

NUESTRO MOSTRADOR DIARIO

ALFAJORES

- Almendra, dulce de leche, corazón de frutos rojos y frutos secos \$7500
- Maicena y dulce de leche \$6300
- Pistachos, ganache de chocolate blanco y centro de frambuesa \$8500
- Coco y dulce de leche \$5900
- Alfajor de Mantecol, pasta de mani, frutos secos y trozos de mantecol \$6500

BUDINES

- Naranja \$5900
- Banana split, nueces y dulce de leche \$6200

CLÁSICOS REVERSIONADOS

- Tita artesanal -limón y chocolate-\$4800
- Super Merengada - con coco- \$5300

COOKIES

- Cookies red velvet \$5900
- Cookies Chocolate \$6100
- Cookies Nutella \$6400

CUADRADOS

- Crumble de manzana\$9900
- Frola de membrillo \$9400
- Brownie Melba\$8400
- Tibio crumble con helado \$11200
- Tibio Brownie Melba con helado \$9900

- Consulta opciones sin Gluten -



LAMINADOS ARTESANALES

- Croissant artesanales \$5000
- Medialuna de manteca \$2900

CROISSANT RELLENAS DULCES

- Dulce de leche \$7200
- Pastelera \$7200

CROISSANT RELLENAS SALADAS

- Huevos revueltos y panceta crispy \$10500
- Huevos revueltos, queso brie y pesto de hierbas \$10900

NUESTRAS TORTAS

Consultar torta de la semana

- Cheescake con frutos rojos \$10400
- Cheescake Maracuyá \$10400
- Torta Vigilante -queso y batata-\$10400
- Chaja -merengue, crema chantilly, duraznos y dulce de leche-\$10900
- Torta vasca \$11500
- Chocotorta \$9500
- Red Velvet \$10900
- Torta Bruce \$12200
- Torta Flan de Pistacho \$12500
- Lemon Pie \$9800

- Pedí tu torta para llevar 24hrs antes -

PANADERIA

- Tostado de jamón cocido natural y queso en pan de campo o brioche \$11500
- Medialuna de jamón cocido natural y queso \$7800
- Chipa Artesanal \$4400
- Chipa Sandwich: lomito ahumado -Las Dinasc-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 \$12900
- Avocado toast con huevos revueltos \$13600
- Yogurt con granola caseros y frutas plato XL \$12900
- Frutas de estación y miel \$10500

- Tostadas francesas con frutos rojos y helado plato XL \$12900

-Huevos revueltos:

- Con pancakes \$11400
- Con rodajas de pan tostado \$11700
- Con tostada francesa \$11900

- Canasto de tostadas de pan de masa madre -manteca y dulce de leche/frutos rojos
- *para 1 persona \$11900
- *Agregale el café espresso, americano simple, cortado, latte mediano, capuccino, lagrima \$3500

- *Extra: palta o panceta \$4000
- *Extra: queso crema o miel \$2000

BRUSCHETTAS

- Mediterranea: jamón crudo estacionado, straciatella, tomates asados, pesto de albahaca — \$14900
- Portobelos confitados, pomodoro dos huevo poché, aceite de oliva — \$13900

SANDWICHES

- Acompañados con papas triple cocción-
- Lomito - lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas - \$19500
- Veggie - berenjena, calabaza asada, tomate fresco, rúcula, bocconcino y mayonesa casera- \$15500
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa \$20900

BEBIDAS FRIAS

Limonadas

- Clásica (jugo de limón, jengibre, azúcar) \$4900
- Frutos Rojos (limonada clásica y frutos rojos) \$6300
- Menta (limonada clásica y menta) \$5400
- Melonada (limonada clásica y melón) \$5500
- Exprimido de naranja \$5900

Licuadaos

- Banana, naranja, frutos rojos \$8500
- Banana, almendras tostadas, vainilla, canela \$7900
- Naranja, Durazno y frutillas \$7900
- Banana, durazno, frutilla con leche o agua \$6900

