



# HORTALEZA

---

## Menú

---

# HORTALEZA

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

<b>Ristretto</b> \$3800	<b>Espresso</b> \$3800	<b>Lungo</b> \$3800	<b>Americano</b> \$5200	<b>Doppio</b> \$5300	<b>Macchiato</b> \$4800	<b>Cortado</b> \$4900
						
Menos que un espresso. Pocillo	Café solo Pocillo	Espresso con base de agua pocillo	Doppio con base de agua	Espresso doble	Espresso y espuma	Espresso, leche y espuma
<b>Magic</b> \$5100	<b>Cappuccino (café con leche)</b> \$5900	<b>Mocca</b> \$6100	<b>Flat White</b> \$6200	<b>Flat White Grande</b> \$6900	<b>Latte</b> \$6900	
						
Ristretto doble. Espuma	Espresso, leche, espuma. Sin canela ni cacao	Chocolate, espresso, leche y espuma	Doppio, leche, apenas espuma	Doppio, leche, apenas espuma. Tazón	Ristretto doble, leche, y espuma. Tazón	

\*\* adicional leche de almendras elaborada por nosotros \$900

\*\* adicional crema \$900 // adicional shot de syrup \$700

\*\* adicional extra shot de café \$1900

### NOTA BARISTA

Nuestros cafés se sirven a 65° para conservar las propiedades y el dulzor natural de la leche. Si lo querés más caliente, avisanos!

### NUESTRO CAFÉ DE ESPECIALIDAD DEL MES BRASIL NATURAL

Tostador: Modo Barista. Notas de cata: Durazno, miel y manzana. Varietal: Bourbon amarillo

