

ALMUERZOS Y CENAS

entrada para tirar al medio

LANGOSTINOS APANADOS con salsita tártara y lima.	\$570
* POWER GUACAMOLE ✔ Guacamole home made con nachos de maíz.	\$470
FOCACCIA CON SALMÓN AHUMADO Y PALTA Con alcaparras, eneldo fresco y un toque de sriracha por arriba.	\$570
PAPAS FRITAS Las papas cuña de siempre pero más crocantes, con una mayo de sriracha.	\$320

ensaladas & pokes

* POKE TERIYAKI Arroz de sushi con pollo teriyaki, palta, zanahorias, rabanitos & cream cheese con salsa ponzu y mix de semillas.	\$620
* SPICY FETA BOWL Queso feta, quínoa, palta y hummus, edamames, pepino, kale crocante, maíz tostado y cebollitas encurtidas. Con cilantro, granada y una vinagreta honey un toque picante.	\$670
* 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 & wraps

CON PAPAS DORADITAS O ENSALADITA

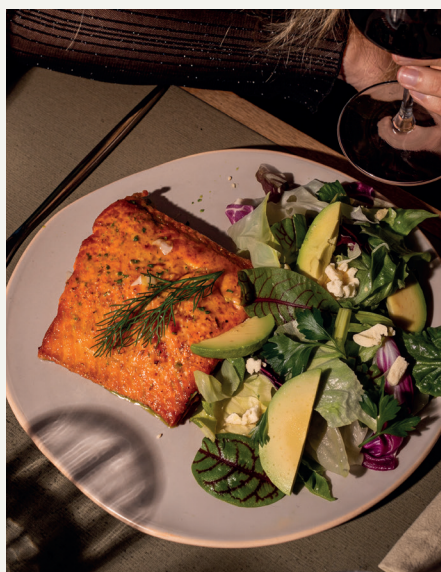
BRIOCHE DE VEGETALES & BRIE Vegetales asados, queso brie, hongos con pesto y pasta de pimientos.	\$650
CHIVITO INCREÍBLE Con panceta, tomate, jamón natural, queso mozzarella derretido, huevo de campo a la plancha, mayo chimi, cebollita caramelizada y verdes.	\$710
CHICKEN WRAP Pollo marinado en mostaza, queso fundido, pimienta colorado, cebollitas y aderezo de mayonesa de albahaca.	\$670
BAGEL DE SALMÓN Salmón ahumado, huevo planchado, salsa ranch y rúcula. Gran versión.	\$750
TARTA DE CALABAZA Y QUESO AZUL Calabaza asada con queso azul.	\$590
TARTA LA TARTANA Tomates cherry, cebollita morada y albahaca.	\$590

PRINCIPALES

CADA PROTEÍNA INCLUYE EL ACOMPAÑAMIENTO QUE PREFIERAS.

proteínas

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



& acompañamientos

- * BONIATOS ASADOS
Con yogur especiado, alioli de hierbas, almendras y cilantro.
- * PURÉ DE HORTALIZAS
- ÑOQUIS SALTEADOS
Ñoquis caseros con manteca de hierbas y parmesano.
- * ENSALADA VERDE
Mix de verdes, queso feta, palta y aderezo ranch.

PODES ADICIONAR EL QUE QUIERAS POR \$290

VALOR CUBIERTO \$130 (INCLUYE SERVICIO DE AGUA)

* LIBRE DE GLUTEN

✓ VEGANO

SI TENÉS ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, AVISANOS ASÍ LO TENEMOS EN CUENTA.

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.

ÑOQUIS CON BURRATA

\$740

Ñoquis de papa con salsita de tomate y burrata.

CAPPELETTIS DE CALABAZA

\$750

Cappellettis caseros de mucha calabaza con salsa pomodoro, albahaca y parmesano.



de olla

SOPA DE CALABAZA ASADA & CURRY

\$540

Calabaza asada que se vuelve sopa, con mas vegetales, curry y leche de coco. Viene con tostón de espinaca gratinada.

GUISO DE LENTEJAS

\$610

Recién salido de olla, receta que amamos y vuelve cada invierno con muchos vegetales, huevo mollet y pesto por arriba. Viene con tostón de pan de masa madre.

para chicos

\$480

CON AGUA DE FRUTAS

MILAS CON QUESO GRATINADO O POLLITO

Viene con ensaladita de cherrys, choclito y palta o ñoquis salteados.

ALGO DULCE

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



nuestras tortas

CHOCOTORTA

Clásica e imbatible.

\$350

CARROT CAKE

Especiada, nueces, canela y un frosting que se las trae.

\$350

* TORTA DE CHOCO SIN HARINA

Con chocolate Belga semiamargo.

\$370

KEY LIME

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

BEBIDAS

frías

AGUAS DE FRUTA	\$250
· Frutilla, pera y pomelo	
· Mango, naranja y jengibre	
· Limón, manzana, menta y cedrón	
JARRA DE LIMONADA (1LT.)	\$550
· Menta y pepino	
· Maracuyá	
· Hibiscus, naranja y jengibre con burbujitas.	
JUGO DE NARANJA	\$280
LICUADOS (500CM)	\$280
Sin azúcar agregada.	
AGUA MINERAL	\$145
Con o sin gas.	
AGUA SANPELLEGRINO	\$220
AGUA PANNA	\$220
REFRESCOS	\$155

calientes

PODÉS PEDIRLO CON LECHE VEGETAL (ALMENDRAS O AVENA) O DESLACTOSADA

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

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 hielo.
MATCHA FROZEN
Matcha original de Japón, menta, leche y hielo.

iced coffees

\$240

MOCCA
Latte con chocolate y crema.
ESPRESSO TONIC
Espresso con jugo de naranja y tónica.
VAINILLA COFFEE
Latte frío con vainilla.

VINITOS & OTROS

vinos por botella

tintos	
GARZÓN STATE Tannat.	\$850
GARZÓN RESERVA Cabernet Franc.	\$950
ZUCCARDI SERIE A Malbec.	\$1.070
ZUCCARDI SERIE A Cabernet sauvignon.	\$1.070
ZUCCARDI Q Malbec.	\$1.070
blancos	
GARZÓN STATE Sauvignon Blanc.	\$850
GARZÓN RESERVA Albariño.	\$950
ZUCCARDI Chardonnay Viogner.	\$1.070
rosados	
SUSANA BALBO Rose of Malbec.	\$1.070
MUGA Rosado.	\$1.390

copas de vino

- GARZÓN STATE · Tannat
- SUSANA BALBO · Malbec
- GARZÓN STATE · Sauvignon blanc

tragos

- CAMPARI**
Campari y jugo de naranja.
- APEROL SPRITZ**
Aperol, champagne, agua con gas y rodaja de naranja.
- VERMOUTH**
- NEGRONI**
- GIN TONIC SACRO**

mocktail

- COCO BONGO ICED TEA**
Té Organge Oolong, leche de coco, mango, jugo de naranja, hielo y menta.

cervezas

- CORONA**
- PATAGONIA**