



SÁB Y DOM 12 A 16 H

## PLATITOS

**\$15.400**

### 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

**\$17.500**

### 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



SÁB Y DOM 12 A 16 H

## PROTEÍNAS

**\$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



SÁB Y DOM 12 A 16 H

## GUARNICIONES

**2 OPCIONES**  
**\$20.600**

**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



SÁB Y DOM 12 A 16 H

## SÁNDWICHES

**\$25.900**

### **SÁNDWICH DE ASADITO ARGENTINO**

Pastrón ahumado con chimichurri de las Dinás, salsa criolla, cebollas y pimientos asados, alioli de perejil y rúcula

Viene con papas fritas provenzal

### **SÁNDWICH DE TRUCHA**

En pan de boniato con queso crema de hierbas, cebolla encurtida, alcaparras y lechuga

### **CLUB SÁNDWICH**

Clásico sándwich de nuestro pollo ahumado, panceta, tomate y aderezo de alioli, huevo y lechuga

Viene con papas fritas kimchi

(V) Vegano

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



SÁB Y DOM 12 A 16 H

**PARA BEBER**

**SERVICIO DE AGUA \$3.600**

**\$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**

**LICUADOS**

**\$6.200**

**BANANA Y LECHE  
DE ALMENDRAS**

**FRUTILLA, PERA  
Y NARANJA**

**VERDE DETOX**

Pera, espinacas, apio y naranja



SÁB Y DOM 12 A 16 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**



SÁB Y DOM 12 A 16 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



SÁB Y DOM 12 A 16 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