A PARTIR DE LAS 19:30H

PLATITOS

$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

CALAMAR A LA PLANCHA
Sobre alioli de tinta de calamar

SIEMPRE ACOMPAÑA BBVA

A PARTIR DE LAS 19:30H

PRINCIPALES

$31.900

PASTEL DE PAPAS
Con lomo, puré de papas ahumadas y pimentón de San Juan

PESCA DEL DÍA
Con alioli de kimchi y hortalizas

MILANESAS
De lomo con alioli de mostaza antigua

CAVATELLIS
Con crema de limón y arvejas, pangrattato,
anchoas y queso cheddar

GÍRGOLAS CROCANTES (V)
Con crema de tahine, salsa chermoula y pickles de vegetales

$38.600

TRUCHA AL HORNO DE BARRO
Con beurre blanc y puerros asados

BIFE DE CHORIZO
300 grs

$46.900

POLLITO AHUMADO (PARA COMPARTIR)
Medio pollo al horno de barro con nuestra salsa verde.
De libre pastoreo, de Carlos Keen

(V) Vegano

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

A PARTIR DE LAS 19:30H

GUARNICIONES

2 OPCIONES
$21.800

3 OPCIONES
$25.300

QUINOA GRIEGA
Con tomates cherries, pepino, hierbas y queso feta

COUS COUS DE COLIFLOR (V)
Palta, brócolis tostados, leche de tigre y pickle de remolacha

BONIATOS, CALABAZAS Y ZANAHORIAS ASADAS
Con salsa de yogur, chermoula y semillas de girasol

PAPAS, PORTOBELLOS Y HUEVO SOFT
Con crema de trufa y cebollitas

MUJADARA (V)
Arroz aromático con lentejas, especias y cebollita frita

$12.500

PAPAS FRITAS (V)
Con polvo de kimchi

CHIPÁ GUAZÚ
Con queso brie

(V) Vegano

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

A PARTIR DE LAS 19:30H

PARA BEBER

$6.300

LIMONADA

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

LIMONADA DE HIBISCUS

$7.000

JUGO DE NARANJA

CERVEZAS

$6.900

CORONA

CORONA 0% ALCOHOL

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

$22.000
DESCORCHE

$4.400
VALOR CUBIERTO
Incluye servicio de agua

(V) Vegano

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

A PARTIR DE LAS 19:30H

POSTRES

$14.300

SEMIFREDDO DE PISTACHOS
Con Charlotte

MILHOJAS DE MANZANA (V)
Sobre crema de almendras

NÉMESIS DE CHOCOLATE
La clásica receta del River Café

TORTA DE 12 CREPES JAPONESA
Con salsa de dulce de leche

TORTA VASCA
Con frutas de estación asadas

PAVLOVA VOLCÁN
Con merengue, crema, dulce de frambuesas
y fruta fresca

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

A PARTIR DE LAS 19:30H

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