

ENTRADAS PARA TIRAR AL MEDIO

LANGOSTINOS APANADOS Con salsita tártara y lima.	\$570
BURRATA VERANO ITALIANO Con gazpacho, tomatitos, hierbas y pesto. Sale con tostaditas.	\$590
* CAUSA DE LANGOSTINOS Langostinos, palta, huevo de campo soft y pure de papas especiado con ají amarillo. Platito en humilde homenaje a la fresca y rica cocina peruana.	\$550
* POWER GUACAMOLE 🌱 Guacamole home made con nachos de maíz.	\$470
PAPAS FRITAS Las papas cuña de siempre pero más crocantes, con una mayo de sriracha.	\$320

ENSALADAS Y POKES

* POKE DE SALMÓN AHUMADO Salmón ahumado, arroz de sushi, palta, edamames, cream cheese, algas nori y salsa de soja, con mix de semillas.	\$690
* HUERTA DE VERANO 🌱 Choclo, verdes de verano, tomatitos, mango, porotos negros, repollo colorado, cebollitas y aderezo cremoso de palta y hierbas.	\$670
* POKE TERIYAKI Arroz de sushi con pollo teriyaki, palta, zanahorias, rabanitos & cream cheese con salsa ponzu y mix de semillas.	\$620
ENSALADA GRIEGA Queso feta, quinoa, tomatitos, aceitunas negras, pepinos, verdes de huerta, cebolla morada, y aderezo de alcaparras y hierbas. Sale con tostaditas.	\$750
* BOWLING Salmón cocido a baja temperatura desmenuzado, palta, rabanitos, huevo de campo mollet, hilos de remolacha, cilantro, arroz y sésamo tostado. Para antojo de sushi.	\$770

SÁNDWICHES, TARTAS Y WRAPS

Con papas doraditas o ensaladita.

BURRATA SÁNDWICH Burrata, tomates de verano, palta y rúcula con pesto de pistacho en buen pan de focaccia. Sale con papas crocantes o ensaladita.	\$730
CHIVITO INCREÍBLE Con panceta, tomate, jamón natural, queso mozzarella derretido, huevo de campo a la plancha, mayo chimi, cebollita caramelizada y verdes.	\$710
CHICKEN WRAP Pollo marinado en mostaza, queso fundido, pimiento colorado, cebollitas y aderezo de mayonesa de albahaca.	\$670
BAGEL DE SALMÓN Salmón ahumado, huevo planchado, salsa ranch y rúcula. Gran versión.	\$750
TARTA ESPINACA Y PUERROS Espinacas, puerros y queso azul.	\$570

Valor cubierto \$130 - Incluye servicio de agua

* libre de gluten 🌱 vegano

Si tenés alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.

PRINCIPALES

Cada proteína incluye el acompañamiento que prefieras.

Podés adicionar uno extra por \$290

PROTEÍNAS

- * **LOMO GRILLADO** \$950
Con salsa romesco.
- * **PECHUGA DE POLLO** \$820
A la plancha al limón asado.
- HAMBURGUESAS DE QUINOA** \$820
Al plato con espinaca gratinada.
- MILANESA NAPOLITANA** \$820
Salsa pomodoro, queso mozzarella y parmesano
- * **SALMÓN GRILLADO** \$980

ACOMPAÑAMIENTOS

- * **BRÓCOLIS HORNEADOS, TOMATES CHERRY Y CEBOLLA MORADA**
Con aderezo de tahini.
- * **PURÉ DE HORTALIZAS**
Papas, zanahorias & calabaza.
- ÑOQUIS SALTEADOS**
Ñoquis caseros con manteca de hierbas y parmesano.
- * **ENSALADA VERDE**
Mix de verdes, queso feta, palta y aderezo ranch.

LOS BUENOS DE SIEMPRE

- PASTEL DE CARNE Y BONIATO** \$790
Carne braseada por horas, con queso fundido, cebollitas caramelizadas y puré de boniato con tomillo, en cazuelita de barro.
- LOS CLÁSICOS TACOS DE LANGOS** \$790
Con guacamole, pico de gallo con mango y mayo de sriracha.
- CAPPELETTIS DE CALABAZA** \$750
Cappellettis caseros de mucha calabaza con salsa pomodoro, albahaca y parmesano.

PARA CHICOS Con agua de frutas. \$480

MILAS CON QUESO GRATINADO

POLLITO
Con ensalada saludable.

ÑOQUIS SALTEADOS

Valor cubierto \$130 - Incluye servicio de agua

* libre de gluten **V** vegano

Si tenés alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.

NUESTRAS TORTAS

CHOCOTORTA Clásica e imbatible.	\$350
CARROT CAKE Especiada, nueces, canela y un frosting que se las trae	\$350
* HÚMEDA DE CHOCOLATE Chocolate Belga semiamargo (sin harina)	\$370
KEY LIME PIE Base crocante con crema de limón en el centro, crema y un toque de ralladura de lima.	\$350
* TORTA VASCA Con fruta, la que está rica.	\$380

POSTRES

PANQUEQUES Con dulce de leche y helado de crema.	\$330
CREMOSO DE CHOCOLATE Ganache de choco almendras, cremoso de choco blanco, crumble de cacao, sal en escamas.	\$370
TIRAMISÚ	\$350
STRUDEL DE MANZANA Con helado.	\$350

BEBIDAS

FRÍAS	
AGUA DE FRUTAS · Sandía, frutilla y lima · Mango, naranja y jengibre · Limón, manzana, menta y cedrón	\$250
JARRA DE LIMONADA (1LT.) · Menta y pepino · Maracuyá · Hibiscus, naranja y jengibre	\$550
LICUADOS (500CM.) Sin azúcar agregada.	\$280
JUGO DE NARANJA	\$280
AGUA MINERAL Con o sin gas	\$145
AGUA SAN PELLEGRINO	\$220
AGUA PANNA	\$220
REFRESCOS	\$155

CALIENTES

CHOCOLATE CALIENTE	\$240
ESPRESSO	\$130
MEDIANO	\$165
ESPRESSO DOBLE	\$175
LATTE	\$210
FLAT WHITE	\$210
CAPUCCINO	\$210
TÉ EN HEBRAS	\$210

ICED TEAS

\$240

ORANGE
Té earl grey, jugo de naranja y limón, jengibre y hielo.

BERRIES
Té Green Forest, frutos rojos y hielo.

COCOBONGO
Té Orange Oolong, mango, jugo de naranja, leche de coco y helo.