



A partir de las 19:30 H

PLATITOS

\$14.300

CROQUETAS DE KALE

Con alioli y vinagreta de sweet chili

\$17.500

PINCHO DE LANGOSTINOS

Con salsa asiática de soja, lima y maní

\$17.500

CALAMAR A LA PLANCHA

Sobre alioli de ajo negro

\$15.400

TORTILLA DE PAPAS

Con alioli

\$15.400

ÑOQUIS DE BONIATO TOSTADOS

Al horno de barro, con vegetales de primavera,
queso feta y avellanas

\$14.300

REMOLACHA ASADA

Con queso gascony de cabra de Mauricio Couly

\$15.400

FAINÁ CROCANTE

Con pimiento asado, stracciatella
y anchoas de Mar del Plata

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia
o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta



A partir de las 19:30 H

PROTEÍNAS

\$47.500

PULPO A LA PLANCHA
Con salsa romesco y papas paille

\$28.500

PESCA DEL DÍA
Con salsa bearnesa e hinojo

\$28.500

MILANESAS
de lomo con alioli de mostaza antigua

\$28.500

GÍRGOLAS CROCANTES (V)
Con sésamo y maíz, salsa harissa y hummus

\$28.500

CHURRASQUITO JUJEÑO (300gr)
de cerdo, con maní, lima y cilantro

\$34.900

BIFE DE CHORIZO A LA CRIOLLA
Con huevo frito

\$34.900

TRUCHA AL HORNO DE BARRO
Con *beurre blanc* y puerros asados

\$42.900

POLLITO AHUMADO
Medio pollo al horno de barro con nuestra salsa verde.
De libre pastoreo, de Carlos Keen

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia
o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta



A partir de las 19:30 H

GUARNICIONES

1 OPCIÓN

\$10.800

3 OPCIONES

\$23.900

QUÍNOA GRIEGA

Con tomates cherries, pepino y queso feta

REMOLACHA Y HUEVO

Con eneldo y salsa de yogur

BONIATOS, CALABAZAS Y ZANAHORIAS ASADAS

Con salsa de yogur, chermoula y semillas de girasol

PAPAS, PORTOBELLOS Y HUEVO SOFT

Con crema de trufa y cebollitas

CAESAR CRUJIENTE

Lechuga capuchina con aderezo caesar y pangratatto

MUJADARA (V)

Arroz aromático con lentejas, especias y cebollita frita

\$10.800

PAPAS FRITAS (V)

Con polvo de kimchi

CHIPÁ GUAZÚ

con queso brie

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta



A partir de las 19:30 H

PARA BEBER

\$6.200

JUGO DE NARANJA

\$5.800

LIMONADA

LIMONADA TERERÉ CON YERBA MATE

Cedrón, burrito y cola de caballo

**LIMONADA DE FRUTILLA
Y TÉ VERDE**

DESCORCHE \$20.000

Valor cubierto \$3.900 / Incluye servicio de agua



A partir de las 19:30 H

PARA BEBER

KOMBUCHAS

\$6.000

ROSÉ

Pétalos de rosa e hibisco

CARIBEÑA

Ananá y pimienta de Jamaica

FLOWER POWER

Pomelo rosado y jengibre

TRAGOS

\$9.500

APEROL SPRITZ

GIN TONIC

VERMOUTH

CERVEZAS

\$5.800

MILLER

DESCORCHE \$20.000

Valor cubierto \$3.900 / Incluye servicio de agua



A partir de las 19:30 H

POSTRES

\$12.800

SAMBAYÓN CON FRUTILLAS

Con corazón de arándanos

TORTA 12 CRÊPES JAPONESA

Con salsa de dulce de leche

SEMIFREDDO DE PISTACHOS

Con charlotte

PAVLOVA VOLCÁN

Merengue, crema, dulce de frambuesas,
arándanos frescos y frambuesas frescas

NÉMESIS DE CHOCOLATE

La clásica receta del River Café

CREMOSO DE CHOCOLATE INCREÍBLE (V)

Con miel de dátiles, crocante de cacao
y nueces pecán

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia
o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta



A partir de las 19:30 H

CAFETERÍA

Café / Lágrima / Cortado / Latte

\$3.600

POCILLO

\$4.200

JARRITO

\$4.800

DOBLE

TÉ

\$4.700

ENGLISH BREAKFAST / TÉ NEGRO

Un clásico robusto y malteado con té
de Sri Lanka y Darjeeling

EARL GREY / TÉ NEGRO

De India, infusionado con aceite de bergamota
y flores de aciano azul. Fresco y clásico

DOUBLE DETOX / TÉ VERDE

Té verde intenso con limón, ginseng, jengibre,
lemongrass y canela. Cítrico y equilibrado, con un toque dulce

ARABIS / TÉ ROJO

Exótico oolong con pétalos de caléndula, rosas amarillas
y aroma a limón mediterráneo