

hecho  
con  
intención



OTN - INV 2026

CENAS

DIC 2006 - 2026

## picamos algo?

- SFOGLIATELLA** \$11.900  
De espinaca y queso provolone.
- FOCACCIA CON SALMÓN AHUMADO Y PALTA** \$15.700  
Con alcaparras, eneldo fresco y un toque de sriracha por arriba.
- \* **COME TO PAPA CROCANTES** \$12.800  
El come to papa hace una nueva presentación, las papas cuña de siempre pero más crocantes con parmesano y una mayo de sriracha.
- ✓ **HUMMUS MUHAMMARA** \$13.400  
Hummus con pasta de morrones asados y especiados, nueces y hierbas, acompañado de chips de pan pita.

## ensaladas & pokes

- \* **SPICY FETA BOWL** \$19.500  
Queso feta, quínoa, palta y hummus, edamames, pepino, kale crocante, maíz tostado y cebollitas encurtidas. Con cilantro, granada y una vinagreta honey un toque picante.
- CAESAR** \$20.500  
Pechuga de pollo grillada con verdes crunchy, alcaparras, queso reggianito estacionado con croutons y el más rico home made caesar dressing.
- \* **POKE TERIYAKI** \$19.300  
Pollo teriyaki, palta, arroz de sushi, edamames, zanahorias, repollo colorado y cream cheese con ponzu.
- \* **BOWLING** \$23.800  
Trucha salmónada cocida a baja temperatura, palta, edamames, huevo de campo mollet, repollo, zanahorias, cilantro, furikake, arroz y sésamo tostado. Para antojo de sushi.

## tartas

SALE CON ENSALADA VERDE BIEN FRESCA CON CHERRIES Y PEPINO.

\$18.800

- ESPÁRRAGOS Y BRIE**  
Espárragos, queso brie y zucchini.
- CALABAZA Y QUESO AZUL**  
Calabaza asada con queso azul.

## sándwiches & rolls

CON PAPAS DORADITAS O ENSALADITA

- CHICKEN ROLL** \$22.500  
El que siempre está. Suprema de pollo marinado en mostaza, queso fundido, pimiento colorado, cebollitas y aderezo de mayonesa de albahaca.
- BRIOCHE DE VEGETALES & BRIE** \$21.900  
Vegetales asados, queso brie, hongos con pesto y mayo de pimientos.
- PITA BRASEADO** \$23.700  
Carne braseada por horas, con queso, cebollas caramelizadas y morrones asados, en pan pita casero.
- BAGEL DE SALMÓN** \$23.300  
Salmón ahumado, huevo planchado, salsa ranch y rúcula. Gran versión.

# PRINCIPALES

CADA PROTEÍNA INCLUYE EL ACOMPAÑAMIENTO QUE PREFIERAS.

## proteínas

- \* BONDIOLA BRASEADA** **\$29.800**  
 Por horas a fuego lento, con salsa de miso.
- HAMBURGUESAS DE QUINOA** **\$27.500**  
 Con espinaca y parmesano gratinado, al plato.
- \* PECHUGA DE POLLO** **\$29.800**  
 A la plancha al limón.
- MILAS NAPO** **\$29.800**  
 De peceto napolitanas con mozzarella y parmesano.
- \* ABADEJO** **\$29.800**  
 A la plancha con crema de hierbas y limón.
- \* TRUCHÓN PATAGONIA** **\$32.900**  
 Con salsa verde de hierbas y alcaparras.



## & acompañamientos

- \* BONIATOS ASADOS**  
 Con yogur especiado, alioli de hierbas, almendras y cilantro.
- \* PURÉ DE HORTALIZAS**  
 Papas, zanahorias & calabaza.
- RICOS SPAGHETTIS**  
 Fideos caseros al huevo con crema y parmesano.
- \* ENSALADA VERDE**  
 Mix de verdes, queso feta, palta y aderezo ranch.

**PODÉS SUMAR UNO EXTRA POR \$7.500**

## los buenos de siempre

### PASTEL DE BONDIOLA Y BONIATO

\$25.700

Bondiola braseada por horas, mozzarella, cebollitas caramelizadas y puré de boniato con tomillo en cazuelita de barro. Sale con crocante de focaccia.

### ÑOQUIS GRATINADOS & BURRATINA

\$25.700

De calabaza con salsa de tomate y pimientos asados, con burratina por arriba.

### RAVIOLES DE ESPINACA Y PROVOLONE

\$24.500

Con crema de espinacas, almendras y reggiano.

### \* RISOTTO DE HONGOS

\$24.500

Portobellos, champiñones, shiitakes con aceite de trufa.

