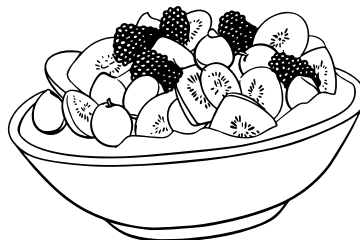
Yogurt griego, chía orgánica con leche de almendras, espirulina blue y fruta de temporada.

\$25

PARFAIT DE AVENA TRASNOCHADA

Con yogurt griego, acompañado de granola y fruta de temporada.

\$22



MENÚ

FUERTES



CREMA DE TOMATE

Crema de tomate, acompañado de pan masa madre.

\$23

ENSALADA DAIA FIT

Filete de pollo, mix de lechugas, espinaca, pepino, champiñones salteados, frutos secos, lentejas crocantes, mango, aguacate, tomates secos y vinagreta.

\$37

CANELÓN BOLOÑESA

Pasta de lasaña de almendra, con carne boloñesa, salsa pomodoro, queso mozzarella.

\$40

TOSTADA DE AGUACATE POLLO

Tostada a base de pan masa madre, aguacate, pollo mechado y huevo.

\$31

TACOS

3 tacos a base de platano, carne mechada, pico de gallo, salsa birria.

\$34

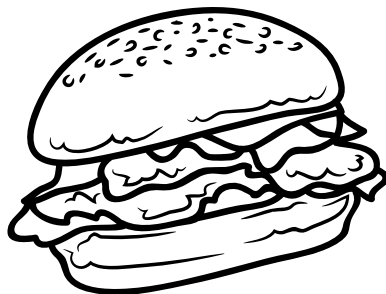
MENÚ

FUERTES



HAMBURGUESA DE LA CASA

Pan de arroz, lomo fino
180 gr libre de grasas
100% natural, lechuga,
tomate, piña
caramelizada en sus
jugos, queso mozzarella
bajo en grasa, cebolla
asada a la parrilla,
bacon, salsa de la casa.
Acompañada con papas
en casco.



\$39

PIZZAS

PIZZA DAIA FIT

Base de pollo, salsa
napolitana natural,
queso mozzarella bajo
en grasa, champiñones
salteados, rugula y
queso de búfala.

\$35

ALMOND PIZZA

Base de harina de almendras,
salsa napolitana natural,
queso mozzarella bajo en
grasa, vegetales asados a la
parrilla, reducción de
balsámico, rúgula, almendras
laminadas y queso búfala.

\$33

MENÚ



FUERTES- BOWL

PROTEÍNA (1 PROTEINA)

- 1. Salmón \$45
- 2. Carne mechada \$38
- 3. Pollo \$35

BASES (1 BASE)

- Arroz blanco
- Pasta de arroz
- Quinoa

VEGATELES (3 VEGETALES)

- Aguacate
- Brócoli
- Zanahoria
- Pico de gallo
- Mango
- Maíz

TOPPINGS (2 TOPPINGS)

- Queso campesino
- Maduritos
- Mani triturado
- Almendra laminada
- Semillas de girasol
- Huevo cocido

ADEREZOS (1 ADEREZO)

- Vinagreta naranja



MENÚ

REPOSTERÍA



**SIN CONSERVANTES ARTIFICIALES,
SIN AZÚCAR ADICIONAL Y BAJO EN
CALORÍAS.**

ENDULZADO CON MONK FRUIT Y
ALULOSA.



TORTAS KETO

\$25

CHOCOFLAN

PISTACHO

YOGURT Y ARÁNDANO

FERRERO

CHEESECAKE VASCO

RED VELVET

GALLETAS

\$19

NEW YORK RED VELVET

BROWNIES

\$19

BROOKIES



MENÚ

BEBIDAS CALIENTES

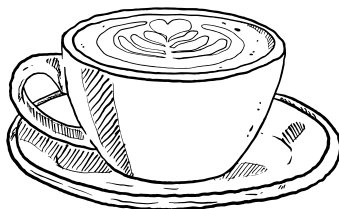


ENDULZADO CON STEVIA ORGANICA.

CAPUCCINO

Capuccino en leche
de almendras \$11

Capuccino en leche
deslactosada \$8



CHAGACCINO \$12

Bebida antioxidante a base
de café con chagaccino
en leche de almendras

GOLDEN MILK \$12

Bebida antiinflamatoria a
base de cúrcuma, jengibre,
cardamomo y pimienta
negra en leche de
almendras

CAFÉ AMERICANO \$7

CHOCOLATE \$11

100% cacao en leche de
almendras

TÉ CHAI \$12

Té chai en leche de
almendras

TE MATCHA \$14

Te matcha en leche de
almendras

INFUSIONES

PIÑA Y JENGIBRE \$9

FLOR DE JAMAICA \$9

MENÚ



ENDULZADO CON STEVIA ORGANICA.

BEBIDAS FRIAS

TÉ CHAI

\$16

Té chai en leche de almendras.

LATTE

\$16

Café en leche de almendras.

TE MATCHA

Te matcha en leche de almendras.

\$18

BATIDOS

\$20

COLÁGENO

Frutos silvestres, hierbabuena, colágeno sin azúcar, en leche de almendras.

PROTEICO

Frutos silvestres, banano, proteína vegana y leche de almendras.

ARÁNDANOS

Arándanos, leche de almendras, endulzado con el banano.

PIÑACOLADA

Piña, leche deslactosada y crema de coco.

MENÚ



ENDULZADO CON STEVIA ORGANICA.

MOCKTAILS \$17

FLOR DE JAMAICA

Flor de Jamaica, canela, miel y hojas de hierbabuena.


PINK SUNSET

Zumo de naranja, zumo de limón, pitahaya rosa, agua de coco y miel.

KIWI Y SANDÍA

Sandía, kiwi, miel y soda Bretaña.

OTRAS BEBIDAS

- SODA HATSU \$8
- AGUA HATSU \$7
- TE HATSU \$9
-  SODA BRETAÑA \$6

KOMBUCHAS: Sabor \$12

- Flor de Jamaica.
 - Piña.
 - Maracuya.
-



DAIA

FIT