

BUDINES	
Budín de Limón y amapola	\$ 4500
Budín de Banana, nueces y chocolate	\$ 5500
Budín de miel con frosting de café y especias	\$ 6000
TARTITAS DULCES	
Crumble de Manzana con pasas y nueces	\$ 8000
Pasta frola de Membrillo con nueces/ batata	\$ 5000
Brownie	\$ 7000
TORTAS	
Cheesecake	\$ 9000
*Consultar por disponibilidad de pastelería del día	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

JUGOS NATURALES

Naranja “Exprimido”	\$ 6500
Naranjada frozen con limón y cardamomo	\$ 7000
Limonada frozen con menta y jengibre	\$ 7000
Limonada frozen con Frutos rojos	\$ 8000
Limonada Maracuyá	\$ 8000
Licudo con Agua \$6000/ Con Leche o jugo	\$ 7000

Café Colombia o descafeinado (Colombia)	\$ 1000
Crema	\$ 800
Leche / Cacao	\$ 500
Leche de almendras	\$ 700
ESPECIAS GOURMET	
PARA AGREGAR AL CAFÉ	
Canela	\$ 800
Cardamomo	\$ 1000
Jengibre/ Pim. Jamaica/ Cúrcuma	\$ 650

Capuchino/ Café Moka	\$ 6500
Capuchino a la italiana/Capuchino DDL	\$ 7300
Café al Jengibre: Miel, Crema, Canela y Jengibre	\$ 6000
Café Calipso: Tía María, Crema y Cacao	\$ 9000
Café Jamaicano: Rhon, Crema y Jamaica	\$ 9000
Café Irlandés: Whisky, Crema y Canela	\$ 9000
Caramel/ Avellana Latte (Frio o caliente)	\$ 6500
Affogato Con helado y frutos secos	\$ 8000
Coffee Tonic	\$ 7500
Frappé de Dulce de leche/ Oreo	\$ 8500

Iced Chai Latte	\$ 7500
Frappé de Matcha	\$ 8500
Infusión fría de Rooibos	\$ 5500

Café con leche con dos Medialunas	\$ 6500
Café con leche con tres Tostadas y untables	\$ 7300
Café Americano con porción de Budín	\$ 6700
Café con leche con porción de Budín	\$ 8200
Café con leche c/ miga jamón y queso	\$ 10500
Café con leche c/ sandwich pan molde	\$ 10000
Jugo de naranja con Miga jamón y queso	\$ 11000
Café con leche c/huevos revueltos y vasito jugo	\$ 12000

SANDWICHES INTERNACIONALES

SANDWICHES CLÁSICOS

BRUSCHETTAS

SANDWICH DE CHIPÁ

BEBIDAS CON ALCOHOL

*Consultar por carta de vinos, vermouth y tragos

BRUNCH (2 personas) \$ 54.000
 Incluye: 2 Jugo o limonada, 2 café con leche o té nacional.
 1 plato con: Mini bruschetta avocado, croque monsieur,
 sandwichito caprese, bowl de yogur y frutas, budin,
 mini cheesecake, scon con mermelada y queso.

NUESTROS TÉS

Frutos del Sur	\$ 4500
(Manzana, Escaramujo, Naranja y Cálices secas de Hibiscus)	
Infusión Frutal	\$ 4500
(Hibiscus, Pasas de Uva y Esencia de Frutillas)	
TISANAS DE HIERBAS MEDICINALES	\$ 4000
(Sedante, Diurético, Digestivo ó Estimulante)	

TÉS NEGROS

TÉS NEGROS	\$ 5500
Té de Ceilán (Sri Lanka)/Té Dimbula (India)/ Té Assam (India)/ Té English Breakfast (India)/	
Té Earl Grey (India) (con Bergamota)	
Té Lapsang Souchong (India) (Ahumado)	
Té de Ceilán (Frambuesa, Durazno, Canela, Limón, Mango)	
Té Darjeeling (India) (Azul)	\$ 6500
Té Oolong (China) (Azul)/ Té Pu-erh (China)	\$ 6000

Té Matcha (China)	\$ 6500
Té Jazmín (China)/ Té Sencha (Japón)	\$ 5500
Té Gunpowder (China)	

TÉ BLANCO (China)	\$ 6500
ROOIBOS (Sudáfrica) (infusión sin cafeína)	\$ 5000
ROOIBOS (Sudáfrica) con menta y naranja	\$ 5000

BLEND DE TÉ NEGRO

BLEND S DE TÉ VERDE

Té Verde con Menta	\$ 3500
Té Verde con Naranja y Jengibre	\$ 4000
Té Verde con Jazmín, Mandarina y Naranja	\$ 4000

Té Rojo con Limón y Naranja	\$ 4000
-----------------------------	---------

Té Azul con Hibiscus y Naranja	\$ 4000
Té Azul con Limón y Jengibre	\$ 4000
Té Azul estilo ruso 10 cítricos	\$ 4000
Té Azul 10 flores	\$ 4000



BEBIDAS

VINOS

MALBEC

Elementos x 750 cc	\$ 11.500
Salentein Reserve x 750 cc	\$ 25.300
Saint Felicien x 750 cc	\$ 21.700
Trumpeter x 750 cc	\$ 19.000
DV Catena Malbec-Malbec 750 cc	\$ 37.500
Escorihuela Gascón x 750 cc	\$ 15.400
Escorihuela Gascón reserva x 750 cc	\$ 24.000
Trumpeter x 375 cc	\$ 12.700

CABERNET SAUVIGNON

Trumpeter x 750 cc	\$ 19.000
Escorihuela Gascón x 750 cc	\$ 15.400

RED BLEND

Rutini Cabernet-Malbec x 750 cc	\$ 29.300
Rutini Cabernet Franc-Malbec x 750 cc	\$ 29.300
Nicasia Malbec	\$ 16.500

CHARDONNAY

Elementos x 750 cc	\$ 11.500
--------------------	-----------

COPA DE VINO

(Malbec/chardonnay)	\$ 4.000
---------------------	----------

CERVEZAS

Cerveza Imperial lata x 473 cc	\$ 6.000
Cerveza Stella Artois porrón x 330 cc	\$ 7.000

ESPUMANTES

Chandon - Extra Brut x 750 cc	\$ 27.500
Chandon - Extra Brut x 187 cc	\$ 6.500

COCTELERÍA

Aperol Spritz	\$ 9.000
Campari Orange	\$ 6.500
Gin Tonic con Botánicos (Gin Nacional)	\$ 8.300
Gin Tonic con Botánicos (Gin Importado)	\$ 10.000
Cognac Reserva San Juan	\$ 2.700

VERMOUTH

Vermouth	\$9.000
Vermouth x2	\$15.000
Vermouth con triolet	\$12.600
Vermouth x2 con triolet	\$17.600



CARTA SIN GLUTEN



Los alimentos son elaborados fuera de nuestro establecimiento, controlando todas las variables de contaminación.

*Productos libres de TACC (Trigo, Avena, Cebada y Centeno).
Son almacenados en un freezer especial y su última preparación
se realiza en tostadoras y hornos de uso exclusivo.*

SALADO

PORCIÓN DE TOSTADAS EN PAN DE MOLDE

\$ 7000

(con dip de queso crema y mermelada)

PIZZETA DE MOZZARELLA

\$ 10.000

DULCE

ALFAJOR (Maicena, Sablé de chocolate ó Marplatense)

\$ 5500

TORTA CHOCOTORTA

\$ 9500

COOKIE

\$ 3500