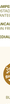

PLENO

Desayunos

BÁSICO $5.500
2 RODAJAS DE BUDÍN Ó 2 MEDIALUNAS Ó CRIOLLOS + 1 CAFÉ CON LECHE (TAZÓN).

SALUDABLE $6.500 | SIN TACC $7.500
TOSTADAS DE PAN DE SEMILLAS + QUESO Y DULCE + CAFÉ, CAFÉ CON LECHE Ó TÉ.

FIT $8.100
BATIDO DE FRUTA + BOWL DE FRUTAS FRESCAS CON GRANOLA Y FRUTAS SECAS.

DESAYUNO PLENO $9.500
CAFÉ CON LECHE (TAZÓN) + PORCIÓN DE TORTA ESPECIAL.

TOSTADAS FRANCESAS $8.500
DOS PIEZAS, MIEL, QUESO Y FRUTAS SECAS + INFUSIÓN GRANDE.

CAMPERO $6.500
TOSTADAS DE PAN DE CAMPO, DULCE DE LECHE Y MANTECA + INFUSIÓN GRANDE.

PANCAKES FRUTAL $9.500
CON FRUTA, MIEL E INFUSIÓN.

MEDIALUNA CON JAMÓN Y QUESO $3.600

Sin tacc

LIBRES DE GLUTEN.
APTOS PARA CELÍACOS.

BUDÍN (1 RODAJA) **$2.200**

MINI LEMON PIE **$11.400**

MINI MAICENITAS X6 **$11.400**

MINI MARQUISE CLÁSICA **$10.700**

MINI TORTA MERENGUE LIMÓN **$11.100**

Pastelería

TORTAS EN PORCIONES PARA CUALQUIER HORA

CHOCOTORTA (PARA COMPARTIR) $9.200
CREMA DE CHOCOTORTA, VAINILLAS, GALLETAS CHOCOLINAS, CREMA.

RED VELVET $7.100
BIZCOCHUELO HÚMEDO ROJO CON RELLENO Y FROSTING DE QUESO CREMA.

MARQUISE DE CHOCOLATE $7.100

CARROT CAKE $7.100
BIZCOCHUELO CON ZANAHORIAS, NUECES TOSTADAS, FROSTING DE QUESO CREMA Y CÍTRICOS.

TRIPLE DE LIMÓN $6.600
BIZCOCHUELO DE LIMÓN, MERENGUE HORNEADO, CREMA BATIDA Y DE LIMÓN.

TORTA MATILDA $6.400
BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CAPAS DE DULCE DE LECHE Y CREMA BARILOCHE CON COBERTURA DE CHOCOLATE.

ROGEL $6.400
TORRE DE MASA ROGEL Y DULCE DE LECHE CON TOP DE MERENGUE.

TORTA BROWNIE $6.400
BASE BROWNIE CON DULCE DE LECHE Y CENTRO DE CHOCOTORTA.

ANGEL CAKE (SOLO EN TEMPORADA) $6.400
BIZCOCHUELO DE CLARAS, CREMA CHANTILLY Y FRUTILLAS FRESCAS.

SELVA NEGRA $6.400
BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE, CREMA CHANTILLY CON CEREZAS.

TORTA BALCARCE $6.600
BIZCOCHUELO VAINILLA, DULCE DE LECHE CON MERENGUES, CREMA Y DURAZNOS.

Crunch medialunas

MEDIALUNAS CHATAS CROCANTES.

CON TOPPING DE HELADO DE CREMA Y SALSAS **$5.200**

MAFALDA CRUNCH JAMÓN Y QUESO **$6.500**

CON HUEVO REVUELTO Y PANCETA **$6.000**

¿BRUNCHEAMOS?

Brunch individual

DÚO DE TOSTADAS PAN DE SEMILLAS $9.500
PAN MULTISEMILLAS, PALTA JAMÓN CRUDO Y HUEVOS REVUELTOS + INFUSIÓN + JUGO DE NARANJA CHICO.

DÚO DE TOSTADAS PAN DE CAMPO $9.700
DOS PIEZAS DE PAN DE CAMPO, QUESO CREMA, RÚCULA, TOMATES SECOS, HUEVOS REVUELTOS Y JAMÓN COCIDO + INFUSIÓN GRANDE + JUGO DE NARANJA CHICO.

BOWL COMPLETO $10.500
YOGURT, FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN, GRANOLA CASERA + MEDIALUNA CON JAMÓN Y QUESO + INFUSIÓN + JUGUITO DE NARANJA.

GLUTEN FREE $9.700
BUDÍN SIN TACC CON TOPPING DE YOGURT +

RODAJAS DE BANANA + MIEL + NUECES + JUGO DE NARANJA + INFUSIÓN.

MIXTO $9.700
TOSTADAS + HUEVO REVUELTO + JAMON COCIDO + QUESO TYBO + TOMATES CHERRYS SALTEADOS + DIP DE QUESO CREMA + INFUSIÓN + JUGUITO DE NARANJA.

TROTAMUNDO $8.900
TOSTADA PAN DE CAMPO, HUEVO REVUELTO, PALTA EN LÁMINAS Y JAMÓN CRUDO + CAFÉ CON LECHE (TAZÓN)

OMELETTE $9.500
HUEVO CON JAMÓN Y QUESO + JUGO + INFUSIÓN.

Brunch para compartir

TRADICIONAL $22.500
2 MEDIALUNAS RELLENAS DE JAMÓN Y QUESO + BOWL DE YOGURT, GRANOLA Y FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN + BOWL DE HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA CON RODAJAS DE PAN + LIMONADA O NARANJADA DE LITRO + 2 INFUSIONES.

