

FARINELLI

ARMÁ TU PROPIO BRUNCH

A HUEVOS

Todos nuestros huevos son orgánicos y de gallinas libres de jaula

Huevos Revueltos 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.

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

Consultá por nuestra sopa del día

Buñuelos

De espinaca con mayo de sriracha.

Papas fritas

Con alioli y ketchup casero.

A + C* | \$35.000

B + C* | \$45.900

*Incluye bebida fría o caliente

ELEGÍ SUELTOS

VIENNOISERIE & PANES DE HOY \$5.700

Croissant / Medialuna

Fosforito de jamón y queso

Croissant aux amandes

Pain au chocolat

Roll de canela

Laminado del día

Danesa con crema pastelera y frutas

Danesa salada, crema de queso de cabra y tomates confitados

Chipá

POSTRES \$12.300

Panqueques

Pavlova

Key lime pie

Tartaleta de crema pastelera

JUGOS \$7.500

Jugo de naranja exprimido 400ml

Jugo de fruta/verdura 400ml

BEBIDAS \$4.800

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

ROSADOS · ROSÉS

TINTOS HECHOS COMO BLANCOS / REDS MADE LIKE WHITES

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

NARANJOS · ORANGES

BLANCOS HECHOS COMO TINTOS / WHITES MADE LIKE REDS

Paso a Paso · <i>Orange Blend</i>	\$33.800
Pielihueso · <i>Naranja</i>	\$49.800

BLANCOS · WHITES

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

ESPUMANTES · SPARKLING WINES

Progenie III · <i>Chardonnay</i>	\$23.900
Simbiosis · <i>Pet Nat Syrah</i>	\$22.500

CERVEZAS · BEERS

\$6.800

Rabieta · <i>Golden Ale</i>
Rabieta · <i>American Ipa</i>

VINOS EN GARRAFE · WINES SERVED IN CARAFES

250ML (1 copa generosa o 2 copas dignas)

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

APERITIVOS · DRINKS

\$8.500

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

MOCKTAILS · NON-ALCOHOLIC

\$7.500

Mocktail de Frambuesa y Huacatay
