16 A 19:30 H

PARA EL TÉ

$13.900

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

$14.600

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

$5.900

CHIPÁ 4 QUESOS
Sbrinz, Pategrás, Mozzarella y Lincoln

$23.800

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

16 A 19:30 H

PARA ACOMPAÑAR CON VINITO

$15.900

CROQUETAS DE KALE
Con alioli y vinagreta de sweet chili

$16.900

TORTILLA DE PAPAS
Con alioli / Opcional: con anchoas de Mar del Plata **$6.500**

ÑOQUIS DE BONIATO TOSTADOS
Con espárragos, arvejas, avellanas tostadas y queso feta

$18.500

ESPÁRRAGOS AL HORNO DE BARRO
Salsa holandesa de ajo negro, queso cheddar y almendras tostadas

(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

$7.600

ALFAJOR DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

$5.900

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

$5.900

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

$5.900

PEPA DE FRUTILLA
Con semillas (sin gluten)

$8.600

CARROT CAKE (V)
Con crema de cajú

$8.600

BUDÍN DE BANANA
Con chips de chocolate y nueces

$8.600

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

$13.700

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

HELADOS

$9.200

Chocolate al agua con avellanas caramelizadas

Dulce de leche y queso crema con crocante de cacao amargo

(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 $3.900

LIMONADA

$6.300

LIMONADA TERERÉ CON YERBA MATE
Cedrón, burrito y cola de caballo

LIMONADA DE HIBISCUS

$7.000

JUGO DE NARANJA

LICUADOS

$7.000

BANANA Y LECHE DE ALMENDRAS

FRUTILLA, PERA Y NARANJA

VERDE DETOX
Pera, espinacas, apio y naranja

KOMBUCHAS

$6.800

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

$6.900

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

$4.000

POCILLO

$4.700

JARRITO

$5.200

DOBLE

TÉ

$5.200

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