## CAFÉ LATTE CON SYRUP

**Latte con syrup** (saborizado) \$7500  
Coco / Vainilla / Avellanas / Caramelo

## FRAPPUCCINOS

**Frappuccino Mocca** + crema \$7900

**Frappuccino Caramel** + crema \$7900

**Frappuccino dulce de leche** + crema \$7900

**NEW! Frappuccino Vainilla** + crema \$7900

**NEW! Frappuccino Avellanas** + crema \$7900

## TÉ EN HEBRAS

**Té negro clásico** en hebras \$5100

**Té verde** en hebras, hinojo y anís verde \$5400

**Manzanilla y peperina** \$5400

**Indian Chai** \$5400

Hebras de Té verde, jengibre, cedrón y anís

**Momento Especiado** \$5400

Hebras de Té verde y cedrón. Con canela y especias y hojas de stevia

**Momento de Vigor** \$5400

Hebras de Té negro, canela y especias

\*\* Adicional leche para el Té \$900

## CAFÉS FRÍOS Y MOCKTAILS

**Espresso Tonic** \$5900

**Espresso Pomelo** \$5900

**Aerocano** \$5900

**Iced Latte / Iced Flat** \$6900

**Iced Latte Pistacho** \$7900

## MATCHA

**Matcha** \$5700

**Iced Matcha** \$5700

**Matcha latte** \$6800

**Iced Matcha Latte** \$6800

## TÉ FRÍO

**Iced Tea Rojo** \$5700

Hibiscus y hebras de Té rojo, con Moringa

## CHOCOLATADA

**Chocolatada** chica 180 ml \$5100

**Chocolatada** grande 330 ml \$6400

\*\* adicional leche de almendras elaborada por nosotros \$900

# HORTALEZA

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

### PASTELERÍA

**Medialuna \$3000**

**Medialuna** con jamón y queso **\$8200**

**Scon dulce sin gluten** (apto celíaco) **\$4000**

**Cookie Red Velvet** relleno cream cheese **\$6000**

*NEW!* **Cookie Frambuesa** y choco blanco **\$6000**

**Cookie choco chips** relleno nutella **\$6000**

**Roll de canela** frosting de vainilla **\$6000**

**Croissant \$5800**

**Croissant** con jamón y queso **\$10200**

**Budín Carrot** con zanahorias **\$6800**

**Budín de banana** vegan **\$6800**

**Alfajor de almendras** con DDL **\$7400**

**Alfajor de Pistacho** ganache choco blanco **\$8200**  
con mermelada de frutos rojos

**Marquise de chocolate** mini torta **\$8500**  
Dulce de leche y merengue

**Lemon pie** mini torta **\$8500**

**Key lime pie** mini torta **\$8500**

**Crumble de manzana** mini torta **\$8500**

**Cheesecake con frutos rojos** **\$14000**  
porción de torta

**Cheesecake con pistacchio** **\$15000**  
porción de torta

### PARA DISFRUTAR A TODA HORA

**Chipá \$3000**

½ docena \$14500 // 1 docena \$27700

**Chipá con crema de morrón y nuez** **\$3200**

½ docena \$16000 // 1 docena \$30700

**Chipá con jamón y queso** **\$5000**

**Tostadas** queso crema y mermelada casera.  
O manteca y dulce de leche **\$7000**

**Tostadas vegan** con queso de nuez y  
mermelada casera **\$7000**

\*\* agregale huevo orgánico poché **\$3100** \*\*

\*\* adicional palta **\$3200** \*\*

**Scon salado sin gluten** (apto celíaco) **\$6500**

**Huevos orgánicos revueltos** **\$9700**

con tostadas de pan de molde casero.

\*\* agregale palta **\$3200** \*\*

**Plato con frutas de temporada** **\$10000**

**Granola con yogurt natural casero** **\$11200**

Bowl con frutas de estación, granola casera (mijo,  
quinoa y frutos secos) y mermelada. Sin gluten.

*NEW!* **French Toast** **\$12200**

Frutillas, banana y manzana.

Mermelada casera o miel

### SANDWICHES Y TOSTONES

Opciones de panes elaborados diariamente para los sandwiches:

**De Campo / De Molde con Trigo / De Molde Integral / De molde sin gluten / Ciabatta**

**Tostado** de jamón y queso **\$13200 / Tostado** queso, tomate y albahaca **\$13200**

**Avocado Toast.** Puré de palta fresca, sésamo y aceite de oliva e.v. Con rúcula y tomatitos cherry **\$14200**

Agregale huevo orgánico poche **\$3100**

**Avocado Toast completo.** Puré de palta fresca, sésamo y aceite de oliva extra virgen **\$17700**

Huevos revueltos orgánicos encima. Con rúcula y tomatitos cherry.

**Avocado Mbeju.** Palta, queso de frutos secos, rúcula y pesto de albahaca. Sin gluten **\$14700**

**Tostón de Brie.** Pera y manzana caramelizada. Almendra y pistacho tostado. Miel y tomillo **\$16700**

**Wrap Vegetariano** **\$20300**

Vegetales asados, queso Brie, lechuga, tomate y pesto clásico + papas fritas

**Pollo crunchy sandwich** **\$22300**

Pechuga de pollo apanada, mix verdes, tomate, repollo, pepinillos y mayonesa casera + papas fritas

**Sandwich de Milanesa** **\$26300**

Lechuga, tomate, pepinos encurtidos y mayonesa casera + papas fritas

**Wrap de Salmón** **\$27200**

Salmón curado (gravlax), palta, rúcula, lechuga, tomate, pepinillos, queso crema ciboulette + papas fritas

\*\* agregale papas cuña especiadas **\$4800** \*\*

\*\* agregale salmón curado (gravlax) **\$8800** \*\*

# HORTALEZA

## COMBOS CON CAFÉ

**Combo 1** Cortado en jarrito + medialuna **\$6700**

**Combo 2** Cortado en jarrito + chipá **\$6800**

**Combo 3** Cappuccino + 2 medialunas **\$9400**

**Combo 4** Cappuccino + 2 chipá **\$9900**

**\*\* Adicional leche de almendras \$900 \*\***

### **Combo Hortaleza \$19400**

Únicamente en horario de 8 a 12 y de 16 a 19

Café de especialidad a elección

+ Jugo de naranja natural exprimido

+ Plato de frutas de estación

+ Tostadas en pan de molde con queso y mermelada  
ó 2 chipá rellenos

### **Combo vegan \$12300**

Cappuccino con leche de almendras + tostadas vegan  
con queso de nuez y mermelada casera

