

NUESTRO MOSTRADOR DIARIO

ALFAJORES

- Almendra, dulce de leche, corazón de frutos rojos y frutos secos \$6900
- Maicena y dulce de leche \$5900
- Pistachos, ganache de chocolate blanco y centro de frambuesa \$8500
- Coco y dulce de leche \$5600
- Alfajor de Mantecol, pasta de mani, frutos secos y trozos de mantecol \$6500

BUDINES

- Naranja \$5400
- Banana split, nueces y dulce de leche \$5600

CLÁSICOS REVERSIONADOS

- Tita artesanal -limón y chocolate- \$4400
- Super Merengada - con coco- \$4900

COOKIES

- Cookies red velvet \$5600
- Cookies Chocolate \$5800
- Cookies Nutella \$5900

CUADRADOS

- Crumble de manzana \$9200
- Frola de membrillo \$8900
- Brownie Melba \$7800
- Tibio crumble con helado \$10900
- Tibio Brownie Melba con helado \$9500

- Consulta opciones sin Gluten -



LAMINADOS ARTESANALES

- Croissant artesanales \$4400
- Medialuna de manteca \$2600

CROISSANT RELLENAS DULCES

- Dulce de leche \$6700
- Pastelera \$6500

CROISSANT RELLENAS SALADAS

- Huevos revueltos y panceta crispy \$9900
- Huevos revueltos, queso brie y pesto de hierbas \$10200

NUESTRAS TORTAS

Consultar torta de la semana

- Cheescake con frutos rojos \$9400
- Cheescake Maracuyá \$9400
- Torta Vigilante -queso y batata- \$9400
- Chaja -merengue, crema chantilly, duraznos y dulce de leche- \$9800
- Torta vasca \$9900
- Chocotorta \$8900
- Red Velvet \$9900
- Torta Bruce \$10900
- Torta Flan de Pistacho \$10200
- Lemon Pie \$8900

- Pedí tu torta para llevar 24hrs antes -

PANADERIA

- Tostado de jamón y queso pan de campo / brioche \$11500
- Medialuna de jamón y queso \$7800
- Chipa Artesanal \$4400
- Chipa Sandwich: lomito, queso y pesto \$9900

DESAYUNOS Y MERIENDAS

- Pancakes - triples - con miel, frutas de estación y salsa de dulce de leche o frutos rojos \$11200
- Avocado toast \$12500
- Avocado toast con huevos revueltos \$12900
- Yogurt con granola caseros y frutas \$12500
- Frutas de estación y miel \$9900
- Tostadas francesas con frutos rojos y helado \$12500

-Huevos revueltos:

- Con pancakes \$10400
- Con rodajas de pan tostado \$10800
- Con tostada francesa \$11200

- Canasto de tostadas de pan de masa madre -manteca y dulce de leche/frutos rojos
- *para 1 persona \$11400
- *Agregale el café espresso, americano simple, cortado, latte mediano, capuccino, lagrima \$2900
- *Extra: palta o panceta \$4000
- *Extra: queso crema o miel \$2000

BRUSCHETTAS

- Mediterranea: jamón crudo, srtacciatella, tomates asados, pesto de albahaca — \$13900
- Portobelos confitados, pomodoro dos huevo poche, aceite de oliva — \$12900

SANDWICHES

- Acompañado con papas triple cocción-
- Lomito - lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas - \$18500
- Veggie -berenjena, calabaza asada, tomate fresco, rúcula, bocconcino y mayonesa casera- \$13900
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa \$18900

BEBIDAS FRIAS

Limonadas

- Clásica (jugo de limón, jengibre, azúcar) \$4500
- Frutos Rojos (limonada clásica y frutos rojos) \$5900
- Menta (limonada clásica y menta) \$4800
- Melonada (limonada clásica y melón) \$5500
- Exprimido de naranja \$5500

Licuadaos

- Banana, naranja, frutos rojos \$7900
- Banana, almendras tostadas, vainilla, canela \$7500
- Naranja, Durazno y frutillas \$7500
- Banana, durazno, frutilla con leche o agua \$6500

Frappe

- Chocolatada Melba \$6200
- Vainillada Lincoln \$5800

Aguas y Gaseosas

- Gaseosas \$4200
- Agua con Gas Morgade \$2900
- Agua sin Gas Morgade \$2900

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza

- Stella Artois porrón \$5500

Copa de vino

- Vino tinto por copa Animal Malbec orgánico \$6900
- Vino blanco por copa Animal Chardonnay orgánico \$6900

CAFE DE ESPECIALIDAD

-Brasil Paraiso- 82 puntos de especialidad-

- Espresso \$3900
- Doble espresso \$4400
- Americano \$3900
- Doble americano \$4800
- Latte mediano \$4800
- Latte grande \$5200
- Latte vainilla \$6300
- Latte dulce de leche \$6200
- Caramel machiato \$6800
- Mocca \$6200
- Flat white \$5600
- Capuccino \$5200
- Cortado \$4600
- Magic \$5300
- Chocolate caliente \$6900
- Café en 1/4 -Drupa- \$28000

CAFES ESPECIALES

- Café irlandes \$7500
- Café baileys \$7900
- Café viénes con crema \$6900

CAFES FRIOS

- Afogatto con helado de vainilla \$7500
- Afogatto con helado de pistacho \$8500 (con dos bochas y dos shots)
- Ice coffe \$5800
- Ice latte \$6600
- Ice mocca \$7900
- Ice vainilla \$7900
- Espresso tonic \$7900

TÉ - TEALOSOPHY

- Merienda Blend: Cosecha de altura proveniente de Assam, dulce de leche, almendras, grosella y arándanos \$4800
- Chai: Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre \$4800
- English Breakfast: Blend de cosechas provenientes de India y China \$4800
- Té verde Thai Wind: Ananá caramelizado y coco \$4800
- *Extra: Leche \$1200

MEDIODIA

Horario de 12 a 21 hs.

