

POSTRES / DESSERTS

R	Flan de claras, finas cáscaras de naranja en almíbar y crocante <i>Sweetened egg custard with home made orange jelly and crunchy sweet</i>	\$ 13.900
R	Panqueque tradicional de dulce de leche <i>Traditional Dulce de Leche Crêpe</i>	\$ 14.100
R	Tarta de Manzana casera con helado de crema americana <i>Tepid homemade Apple Pie with ice cream and walnut crunch</i>	\$ 15.200
New	Mousse de chocolate con gajo de naranja en almibar y crocante de miel <i>Chocolate mousse, slice of orange home made syrup and crunchy sweet</i>	\$ 16.100
R	Volcán de Chocolate con helado de maracuyá <i>Chocolate Volcano with an exquisite hot sauce and passion fruit ice cream</i>	\$ 16.510
R	Manzanas salteadas al licor de naranja con helado de crema americana <i>Orange Liquor sauted apples with ice cream</i>	\$ 17.770
	Tiramisú receta italiana <i>Tiramisu italian recipe</i>	\$ 13.600
	Helados artesanales: dulce de leche, maracuyá, crema americana y chocolate <i>Artisan Ice Cream (two flavors): milk caramel, passion fruit, cream and chocolate</i>	\$ 7.700

CAFETERÍA / COFFEE

	Café espresso o café cortado espresso / <i>Coffee or Ristretto</i>	\$ 4.000
	Café cortado en jarrito / <i>coffee espresso lungo</i>	\$ 4.600
	Café con leche, Latte, Flat White o Café doble / <i>Coffee Latte or Flat White</i>	\$ 6.700
	Latte o Flat White en Taza grande / <i>Coffee Latte or Flat White in Large Cup</i>	\$ 7.300
	Original cappuccino (coffee, milk, bitter cocoa)	\$ 7.500
	Té clásico / <i>Classic Tea (traditional, fruit or digestive tea)</i>	\$ 4.900
	INTI ZEN	\$ 5.100

Varietades: Inti grey / Verde chai / Blanco Lychee/ Inca Rose/Silencio andino/Amazonia Mango

PASTELERÍA y SANDWICHES / PATISSERIE & SNACKS

	Tarta de Manzana (individual) / <i>Tepid Apple Pie</i>	\$ 12.100
	Tostado de jamón y queso / <i>ham and cheese sandwich</i>	\$ 14.120
	Huevos revueltos con tostadas de pan casero / <i>scrambled eggs and home made bread toast</i>	\$ 12.960
	Huevos revueltos con palta y tostadas / <i>scrambled eggs, avocado and bread toasts</i>	\$ 16.200
	Avocado Toast: Pan multicereal, palta, huevos revueltos, queso crema y tomate concasse <i>Multicereal bread, avocado, scrambled eggs, cream cheese and concasse tomato</i>	\$ 16.200
	Tostón de mozzarella gratinada. Salsa de tomate, rúcula fresca y tomate seco. Chips <i>Mozzarella cheese bruschetta. Tomato sauce, fresh arugula and sun dried tomato. Potato chips</i>	\$ 20.500
	Toston de salmón curado. Palta, rúcula, queso especiado y alcaparras. Chips caseros <i>Cured salmon (gravlax) bruschetta. Avocado, fresh arugula, spicy cheese and capers. Potato chips</i>	\$ 31.320

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOL DRINKS

	Agua mineral / <i>mineral water / gaseosas / soft drinks</i>	\$ 4.900
	Limonada fresca casera con menta y jengibre / <i>Fresh Lemonade, ginger and mint leaves</i>	\$ 7.200
	Pomelada natural casera / <i>Homemade grapefruit and water natural juice</i>	\$ 7.200
	Jugo de naranja exprimido / <i>Freshly-squeezed orange juice</i>	\$ 7.200
	Licuada de frutas / <i>Fruit shake (water)</i>	\$ 7.400
	Licuada de frutas con leche / <i>Fruit shake (milk)</i>	\$ 7.600

PROMOCIÓN PARA LA TARDE de 17 a 19:30hs

Tostón de mozzarella gratinada. Salsa de tomate, rúcula fresca y tomate seco. Chips casero
Mozzarella cheese bruschetta. Tomato sauce, fresh arugula and sun dried tomato. Potato chips

+

Cerveza Tirada Patagonia (Draft Beer)
Cerveza Tirada Stella Artois (Draft Beer)

\$ 23.000

STELLA ★ **ARTOIS**



Cubierto por persona (cover charge per person) \$2.900