

MENÚ DEL DÍA

PLATO DEL DÍA

Incluye LIMONADA Y CAFÉ o POSTRE

\$15.600

De lunes a viernes de 12 a 16hs.
(No disponible en feriados)

PARA PICAR

MUNACHOS   **\$16.500**

nachos con chili, guacamole, crema

ácida, salsa pico de gallo, picante,

cilantro y salsa de pimientos ahumados

HUEVOS MUNAY **\$14.800**

huevos pastoriles con salsa de tomate

y stracciatella cocinados al horno con

romesco, sriracha y un toque de pesto

acompañado de tortilla crocante de trigo

 Pan sin harina de trigo

COLES ESPECIADOS  **\$16.800**

brócoli y coliflor gratinados con stracciatella

 **VEGANO:** gratinados con crema de castañas

PAPAS RÚSTICAS   **\$9.900**

con mayonesa de trufa y ketchup

casero especiado

HUMMUS Y BABAGANOUSH   **\$12.800**

acompañado de vegetales asados

y pan de semillas

BUÑUELOS   **\$12.500**

de acelga y espinaca con mayonesa de lima

PLATOS FRESCOS

ENSALADA VIVA MUNAY   **\$21.000**

mango, palta, queso vegetal, tomates

cherry, almendras, crackers de avena,

remolacha, hojas verdes, brotes de

fenogreco y dressing de maracuyá

ENSALADA POKE   **\$21.000**

base de arroz negro integral,

vegetales de estación, kale crocante,

pepinos encurtidos acompañado de

no atún con salsa teriyaki y siracha

FAINÁ MEDITERRÁNEA   **\$21.000**

fainá con palta, queso vegetal de

espinaca, cebolla colorada, tomates

cherry, albahaca, aceitunas y brotes

de fenogreco

TORTAS

CHEESECAKE RAW   **\$9.400**

base de almendras, nueces, pasas de uva,

dátiles y coco, queso crema de cajú y naranja,

servido con salsa de frutos del bosque

CARROT CAKE  **\$7.600**

base de zanahoria y especias con

nueces, queso de cajú y glaseado cítrico

CHEESECAKE VASCO  **\$9.400**

tarta de queso dorada con corazón blando

servido con salsa de frutas de estación

TORTA BOMBA DE CHOCOLATE  **\$8.800**

base y cobertura de cacao y chocolate

amargo con suave mousse de chocolate

TORTA DE CHOCO Y DÁTILES   **\$10.800**

con harina de almendras y mousse de

avellanas (sin azúcar)

LEMON PIE  **\$7.600**

base de almendras, crema de limón y

merengue italiano



BEBIDAS



• LIMONADAS

VASO de hibiscus **\$5.000**

VASO de menta y jengibre (sin azúcar) **\$5.600**

BOTELLA de menta y jengibre (sin azúcar) **\$9.000**

• LICUADOS (SIN AZÚCAR)

PARAÍSO DE ALMENDRAS **\$6.100**

leche de almendras, maracuyá y banana

FRUTILLA CRÍTICA **\$6.100**

naranja y frutilla

MANGO **\$6.100**

mango, banana y naranja

MIX TROPICAL **\$6.300**

maracuyá, naranja y mango

COCO FAN **\$6.100**

banana, arándanos y leche de coco

FRESCO **\$6.100**

ananá, manzana, apio y limón

• JUGOS

VERDE MUNAY **\$7.100**

kale, manzana verde, limón, apio,

menta y pepino

CAROTENO **\$7.100**

zanahoria, manzana, cúrcuma,

naranja y jengibre

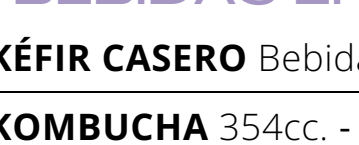
NARANJA EXPRIDIDO **\$5.600**

• BEBIDAS ENVASADAS

KÉFIR CASERO Bebida probiótica 500ml. **\$4.900**

KOMBUCHA 354cc. - Consultar sabores - **\$5.300**

AGUA LOCAL Con y sin gas **\$4.000**



• CERVEZAS

"MUR". SOLO PILS LAGER **\$6.200**

"MUR". INSOLENT SESSION IPA **\$7.500**

"OSLO". Sin Alcohol **\$6.200**

(Consultar Variedades)

CAFÉ & INFUSIONES

ESPRESSO **\$3.900**

shot de café

AMERICANO **\$4.200**

dos shot de café con agua caliente o leche

LATTE **\$4.600**

shot de café con leche

FLAT WHITE **\$5.000**

doble shot de café con leche

LÁGRIMA **\$5.000**

shot simple con leche

CAFÉ DOBLE **\$5.000**

doble shot de café con agua caliente

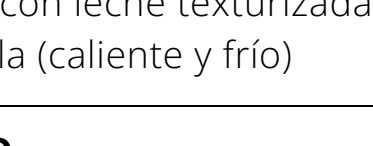
CAPUCHINO **\$5.000**

shot de café con leche texturizada,

cacao y canela (caliente y frío)

