FARINELLI

Siempre acompaña BBVA

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 **$3.600**
+ Jamón ahumado de Las Dinas **$3.600**
+ Gravlax de trucha **$6.900**

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* | $37.600

B + C* | $50.600

*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.

Gazpacho
Gazpacho rico de tomate.

Buñuelos
De espinaca con mayo de sriracha.

Papas fritas
Con alioli y ketchup casero.

ELEGÍ SUELTOS

VIENNOISERIE & PANES DE HOY
$6.300

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
$13.500

Panqueque con dulce de leche Jersey y salsa inglesa de vainilla

Pavlova con crema de lima y frutas de estación

Key lime pie

JUGOS
$7.900

Jugo de naranja exprimido 400ml

Jugo de fruta/verdura 400ml

BEBIDAS
$5.200

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 / OUR WINES

TINTOS · REDS

Verum · *Pinot Noir*	$32.500
Nodo · *Cabernet Franc*	$38.500
A Lisa · *Malbec*	$59.000
Nido del Tigre · *Malbec y Torrontés*	$39.700
Dv Catena · *Malbec*	$39.000
Barda · *Pinot Noir*	$78.900

ROSADOS · ROSÉS

TINTOS HECHOS COMO BLANCOS / REDS MADE LIKE WHITES

Rosé S´iL Vous Plait · *Rosado de Merlot*	$27.900
Alfil · *Claret*	$32.500

NARANJOS · ORANGES

BLANCOS HECHOS COMO TINTOS / WHITES MADE LIKE REDS

Paso a Paso · *Orange Blend*	$35.300
Pielihueso · *Naranjo*	$49.800

BLANCOS · WHITES

Socavones · *Blend de Blancas*	$39.700
Les Astronautes · *Torrontés*	$32.900
Pulenta Estate · *Sauvignon Blanc*	$24.800

ESPUMANTES · SPARKLING WINES

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

CERVEZAS · BEERS — $7.100

Rabieta · *Golden Ale*
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 — $9.700

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

MOCKTAILS · NON-ALCOHOLIC — $8.300

Mocktail de Frambuesa y Huacatay