## para entrar en calor

\$17.900

### SOPA DE CALABAZA & CURRY

Calabaza asada que se vuelve sopa, con más vegetales, curry y leche de coco. Viene con tostón de espinaca gratinada

### GUISO DE LENTEJAS

Recién salido de olla, receta que amamos y vuelve cada invierno con muchos vegetales, huevo mollet y pesto por arriba. Viene con tostón de pan de masa madre.

## para chicos

\$13.500

### MILAS O POLLITO GRILLADO

Podés elegir con spaguettis o con puré de hortalizas y ensaladita de palta, tomates cherry y choclo.



# ALGO DULCE?

## postres

\$11.800

### PANQUEQUES ODA ARGENTA

Con dulce de leche y helado de crema.

### TIRAMISÚ

Con una receta tana como gran inspiración.

### TARTA TATÍN DE MANZANA

Con helado de crema y salsa de caramelo.

### \* CHEESECAKE VASCO

O también le dicen torta de queso, de herencia vasca, absolutamente rica. Acompañado de peras en almíbar de té chai.

## tortas

\$11.800

### \* TORTA DE CHOCO SIN HARINA

Con crema batida y cacao.

### CHOCOTORTA

Clásica e imbatible.

### KEY LIME PIE

Nueva receta de lima, con base crocante y cremita cítrica.

### CARROT CAKE

Especiada con damascos, nueces, canela de varios pisos y un frosting que se las trae.

### CHEESECAKE

Clásica, con frutos rojos.

### CRUMBLE DE MANZANA

Con helado.



BAJATE NUESTRA APP!  
**20% OFF DE  
BIENVENIDA**

**G Pay**

**Apple Pay**

# BEBIDAS

## frías

<b>AGUAS DE FRUTA</b>	<b>\$4.400</b>
· Mango, naranja y jengibre	
· Limón, manzana, menta y cedrón	
· Frutilla, pera y pomelo	
<b>JARRA DE LIMONADA (1LT.)</b>	<b>\$10.900</b>
· Cítricos de estación y cúrcuma	
· Menta y pepino	
· Hibiscus, naranja y jengibre	
<b>AGUA MINERAL</b>	<b>\$3.600</b>
Con o sin gas.	
<b>GASEOSAS</b>	<b>\$4.200</b>

## calientes

PODÉS PEDIRLO CON LECHE VEGETAL  
(ALMENDRAS O AVENA) O DESLACTOSADA

<b>MATCHA LATTE</b>	<b>\$6.500</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>\$4.100</b>
<b>MEDIANO</b>	<b>\$4.900</b>
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	<b>\$5.000</b>
<b>LATTE</b>	<b>\$5.500</b>
<b>FLAT WHITE</b>	<b>\$5.500</b>
<b>SUBMARINO</b>	<b>\$6.500</b>
<b>CAPUCCINO</b>	<b>\$5.500</b>
<b>TÉ EN HEBRAS</b>	<b>\$4.800</b>

## de barista

PODÉS PEDIRLO CON LECHE VEGETAL  
(ALMENDRAS O AVENA) O DESLACTOSADA

<b>MOCCA COFFEE</b>	<b>\$6.900</b>
Latte con chocolate y crema.	
<b>PISTACHO COFFEE</b>	
Latte con pistacho y chocolate.	
<b>CHAI LATTE</b>	
Con la leche que prefieras.	
<b>GOLDEN MILK</b>	
Té especiado con cúrcuma y tu leche preferida.	

## copas de vino

**\$4.900**

<b>ANIMAL ORGANIC</b> · Malbec
<b>CAMPO DEL CIELO</b> · Chardonnay y Viognier
<b>ANIMAL ORGANIC</b> · Rosado

## vinos por botella

tintos	
<b>STELLA CRINITA</b> · Cabernet Franc	<b>\$23.500</b>
<b>ANIMAL ORGANIC</b> · Malbec	<b>\$14.700</b>
blancos	
<b>MARA</b> · Semillón	<b>\$21.900</b>
<b>CAMPO DEL CIELO</b> · Chardonnay y Viognier	<b>\$14.700</b>
rosados	
<b>ANIMAL ORGANIC</b> · Rosado	<b>\$14.700</b>
espumante	
<b>SIMBIOSIS ROSÉ</b> · Pet Nat	<b>\$17.900</b>

## tragos y birritas

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$8.000</b>
Aperol, champagne, agua con gas y rodaja de naranja.	
<b>GIN TONIC</b>	<b>\$8.000</b>
Gin, jugo de limón, agua tónica y almibar.	
<b>CAMPARI</b>	<b>\$8.000</b>
Campari y jugo de naranja.	
<b>PATAGONIA</b>	<b>\$5.500</b>
Lata 410 cc.	
<b>GROLSH HOLANDESA</b>	<b>\$6.800</b>
Lata 473 cc.	



hay cosas que el tiempo  
no cambia.

la intención con la que  
hacemos cada plato  
sigue siendo una de ellas.