Frappe

- Chocolatada Melba \$6900
- Vainillada Lincoln \$6500

Aguas y Gaseosas

- Gaseosas \$4200
- Agua con Gas Morgade \$3200
- Agua sin Gas Morgade \$3200

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 \$4000
- Doble espresso \$4800
- Americano \$4000
- Doble americano \$4800
- Latte mediano \$5400
- Latte grande \$6000
- Latte vainilla \$6900
- Latte dulce de leche \$6900
- Caramel machiato \$7400
- Mocca \$6800
- Flat white \$5700
- Capuccino \$6000
- Cortado \$4900
- Magic \$5900
- Chocolate caliente \$6900
- Café en 1/4 -Drupa- \$28000

CAFES ESPECIALES

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

CAFES FRIOS

- Afogatto con helado de vainilla \$7900
- Afogatto con helado de pistacho \$8900 (con dos bochas y dos shots)
- Ice coffe \$6200
- Ice latte \$7100
- Ice mocca \$7900
- Ice vainilla \$7900
- Espresso tonic \$8200

TÉ - TEALOSOPHY

- Merienda Blend: Cosecha de altura proveniente de Assam, dulce de leche, almendras, grosella y arándanos \$5200
- Chai: Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre \$5200
- English Breakfast: Blend de cosechas provenientes de India y China \$5200
- Té verde Thai Wind: Ananá caramelizado y coco \$5200
- *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. - \$12900
- Tortilla de papas clásica con alioli \$13500
- Provoleta, tomates confitados, pesto y rúcula \$12900
- Albondigas con queso cuartirolo y pomodoro - 3 un. - \$13500

BRUSCHETAS

- Mediterranea: Jamon crudo, stracciatella, tomates asados y pesto de albahaca \$14900
- Portobelos confitados, pomodoro, dos huevos poché aceite de oliva \$13900

HAMBURGUESA Y SANDWICHES

-Acompañados con papas triple cocción-

- Hamburguesa Merienda
Pan casero, provoleta, panceta, tomates asados y cebolla confitada \$18900
- Lomito Ahumado- Las Dinás-, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas - \$19500
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa \$20900
- Sandwich Veggie- berenjena, calabaza asada, tomates fresco, boconccinos y mayonesa casera \$15500

ENSALADAS

- Ensalada Caesar con pollo asado, mix de lechugas, croutons, panceta crispy, aderezo caesar y hebras de parmesano \$16500
- Rúcula, espinaca, granola, peras asadas, queso azul con salsa de mostaza y miel \$14900
- Burrata, vegetales asados, pesto, cherry asados y hierbas frescas \$22900
- Tibio bowl: polenta frita, pollo asado, tomates frescos, hongos salteados y dressing de maracuyá \$16900

PLATOS

- Milanesa de lomo de ternera - \$18900
- Milanesa de lomo a la napolitana- \$21000
- Pechuga de campo marinada con gremolata de hierbas- \$18500
- Lomo grillado - 300 grs - sobre pan de campo con jugo de cocción y criolla- \$22500
- Trucha Patagonica con salsa chermoula y limón \$23900

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 \$22900
- Risotto azafranado de cabutia y pesto de rúcula \$19800

PASTAS

-Pasta italiana Garofalo-

- Penne rigate, ragú de hongos. pan grattato y huevo poche \$17900
- Spaguetti con pomodoro y stracciatela \$19900
- Rigatoni con Ragú bolognese \$18500

- Pasta rellena

- Agnolottis hechos a mano de ternera braseada al malbec con crema trufada \$21500

POSTRES

- Arroz con leche \$7500
- Panqueque de dulce de leche y mousse de dulce de leche \$6200
- Flan de dulce de leche con crema y dulce de leche \$6900
- Budiín de pan crema y dulce de leche \$5800

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