



12 A 16 H

PLATITOS

\$15.400

ÑOQUIS DE BONIATO TOSTADOS

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

\$14.300

CROQUETAS DE KALE

Con alioli y vinagreta de sweet chili

\$15.400

FAINÁ CROCANTE

Con pimiento asado, stracciatella
y anchoas de Mar del Plata

\$15.400

TORTILLA DE PAPAS

Con alioli

(V) Vegano

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



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



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



12 A 16 H

TARTAS Y SÁNDWICHES

\$23.900

TARTA DE CALABAZA

Con membrillos, queso azul con masa finita de oliva y ensalada de verdes

TARTA DE ESPINACAS

Con ricotta ahumada y hierbas

\$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



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



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



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



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