

hecho
con
intención



OTN - INV 2026

ALMUERZOS

DIC 2006 - 2026

tea connection



BRUNCH

\$34.500

ELEGÍ EL QUE MÁS TE GUSTA

+ CAFÉ O TÉ

+ JUGO DE NARANJA O APEROL SPRITZ ;)

SALEN CON MINI YOGURT CON GRANOLA
O VIENNOISERIE A ELECCIÓN ENTRE
ROLL DE CANELA / CROISSANT /
CROISSANT CON DDL O PASTELERA

SALMÓN Y PALTA

Avocado toast, huevos revueltos
y salmón ahumado.

ó

SHAKSHUKA

Huevos shakshuka y tostadas de pan pita.

ó

QUESADILLAS DE CARNE BRASEADA

Con mayo de sriracha,
pica de gallo y aderezo de palta.

SUMALE UN EXTRA DE
PROTEÍNA A ELECCIÓN:

SALMÓN AHUMADO \$4.300

Ó JAMÓN NATURAL DE LAS DINAS \$2.200

Ó HUEVOS \$1.500

MENÚ DEL DÍA

\$19.900

PODÉS ELEGIR ENTRE:

- POKE TERIYAKI
- TARTA DE CALABAZA Y QUESO AZUL
- GUIISO DE LENTEJAS
- SOPA DE CALABAZA Y CURRY

+ AGUA DE FRUTAS O AGUA C/S GAS

SOLO DE LUNES A VIERNES DE 12 A 15H



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, zanas, repollo colorado y cream cheese con ponzu.
- * **BOWLING** \$23.800
Trucha salmonada cocida a baja temperatura, palta, edamames, huevo de campo mollet, repollo, zanas, 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 pasta 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 y miel.
- 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, 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.



BEBIDAS

frías

AGUAS DE FRUTA

\$4.400

- Mango, naranja y jengibre
- Limón, manzana, menta y cedrón
- Frutilla, pera y pomelo

JARRA DE LIMONADA (1LT.)

\$10.900

- Cítricos de estación y cúrcuma
- Menta y pepino
- Hibiscus, naranja y jengibre

SMOOTHIE ENERGÉTICO

\$6.900

Banana, mantequilla de maní, leche vegetal y miel.
Si lo querés vegano lo hacemos sin.

LICUADOS

\$6.500

Elegí tu match perfecto.
Recomendamos Licuado Detox.
Sin azúcar agregada.

JUGO DE NARANJA

- Chico \$5.300
- Grande \$6.500

AGUA MINERAL

\$3.600

Con o sin gas.

GASEOSAS

\$4.200

calientes

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

MATCHA LATTE

\$6.500

ESPRESSO

\$4.100

MEDIANO

\$4.900

ESPRESSO DOBLE

\$5.000

LATTE

\$5.500

FLAT WHITE

\$5.500

SUBMARINO

\$6.500

CAPUCCINO

\$5.500

TÉ EN HEBRAS

\$4.800

de barista

\$6.900

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

MOCCA COFFEE

Latte con chocolate y crema.

PISTACHO COFFEE

Latte con pistacho y chocolate.

CHAI LATTE

Con la leche que prefieras.

GOLDEN MILK

Té especiado con cúrcuma
y tu leche preferida.

birritas

PATAGONIA

\$5.500

Lata 410 cc.

GROLSH HOLANDESA

\$6.800

Lata 473 cc.

copas de vino

\$4.900

ANIMAL ORGANIC

Malbec

CAMPO DEL CIELO

Chardonnay y Viognier

ANIMAL ORGANIC

Rosado

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



hay cosas que el tiempo
no cambia.

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