

FARINELLI

ARMÁ TU PROPIO BRUNCH

A HUEVOS

Todos nuestros huevos son orgánicos y de gallinas libres de jaula

Huevos Scrambled Palta

Palta, hongos, tostón. Viene con ensaladita de verdes y cherries.

+ Panceta \$2.900

+ Jamón ahumado de Las Dinás \$2.900

+ Gravlax de trucha \$5.900

Avocado Brunch Toast

Palta, huevo soft, queso feta de vaca y tomatitos.

Omelette de espinaca y cabra

Omelette de queso, espinaca y kale.

Viene con tostón de bruma de cabra de M. Couly, tomatitos & hongos.

Shakshuka

Huevos cocidos en salsa de tomate especiada, yogur y hierbas frescas. Viene con tostón de masa madre.

Egg Royale

Papa Rösti, gravlax de truchón, huevo a baja temperatura, salsa holandesa, huevas de trucha.

Viene con ensaladita de rúcula y hierbas.

A + C* | \$33.900

B + C* | \$43.700

*Incluye bebida fría o caliente

B BRUNCHEROS

Nuestra versión de Club Sándwich

Pavita, panceta y cheddar con aderezo de mostaza dijón y huevo. Sale con papas chips.

Shrimp Cake

Cake de langostinos empanados, yogur especiado y ensalada de rúcula, hierbas y Pickles.

Tortelli Casero

De ricotta y limón con salsa de tomates asados, stracciatella casera y albahaca fresca

Bacon Cheeseburger

Smashed burger de blend propio, con cheddar, rúcula, bacon y mayo especial en pan casero.

Sale con papas fritas.

Ensalada Niçoise con Gravlax de truchón

Gravlax de truchón, cherries de colores, alcaparras, chauchas, albahaca, hierbas, aceitunas, cebollita morada, huevo 6 minutos con vinagreta de Dijon.

C SIDES

Plato de frutas

Frutas de estación con miel orgánica.

Tostadas

Con mermelada casera y creamcheese.

French toast

Con frutas de estación y crema de lima y mascarpone. Elegís entre maple o dátiles.

Buen Yogur

Con granola y frutas de estación.

Sopa

Sopa de calabaza, semillas de zapallo garrapiñadas y ciboulette.

Buñuelos

De espinaca con mayo de sriracha.

Papas fritas

Con alioli y ketchup casero.

ELEGÍ SUELTOS

VIENNOISERIE & PANES DE HOY

\$5.400

Croissant

Fosforito de jamón y queso

Croissant aux amandes

Pain au chocolat

Roll de canela

Laminado del día

Chipá

Danesa salada, crema de queso de cabra y tomates confitados

POSTRES

\$11.300

Key lime pie

Frangipane de Membrillos con crema

Panqueque con dulce de leche Jersey y salsa inglesa de vainilla

JUGOS

\$7.300

Jugo de naranja exprimido 400ml

Jugo de fruta/verdura 400ml

BEBIDAS

\$4.600

BARRA DE CAFÉ

Café

Té en hebras

Iced coffee

Matcha Latte

Iced Matcha Latte

Cappuccino Avellanas Iced

Espresso Tonic

Cold brew macerado

FRÍAS

Limonada 400ml

Gaseosas

Agua filtrada y mineralizada con/sin gas de cortesía

FARINELLI

Nuestros Vinos

TINTOS · REDS

Verum · Pinot Noir	\$29.000
Nodo · Cabernet Franc	\$37.000
A Lisa · Malbec	\$59.000
Nido del Tigre · Malbec y Torrontés	\$38.000
Dv Catena · Malbec	\$39.000
Barda · Pinot Noir	\$75.900

ROSADOS · ROSÉS

TINTOS HECHOS COMO BLANCOS / REDS MADE LIKE WHITES

Alfil · Claret	\$30.900
Rosé S'IL Vous Plait · Rosado de Merlot	\$27.900

NARANJOS · ORANGES

BLANCOS HECHOS COMO TINTOS / WHITES MADE LIKE REDS

Paso a Paso · Orange Blend	\$33.800
Pielihueso · Naranja	\$49.800

BLANCOS · WHITES

Socavones · Blend de Blancas	\$39.700
Les Astronautes · Torrontés	\$32.900
Pulenta Estate · Sauvignon Blanc	\$23.800

ESPUMANTES · SPARKLING WINES

Progenie III · Chardonnay	\$23.900
Simbiosis · Pet Nat Syrah	\$22.500

CERVEZAS · BEERS

Rabieta · Golden Ale	\$6.800
Rabieta · American Ipa	

VINOS EN GARRAFE · WINES SERVED IN CARAFES

250ML (1 copa generosa o 2 copas dignas)

Animal · Malbec	\$9.300
Rosé S'IL Vous Plait · Rosado de Merlot	\$9.300
Pulenta Estate · Sauvignon Blanc	\$9.300

APERITIVOS · DRINKS

Gin & Tonic	\$8.500
Aperol Spritz	
Negroni	
Old Fashioned	
Mimosa	
Vermut	
Bloody Mary	
Johnnie Walker Black Label	

MOCKTAILS · NON-ALCOHOLIC

Mocktail de Frambuesa y Huacatay	\$7.500
----------------------------------	---------