Bakery
Panaderia

Bowls
Bowls

All Day
todo el día

MARRIOTT BUENOS AIRES EZEIZA AIRPORT

Kids Menu
Menú infantil

Coffee & tea
Café y té

Fresh Drinks
Bebidas frecas

Comfort Food
Platos reconfortantes

Sandwiches & Co.
Sandwiches y mas

Desserts
Postres

Lobby Café *& Bar*

The Lobby Selection
Combos de la casa

Bakery

Panadería

Back
Atras

Medialuna de manteca Butter Croissant — $4. 800
Clásica medialuna porteña, tibia y hojaldrada. · Classic Buenos Aires croissant, warm and flaky.

Medialuna de grasa Lard Croissant — $4. 800
Versión tradicional argentina, más crocante y con un toque salado. · Traditional Argentine style, crisper with a savory edge.

Medialuna de jamón y queso Ham & Cheese Croissant — $8. 500
Rellena de jamón cocido y queso derretido. · Filled with cooked ham and melted cheese.

Trío de chipacitos tibios Warm Mini Chipá Trio — $7. 500
Panecillos de mandioca y queso, típicos del litoral argentino. · Warm cassava-and-cheese rolls from northern Argentina.

Budín del día Daily Pound Cake — $7. 500
Selección diaria de budín casero. · Today's selection of homemade pound cake.

Scones de limón Lemon Scones — $7. 500
Scones tiernos con un toque cítrico. · Soft scones with a citrus touch.

Pastafrola de batata o membrillo Sweet Potato or Quince Pastafrola ⁂SIN TACC / GF — $7. 800
Clásica tarta enrejada, relleno a elección. · Classic lattice-topped tart, choice of filling.

Alfajor de maicena Cornstarch Alfajor ⁂SIN TACC / GF — $6. 500
Suave, relleno de dulce de leche. · Soft, filled with dulce de leche.

Alfajor de chocolate Chocolate Alfajor ⁂SIN TACC / GF — $6. 500
Bañado en chocolate negro. · Coated in dark chocolate.

Alfajor de chocolate blanco White Chocolate Alfajor ⁂SIN TACC / GF — $6. 500
Bañado en chocolate blanco. · Coated in white chocolate.

Torta Oreo Oreo Cake ⁂SIN TACC / GF — $10. 500
Torta cremosa a base de galletitas Oreo. · Creamy cake built on Oreo cookies.

Torta Balcarce Balcarce Cake ⁂SIN TACC / GF — $10. 500
Clásica torta argentina de merengue, crema y dulce de leche. · Classic Argentine cake with meringue, cream and dulce de leche.

Bowls

Bowls

Back
Atras

Fruit Bowl $12.500
Selección de frutas frescas de estación. · Seasonal fresh fruit selection.

Yogurt Bowl $12.500
Yogur, granola casera y frutas. · Yogurt, house-made granola and fruit.

Chía Bowl SIN TACC / GF $12.500
Pudín de semillas de chía con frutas y granola. · Chia seed pudding with fruit and granola.

All Day

Todo el día

Back
Atras

Avocado Toast — $16. 000
Palta pisada, huevo poché y tomate sobre pan de campo tostado. · Smashed avocado, poached egg and tomato on toasted country bread.

Huevos revueltos con panceta Scrambled Eggs with Bacon — $16. 000
Huevos cremosos con panceta crocante. · Creamy scrambled eggs with crispy bacon.

Omelette de jamón y queso con ensalada Ham & Cheese Omelette with Salad — $18. 000
Omelette clásico acompañado de ensalada fresca. · Classic omelette served with a fresh side salad.

Breakfast Sandwich — $16. 000
Huevo, queso y panceta en pan artesanal. · Egg, cheese and bacon on artisan bread.

Tostadas de pan de campo Country Bread Toast — $14. 500
Con manteca y mermelada. · Served with butter and jam.

Tostado de jamón y queso Ham & Cheese Toastie — $16. 000
A elección: pan de miga o pan árabe. · Choice of soft white bread or pita.

Comfort Food

Platos reconfortantes

Back
Atras

Quiche del día *Quiche of the Day* — $18.500
Receta casera, según disponibilidad de estación. · Homemade recipe, subject to seasonal availability.

Sopa del día *Soup of the Day* — $14.500
Preparación diaria de estación. · Daily seasonal preparation.

Caesar Salad — $26.000
Lechuga, pollo a elección (grillado o crispy), parmesano y aderezo Caesar. · Lettuce, chicken your way (grilled or crispy), parmesan and Caesar dressing.