SUBMARINO **\$5.800**

leche texturizada con barra de chocolate taza



ALGO VEGANO Y SIN HARINAS

BOWL FRUTAL   **\$11.200**

frutas de estación con base de banana,

leche de almendras y arándanos, pasta

de maní y granola

ALGO SALADO

TOSTÓN DE PALTA **\$10.100**

con tomates pochados, albahaca y

huevo pastoril poché

 **VEGANO:** con tofu orgánico revuelto

HUEVOS REVUELTOS **\$9.100**

huevos pastoriles revueltos con pan casero

 Pan sin harina de trigo

 **VEGANO:** con tofu orgánico revuelto

TOSTADO CAPRESSE **\$10.100**

tomate, queso y pesto de albahaca

en pan árabe o de miga

 **VEGANO:** con queso cremoso de almendras

CHIPÁ de queso (4 unidades)  **\$8.400**

BRUNCH AL PLATO **\$11.500**

huevos pastoriles revueltos con espinaca

acompañados de palta, tomates cherry y

pan de la casa

 **VEGANO:** con tofu orgánico revuelto

 Pan sin harina de trigo

ALGO DULCE

CHOCODÁTIL   **\$4.500**

dátiles rellenos cubiertos con chocolate

COOKIE crackelada de chocolate **\$3.800**

BUDÍN DE BANANA  / DE LIMÓN **\$4.100**

PEPAS DE FRUTOS ROJOS  **\$3.500**

ROLL DE CANELA  **\$4.400**

con crema de castañas

MEDIALUNA **\$2.000**

CROISSANT de masa madre **\$4.100**

ALFAJOR DE DULCE DE LECHE  **\$5.300**

CARROT CAKE  **\$7.600**

TOSTADAS **\$5.600**

pan sin harina de trigo o integral, con

mermelada casera y queso crema

 **VEGANO:** con queso de castañas de cajú

Si tenés alguna alergia o intolerancia avisanos
anticipadamente para tomar las medidas necesarias.

• ESPECIAL DE LA SEMANA

CAMEMBERT  **• ENTRADA** **\$17.900**

fundido con almendras y castañas doradas,
romero y arándanos al malbec

HUMITA   **• PRINCIPAL** **\$20.500**

cremoso de choclos frescos de temporada

acompañado de hongos dorados, tomates

confitados, vegetales verdes y kale crocante



ENTRE PANES

SÁNDWICH DE MILA  **\$24.600**

milanesa de girgola, lechuga, tomate,

cebolla crispy, romesco y mayonesa de

lima en pan con cúrcuma, acompañado

con papas rústicas y dip de sriracha

FALAFEL  **\$20.500**

lechuga, tomate, repollo, tahini y salsa

de pimientos en tortilla de trigo con

papas rústicas y dip de sriracha

HAMBURGUESA CON PAPAS **\$21.500**

hamburguesa a base de legumbres en pan

de papa vegano con rúcula, tomate, cebolla

crispy, queso y salsa tártara acompañada de

papas y ketchup casero

 **VEGANO:** con queso de almendras

PLATOS CALIENTES

MILANESA DE GÍRGOLAS  **\$25.600**

a la napolitana con spaghetti en

crema de castañas

MUNAY THAI  **\$23.500**

fideos de arroz salteados con tofu

orgánico ahumado, maní, cilantro, huevo

pastoril, cebolla, picante y salsa de soja

 **VEGANO:** sin huevo

CANELONES   **\$22.000**

rellenos de hongos, cabutia y cebolla

caramelizada con salsa de tomates cherry

RISOTTO AL FUNGHI  **\$25.600**

carneroli con gírgolas salteadas y perfumado

con aceite de trufa (tiempo de cocción 20')

RAVIOLONES  **\$23.500**

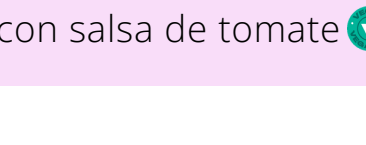
de espinaca y castañas en salsa

crema de hongos

MUNAYCITOS

PLATO DISPONIBLE PARA MENORES DE 7 AÑOS

ÑOQUIS con salsa de tomate  **\$11.700**



POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE **\$13.500**

acompañado con helado

CRUMBLE DE MANZANA   **\$9.800**

CON HELADO

crujiente de almendras con manzanas

especiadas, helado de vainilla vegano

y chocolate

COPA HELADA   **\$6.300**

bocha de vainilla con frutos rojos

BUDÍN DE PAN  **\$6.600**

con dulce de leche

MOUSSE DE CHOCOLATE   **\$8.800**

con escamas de sal marina y un toque

de pimienta de Jamaica

• VINOS

CALIGIORE

CALIGIORE Malbec **\$18.000**

CUATRO VACAS GORDAS Torrontés **\$14.000**

CUATRO VACAS GORDAS Blend **\$14.000**