PLATITOS

- Buñuelos de espinaca con mayolima - 3 un. - \$10200
- Croquetas de jamón crudo con romesco - 5 un. - \$115 00
- Tortilla de papas clásica con alioli \$12900
- Provoleta, tomates confitados, pesto y rúcula \$12900
- Albondigas con queso cuartirolo y pomodoro - 3 un. - \$13500

BRUSCHETAS

- Mediterranea: Jamon crudo, srtacciatella, tomates asados y pesto de albahaca \$13900
- Portobelos confitados, pomodoro, dos huevos poché aceite de oliva \$12900

HAMBURGUESA Y SANDWICHES

-Acompañado con papas triple cocción-

- Hamburguesa Merienda
Pan casero, provoleta, panceta, tomates asados y cebolla confitada \$18900
- Lomito -lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas - \$18500
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa \$18900
- Sandwich Veggie- berenjena, calabaza asada, tomates fresco, boconccinos y mayonesa casera \$13900

ENSALADAS

- Ensalada Caesar con pollo asado, mix de lechugas, croutons, panceta crispy, aderezo caesar y hebras de parmesano \$15900
- Rúcula, espinaca, granola, peras asadas, queso azul con salsa de mostaza y miel \$13900
- Burrata, vegetales asados, pesto, cherry asados y hierbas frescas \$20500
- Tibio bowl: polenta frita, pollo asado, tomates frescos, hongos salteados y dressing de maracuyá \$15500

PLATOS

- Milanesa de lomo de ternera - \$17400
- Milanesa de lomo a la napolitana- \$18000
- Pechuga de campo marinada con gremolata de hierbas- \$17400
- Lomo grillado - 300 grs - sobre pan de campo con jugo de cocción y criolla- \$19900
- Trucha Patagonica con salsa chermoula y limón \$22500

Guarniciones - solo para platos-

- Papas triple cocción \$5900
- Puré de de papas \$5500
- Mix de verdes con vinagreta casera \$5600

-Especiales-

- Ternera Braseada -4 hs.- reducción de malbec con puré de papas \$19000
- Risotto azafranado de cabutia y pesto de rúcula \$18500

PASTAS

-Pasta italiana Garofalo-

- Penne rigate, ragú de hongos. pan grattato y huevo poche \$16500
- Spaguetti con pomodoro y stracciatela \$16900
- Rigatoni con Ragú bolognese \$17800

- Pasta rellena

- Agnolottis hechos a mano de ternera braseada al malbec con crema trufada \$19500

POSTRES

- Arroz con leche \$7500
- Panqueque de dulce de leche y mousse de dulce de leche \$5900
- Flan de dulce de leche con crema y dulce de leche \$6500
- Budiín de pan crema y dulce de leche \$4900

COCKTELERIA

Palermo Sour \$7200

Licor argentino Legui
Hesperidina
Jugo de pomelo rosado

Merienda Spritz \$7200

Aperol
Almíbar de Mate
Sidra
Soda splash

Aperol Spritz \$7200

Aperol
Espumante
Soda splash

Gin & Tonic con Botánicos \$7200

Gin Heráclito
Tónica
Decorado de botánicos
Opción Bombay

\$2500

Negroni Ahumado \$8500

Gin Heraclito
Campari
Martini rosso

Cynar Julep \$7200

Cynar
Jugo de pomelo
Lima
Menta
Azúcar

Fernet con Coca \$7200

Fernet Branca
Coca Cola

Penicillin \$8500

Jameson
Almíbar de miel y jengibre
Jugo de limón

VINOS

TINTOS

MALBEC

Dv Catena Malbec
Lujan de Cuyo, depto de Maipú, Mendoza _____ \$36000

Zuccardi Concreto Malbec
Valle de Uco, Mendoza _____ \$45000

Zuccardi Q Malbec
Vista Flores, Mendoza _____ \$29000

BLEND DE TINTAS

Tikal Patriota
Rivadavia, Vista Flores, Mendoza _____ \$33000

MERLOT

Mara
Agrelo, El pedernal, Mendoza _____ \$21000

SYRAH

Pyros Apellation
Valle de Pedernal, San Juan _____ \$22000

CABERNET SAUVIGNON

Salentein Reserva
Valle de Uco, Tunuyan, Mendoza _____ \$21000

BONARDA

Mara
La Consulta, San Carlos, Mendoza _____ \$21000

CHARDONNAY

Dv Catena Chardonnay - Chardonnay
Domingo, Villa Bastías, Tupungato; La Pirámide, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza _____ \$30000

SAUVIGNON BLANC

Salentein Reserva
Valle de Uco, Mendoza _____ \$21000

CORTE DE BLANCAS

Alma Negra
50% Agrelo 50% Tupungato, Mendoza _____ \$33000

POR COPA

Animal Malbec orgánico
Agrelo, Altamira, Tupungato, y La Consulta, Mendoza _____ \$7000

Animal Chardonnay orgánico
Tupungatto y Agrelo Mendoza _____ \$7000

ESPUMANTE

Baron B
Valle de Uco, Mendoza _____ \$49000

Sidra 1888
Alto Valle de Río Negro, Saenz Briones _____ \$15000