



16 A 19:30 H

PARA EL TÉ

\$12.400

**YOGUR NATURAL CON
FRUTA FRESCA Y PISTACHOS**

Yogur La Delfina y miel pura

\$13.600

AVOCADO TOAST

Pan de molde de Atelier Fuerza, palta y huevo soft

\$4.700

CHIPÁ 4 QUESOS

Sbrinz, Pategras, Mozzarella y Lincoln

(V) Vegano

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



16 A 19:30 H

PARA ACOMPAÑAR CON UN VINITO

\$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

\$14.300

CROQUETAS DE KALE

Con alioli y vinagreta de sweet chili

\$15.400

TORTILLA DE PAPAS

Con alioli

\$21.700

SÁNDWICH DE BRIE Y JAMÓN COCIDO

Con pepinos encurtidos y mostaza de Dijón

(V) Vegano

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



16 A 19:30 H

BOCADOS Y GALLETAS

\$6.800

**ALFAJOR DE ALMENDRAS
Y DULCE DE LECHE**

\$5.300

GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
Praliné de avellanas y ganache de chocolate

\$5.300

**GALLETA CON CHOCOLATE BLANCO,
CRANBERRIES Y NUECES PECAN**
Praliné de nuez y dulce de frambuesa

\$5.300

PEPA DE FRUTILLA
Con semillas (sin gluten)

\$6.800

DANESA CON CREMA PASTELERA
y frutas de estación

\$7.700

BUDÍN DE BANANA
Con chips de chocolate y nueces

\$7.700

BUDÍN DE LIMA Y ARÁNDANOS
Con glasé de limón

(V) Vegano

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



16 A 19:30 H

TORTAS

\$12.300

CHOCOLATE SIN HARINA

Con crema y fruta fresca

TORTA DE CUMPLEAÑOS

Con chocolate belga y dulce de leche

PISTACHOS

Con frambuesas y chocolate blanco

ROGEL

Masa crocante, dulce de leche liviano
y merengue italiano

KEY LIME PIE

(V) Vegano

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



16 A 19:30 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



16 A 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



16 A 19:30 H

CAFETERÍA

\$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