



SAB & DOM 12 A 16 H

PLATITOS

\$15.900

ÑOQUIS DE BONIATO TOSTADOS

Con repollitos de bruselas, panceta ahumada, cherries amarillos y queso feta

\$14.900

CROQUETAS DE KALE

Con alioli y vinagreta de sweet chili

\$17.500

HUMITA SANTIAGUEÑA

Con queso Gascony tostado y quiquirimichi

\$15.900

TORTILLA DE PAPAS

Con alioli / Opcional: con anchoas de Mar del Plata **\$5.900**

\$17.500

CALAMAR A LA PLANCHA

Sobre alioli de ajo negro

(V) Vegano

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



SAB & DOM 12 A 16 H

PRINCIPALES

\$29.900

PASTEL DE PAPAS

Con lomo, puré de papas ahumadas y pimentón de Cachi

CANELONES DE RICOTA VENTIMIGLIA Y ESPINACA

Con salsa de tomates

CAVATELLI CON ALCAUCILES

Con pesto de albahaca y queso cheddar

PESCA DEL DÍA

Con crema de coliflor ahumada y chutney de tomate

MILANESAS

de lomo con alioli de mostaza antigua

SETA DE CARDO (V)

Con crema de cajú tostado, batatas paille y ensaladita verde

CHURRASQUITO JUJEÑO (300gr)

de cerdo, con maní, lima y cilantro

\$36.600

BIFE DE CHORIZO

sobre emulsión de zanahorias

TRUCHA AL HORNO DE BARRO

Con beurre blanc y puerros asados

\$44.900

POLLITO AHUMADO (PARA COMPARTIR)

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



SAB & DOM 12 A 16 H

GUARNICIONES

2 OPCIONES
\$20.600

3 OPCIONES
\$23.900

COUS COUS DE COLIFLOR (V)

Palta, brócolis tostados, leche de tigre y granada

ENDIVIAS, ESPINACA, NARANJA Y PATAGONZOLA

Con vinagreta de Dijon

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

MUJADARA (V)

Arroz aromático con lentejas, especias y cebollita frita

\$11.900

PURÉ DE PAPAS Y COLIFLOR

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



SAB & DOM 12 A 16 H

SÁNDWICHES

\$26.900

SÁNDWICH DE ASADITO ARGENTINO

Pastrón ahumado con chimichurri de las Dinás, salsa criolla, cebollas y pimientos asados, alioli de perejil y rúcula.
Con papas fritas provenzal

SÁNDWICH DE TRUCHA

En pan de boniato con queso crema de hierbas, cebolla encurtida, alcaparras y lechuga.
Con papas fritas

CLUB SÁNDWICH

Clásico sándwich de nuestro pollo ahumado, panceta, tomate y aderezo de alioli, huevo y lechuga.
Con papas fritas kimchi

(V) Vegano

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



SAB & DOM 12 A 16 H

PARA BEBER

SERVICIO DE AGUA \$3.800

\$6.600
JUGO DE NARANJA

\$6.000
LIMONADA

\$6.000
**LIMONADA TERERÉ
CON YERBA MATE**
Cedrón, burrito y cola de caballo

\$6.000
LIMONADA DE HIBISCUS

LICUADOS
\$6.600

**BANANA Y LECHE
DE ALMENDRAS**

**FRUTILLA, PERA
Y NARANJA**

VERDE DETOX
Pera, espinacas, apio y naranja

KOMBUCHAS
\$6.400

ROSÉ
Pétalos de rosa e hibisco

CARIBEÑA
Ananá y pimienta de Jamaica

FLOWER POWER
Pomelo rosado y jengibre

TRAGOS
\$9.700

APEROL SPRITZ

GIN TONIC

VERMOUTH

CERVEZAS
\$6.500
CORONA
CORONA 0% ALCOHOL

(V) Vegano

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



SAB & DOM 12 A 16 H

POSTRES

\$13.500

TORTA VASCA

Con membrillos en vino tinto

ISLA FLOTANTE CON SAMBAYÓN DE FERNET

Con nueces pecán caramelizadas

TORTA DE 12 CREPES JAPONESA

Con salsa de dulce de leche

SEMIFREDDO DE PISTACHOS

Con Charlotte

MILHOJAS DE MANZANA (V)

sobre crema de almendras

PAVLOVA VOLCÁN

Con merengue, crema, dulce de frambuesas
y fruta fresca

NÉMESIS DE CHOCOLATE

La clásica receta del River Café

(V) Vegano

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



SAB & DOM 12 A 16 H

CAFETERÍA

Café / Lágrima / Cortado / Latte

\$3.800

POCILLO

\$4.400

JARRITO

\$5.000

DOBLE

TÉ

\$4.900

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

(V) Vegano

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