Rúcula & Azul *Arugula & Blue Cheese* — $26.000
Rúcula, queso azul, nueces y peras caramelizadas. · Arugula, blue cheese, caramelized walnuts and pears.

Chop Suey de vegetales con fideos de arroz *Vegetable Chop Suey with Rice Noodles* SIN TACC / GF — $28.000
Vegetales salteados al wok. · Wok-tossed vegetable stir-fry.

Sandwiches & Co.

Sandwiches y más

Back
Atras

Club Sandwich con papas fritas *Club Sandwich with Fries* — $28.500
Triple clásico de pollo, panceta y vegetales. · Classic triple-decker with chicken, bacon, egg and veggies.

Prosciutto & Parmesan Sandwich — $25.000
Jamón crudo, manteca, parmesano y rúcula. · Prosciutto, butter, parmesan and arugula.

Bagel de salmón *Salmon Bagel* — $28.500
Queso crema, gravlax de salmón, tomates secos y rúcula. · Cream cheese, salmon gravlax, sun-dried tomato and arugula.

Vegetarian Ciabatta Sandwich — $25.000
Vegetales grillados y queso en pan ciabatta, con papas rústicas. · Grilled vegetables and cheese on ciabatta bread, served with rustic potatoes.

Signature Cheeseburger con papas fritas *Signature Cheeseburger with Fries* — $36.000
Nuestra receta de la casa. · Our house specialty.

Picada de quesos y fiambres para dos *Cheese & Cold Cuts Board for Two* — $45.000
Selección de quesos y fiambres para compartir. · Selection of cheeses and cured meats to share.

Desserts

Postres

Back
Atras

Planta Oreo — $14. 000

Postre cremoso a base de galletitas Oreo. · Creamy dessert built on Oreo cookies.

Brownie tibio con helado Warm Brownie with Ice Cream — SIN TACC / GF — $18. 000

Brownie de chocolate con una bocha de helado. · Chocolate brownie with a scoop of ice cream.

Lemon Cake — $14. 000

Torta húmeda de limón. · Moist lemon cake.

Helado artesanal (2 bochas) Artisanal Ice Cream (2 scoops) — $18 000

Sabores a elección. · Choice of flavors.

Kids Menu

Menú infantil · incluye postre y bebida / includes dessert & drink

Back
Atras

Simple Cheeseburger con papas fritas o Fettuccini con salsa rosa $35.000

Simple Cheeseburger with Fries or Fettuccine with Pink Sauce

Incluye copa helada con topping + agua o gaseosa. · Includes an ice cream cup with topping + water or soft drink.

Coffee & Tea

Café y té

Back
Atras

ESPRESSO *Espresso-based* — $7. 500

- Espresso
- Doble Espresso
- Cortado
- Americano

MILK COFFEE *Café con leche* — $8. 500

- Café con leche
- Cappuccino
- Latte
- Flat White

TEA & CHOCOLATE *Té y chocolate* — $6. 500

- Selección de tés
- Chocolate caliente
- Chocolate frío

Fresh Drinks

Bebidas frescas

Back
Atras

FRESH JUICE *Jugo exprimido* — $10.000

- Jugo de naranja exprimido / Freshly squeezed orange juice

LEMONADES *Limonadas* — Vaso $8.500 · Jarra $25.000

- Clásica / Classic
- Frutos del bosque / Mixed berries

SMOOTHIES *Licuados* — $9.500

- Banana
- Frutilla / Strawberry

SOFT DRINKS *Bebidas sin alcohol* — $7.000

- Agua mineral / Still water
- Agua con gas / Sparkling water
- Agua tónica / Tonic water
- Gaseosas / Soft drinks

The Lobby Selection

Combos de la casa

Back
Atras

Classic

Clásico

$22.000

2 medialunas + jugo de naranja exprimido + café con leche.

2 croissants + fresh orange juice + café con leche.

Healthy

Saludable

$36.000

Bowl a elección + huevos revueltos + jugo de naranja exprimido + café.

Choice of bowl + scrambled eggs + fresh orange juice + coffee.

Marriott

$30.000

Avocado Toast + jugo de naranja exprimido + café con leche.

Avocado toast + fresh orange juice + café con leche.

Brunch

$38.000

Tostado de jamón y queso + jugo de naranja exprimido + café con leche + Lemon Cake.

Ham & cheese toastie + fresh orange juice + café con leche + lemon cake.