## LIMONADAS Y JUGOS NATURALES

Elaborados diariamente con frutas cítricas frescas naturales y almíbar agregado

**Jugo natural de Sandía y albahaca** vaso 450 ml **\$6600**

**Limonada natural con menta y jengibre** vaso 450 ml **\$6600**

**Limonada natural con maracuyá** vaso 450 ml **\$6600**

**Pomelada natural** vaso 450 ml **\$6600**

**Jugo de naranja exprimido** vaso 320 ml **\$6600**

## LICUADOS NATURALES

Elaborados diariamente con frutas naturales de estación y almíbar agregado

**NUEVO! Licuado de Acai, banana y naranja exprimida** vaso 450 ml **\$7800**

**Licuado de kiwi, pera y naranja exprimida** vaso 450 ml **\$7800**

**Licuado de banana con leche** vaso 450 ml **\$7800**

**Licuado de banana y naranja exprimida** vaso 450 ml **\$7800**

**\*\* adicional con leche de almendras \$900\*\***

## OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL

**Agua AQA** botella 500 ml **\$3600**

Con o sin gas

**Gaseosas línea coca cola** lata **\$5000**

**Kombucha** lata 354 ml **\$6000**

Variedades:

Lima, Jazmín y Reishi // Mandarina verde, Mandarina y Melena de León

Pomelo // Suico, Coriandro y Cúrcuma // Jengibre y Aloysia

Pomelo e Hibiscus // Yerba Mate, Bergamota y Moringa



# HORTALEZA

## ALMUERZO Y CENA

### ENSALADAS

#### **Crunchy crunch + hummus de zanahorias \$21300**

Hummus de garbanzos con pesto de albahaca. Papas cuña y calabaza asada. Hummus de zanahorias. Hojas verdes, garbanzos crujientes, cebollas encurtidas, hierbas frescas y semillas tostadas. (vegano, SG)

#### **Pollo crocante \$22800**

Hojas verdes, encurtidos, brócoli, zucchini, almendras tostadas, queso reggianito. Queso de frutos secos y aderezo casero.

#### **César \$22800**

Pollo orgánico crispy (opción a la plancha), lechuga, queso parmesano, croutones, aderezo cesar + balsámico

#### **Burrata super veggie \$22800**

Burratina fresca, cabutia asada, palta, rúcula fresca, tomates cherry, puré de palta, hummus de garbanzo, hummus de remolacha, aceite de oliva y pimienta. (SG)

#### **Hortaleza \$23300**

Pera fresca, mango, palta, queso Brie, lechuga, espinaca, rúcula, tomates cherry, almendras tostadas aderezada con aceto balsámico y aceite de oliva e.v.

#### **Pacífica \$27300**

Salmón curado, palta fileteada, huevo poché, rúcula fresca, tomatitos cherry confit y pepinos encurtidos. (SG)

### MBEJU

#### **Mbeju Brie \$18800**

Brie gratinado, palta, huevo orgánico a la plancha, hojas verdes y pickles de manzana verde. (SG)

#### **Mbeju Proteico \$18800**

Huevos orgánicos revueltos, puré de palta y hummus de garbanzos (SG)

### PRINCIPALES

#### **Ñoquis caseros de calabaza \$20300**

Vegetales salteados de estación, queso brie y pesto. (SG)

**Otras salsas:** Crema de panceta, espinaca, arvejas, gírgolas y queso reggianito. Ó salsa Filetto

#### **Spaghetti con ternera \$22300**

Spaghetti italianos con carne de ternera en cocción larga y salsa de tomate

#### **Risotto funghi \$22300**

Risotto con hongos de pino, champignones y crocante de queso. (SG)

#### **Pollo Orgánico + vegetales + mozzarella \$23400**

Pechuga de pollo orgánica en dados con vino blanco y jugo de limón. Vegetales de estación y mozzarella gratinada. (SG)

#### **Milanesa de Bife de Chorizo + puré con parmesano \$31000**

Bife de chorizo rebozado en pan rallado. Puré de papas con parmesano especiado. Hojas verdes, tomate cherry, escabeche de hongos y alioli de morrones asados en dip.

