



16 A 19:30 H

**PARA EL TÉ**

**\$13.500**

**YOGUR NATURAL CON FRUTA FRESCA Y PISTACHOS**  
Yogur La Delfina y miel pura

**\$13.900**

**AVOCADO TOAST**  
Pan de molde de Atelier Fuerza, palta y huevo soft

**\$4.900**

**CHIPÁ 4 QUESOS**  
Sbrinz, Pategrás, Mozzarella y Lincoln

**\$22.700**

**SÁNDWICH DE BRIE Y JAMÓN COCIDO**  
Con pepinos encurtidos y mostaza de Dijón



16 A 19:30 H

**PARA ACOMPAÑAR CON VINITO**

**\$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**

(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

**\$7.200**

**ALFAJOR DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE**

**\$5.600**

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

**\$5.600**

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

**\$5.600**

**PEPA DE FRUTILLA**   
Con semillas (sin gluten)

**\$8.200**

**CARROT CAKE (V)**  
Con crema de cajú

**\$8.200**

**BUDÍN DE BANANA**  
Con chips de chocolate y nueces

**\$8.200**

**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**

**\$12.900**

### **DE CHOCOLATE SIN HARINA**

Con crema y fruta fresca

### **LA MEJOR TORTA DE CUMPLEAÑOS**

Chocolate belga y dulce de leche

### **TORTA DE PISTACHO**

Con frambuesas y chocolate blanco

### **KEY LIME PIE**

### **ROGEL**

Masa crocante, dulce de leche liviano y merengue italiano

(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 \$3.800**

**\$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



16 A 19:30 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