### POSTRE

#### **Flan tradicional \$9700**

Con crema o dulce de leche

#### **Mousse de dulce de leche \$10800**

#### **Ensalada de frutas de temporada \$10800**

#### **Pan y cubierto \$2100**

# HORTALEZA

## MENÚ DEL DÍA

Todo el día

---

PLATO A ELECCIÓN + BEBIDA + CAFÉ Ó POSTRE

\$24.900

---

### PLATOS A ELECCIÓN

Tofu marinado empanado en cereales y semillas con hojas de espinaca, zanahorias, morrones y manzanas verdes asadas. En Wrap o al plato.

Paillard de pollo orgánico con vegetales salteados

Hamburguesa de lentejas vegana casera al plato con hojas verdes, tomate seco y semillas. Acompañada con arroz carnaroli con vegetales

Risotto de calabaza y verduras

Ensalada fresca del día con proteína  
Cada día una combinación diferente

Wrap casero con pollo orgánico, espinaca, ricotta y mozzarella  
acompañado con papas bastón al horno

Wrap casero de bondiola con cebolla caramelizada y mango glaseado  
acompañado con puré de cabutia

Spaguettis al wok estilo oriental con vegetales y tofu marinado empanado en  
semillas y cereales.

Cappeletti caseros de pollo y ternera  
Con salsa Scarparo: cebolla de verdeo, portobellos, albahaca y fileto

---

# HORTALEZA

## APERITIVOS Y CÓCTELES

**Vermouth LA FUERZA \$8600**

Blanco / Primavera / Rojo

**Cynar Julep \$9600**

**APEROL Spritz \$9600**

**Gin Tonic BEEFEATER \$10700**

## VINOS POR COPA

**Tilia Orgánico Malbec \$6600**

**Domaine Bousquet Chardonnay Organic \$6900**

**Domaine Bousquet Rosé Orgánico \$6900**

## CERVEZAS

**Stella Artois botella 333 ml \$7000**

**Patagonia 24.7 lata 410 ml \$7000**

**Patagonia Lager lata 410 ml \$7000**

**Corona botella 330 ml \$7100**

## SIDRA

**500 Cider Rosé. Sidra rosada 500 ml \$6800**

**500 Apple Cider. Sidra manzana 500 ml \$6800**

**500 Pear Cider. Sidra de pera 500 ml \$6800**

**500 Alc. free Cider. Sidra s/alcohol 500ml \$6800**

## PLATITOS PARA ACOMPAÑAR

**Croquetas de asado \$16700**

**Bruschettas duxelle de hongos \$16700**

**Pollo crocante en pinchos + papines \$16700**

## VINOS TINTOS MALBEC

**Tilia Malbec Catena Zapata \$18200**

Mendoza, Argentina

**Domaine Bousquet Orgánico \$21200**

Tupungato, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

**Finca Los Padrillos \$21200**

Mendoza, Argentina

## VINOS ROSADOS

**Chacabuco \$12700**

x 500 ml

Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina

**Domaine Bousquet Premium Orgánico \$21200**

Tupungato, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

**Finca Los Padrillos \$21200**

Mendoza, Argentina

## VINOS BLANCOS

**Chacabuco Chenin dulce natural \$12700**

x 500 ml

Luján de Mendoza, Argentina

**Conejo Verde Chenin dulce natural \$12700**

x 500 ml

Mendoza, Argentina

**Tilia Chardonnay Catena Zapata \$18200**

Mendoza, Argentina

**Domaine Bousquet Chardonnay \$21200**

Tupungato, Valle de Uco. Mendoza

**Finca Los Padrillos \$21200**

Mendoza, Argentina

## ESPUMANTES

**Domaine Bousquet Charmat Rosé \$28500**

Tupungato, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

\*\* Los vinos de nuestro Almacén en botella para llevar tienen un descuento del **10%** sobre el precio de lista \*\*