TABLA DE TOSTONES $26.500
CON PURÉ DE PALTA, HUEVOS EN CUARTOS /CREAM CHEESE Y SALMÓN AHUMADO + BOWL DE HUEVOS REVUELTOS A GUSTO (PANCETA, CEBOLLA Ó TOMATE) + PORCIÓN DE TORTA A ELECCIÓN + 2 JUGOS DE NARANJA (250 CC) + 2 INFUSIONES.

Opciones dulceras

CHEESECAKE **$6.400**

MINI TARTELETAS **$6.400**

LINGOTES DE VITRINA **$6.500**

TARTA DE COCO Y DDL **$6.000**

TARTA RICOTA **$6.300**

PASTA FROLA **$5.300**

BROWNIE **$6.400**

MAICENITAS **$4.200**

BUDÍN (2 RODAJAS) **$3.700**

MEDIALUNA (UNIDAD) **$1.700**

ALFAJORES (BLANCO, NEGRO, FRUTAL) **$3.500**

MINI CAKE DE MOUSSE DE CHOCOLATE Y DDL **$6.800**

Bebidas calientes

CAFÉ CHICO $3.000 TAKE AWAY $3.500

CAFÉ EN JARRITO $3.500

CAFÉ GRANDE (TAZÓN) $4.800
TAKE AWAY $5.200

CAPUCHINO EN JARRITO $4.000

CAPUCHINO GRANDE $5.500
TAKE AWAY $6.000

SUBMARINO $5.500 TAKE AWAY $6.000

TÉ / MATE COCIDO $3.500

TÉ EN HEBRAS $4.700

LECHE VEGETAL ADICIONAL $1.800

RECARGA GRANDE $3.500

Cafetería fría

EXPRESSO TONIC $5.500
CAFÉ, AGUA TÓNICA Y HIELO.

ICED CAPPUCCINO $6.200
CAFÉ, CREMA, LECHE, AZÚCAR Y HIELO

MOKA FRAPPUCCINO $6.100
CAFÉ INSTANTÁNEO (O MOLIDO), LECHE, CACAO, AZÚCAR Y HIELO.

Bebidas frías

BATIDOS

BATIDO FRUTILLA Y FRAMBUESA
CON AGUA $5.300
CON LECHE $5.900
CON LECHE VEGETAL $6.400

BATIDO VIOLETA ARÁNDANO Y ZARZAMORA.

CON AGUA $5.800
CON LECHE $6.400
CON LECHE VEGETAL $6.900

BATIDO TROPICAL (ESTACIÓN)
CON AGUA $5.300
CON LECHE $5.900
CON LECHE VEGETAL $6.400

BATIDO DETOX: MANZANA, KIWI, MELÓN, MENTA Y JENGIBRE.
CON AGUA $5.300
CON LECHE $5.800
CON LECHE VEGETAL $6.300

BATIDO DE BANANA
CON AGUA $5.300
CON LECHE $5.900
CON LECHE VEGETAL $6.500

LIMONADA | NARANJADA
(500CC) $4.900 | (1LT.) $7.800
CON MENTA Y JENGIBRE.

POMELADA
500CC $4.900 | 1LT $7.800

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS
500CC $5.300 | 1LT $8.500
LIMÓN, NARANJA FRUTILLA, ARÁNDANOS, MENTA Y JENGIBRE.

JUGO DE NARANJA
250CC $3.400 | 500CC $4.900

GASEOSA
350CC $3.500 | 500CC $4.500

AGUA SABORIZADA 500CC $4.800

AGUA (CON/SIN GAS) $3.800

Menú kids

$9.500

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS.

MILANESA CON FIDEOS BLANCOS.

Sándwiches

TOSTADO JAMÓN Y QUESO $9.500
EN PAN BLANCO O NEGRO (CUATRO PIEZAS).

VEGETARIANO $12.500
HONGOS, PALTA, RÚCULA ORGÁNICA, TOMATE FRESCO, QUESO TYBO, EN PAN BAGUETTE DE SALVADO.

SALMÓN $13.500
SALMÓN AHUMADO, CREAM CHEESE CON CIBOULETTE, RÚCULA FRESCA EN PAN NEGRO + SNACK.

COMPLETO $12.500
JAMÓN, QUESO, LECHUGA Y TOMATE EN PAN DE MASA MADRE.

WRAP VEGETARIANO $11.800
QUESO, RÚCULA, TOMATE, PALTA Y HUEVO +

SNACK.

WRAP DE POLLO $12.500
LECHUGA, POLLO, REPOLLO COLORADO, CHOCLO EN GRANOS, QUESO Y MAYONESA + SNACK.

WRAP DE CARNE $12.500
CARNE EN TIRITAS, MORRONES Y CEBOLLA SALTEADA Y MAYONESA + SNACK.

POLLO EN FOCACCIA $12.500
PAN DE FOCACCIA, QUESO AZUL, POLLO A LA PLANCHA, HUEVO, JAMÓN COCIDO, LECHUGA Y TOMATE CON PAPAS FRITAS.

CRUDO EN FOCACCIA $13.200
PAN FOCACCIA, JAMÓN CRUDO, CREAM CHEESE CON CIBOULETTE, TOMATES SECOS Y RÚCULA.

EL CRUDO $13.200
PAN DE CAMPO, JAMÓN CRUDO, QUESO, RÚCULA, TOMATE FRESCO, MAYONESA Y PAPAS COPETÍN.

Entre panes

BONDIOLA BRASEADA $12.800
CON CEBOLLA CARAMELIZADA, MAYONESA SABORIZADA, HUEVO A LA PLANCHA, QUESO TYBO Y PAPAS FRITAS.

BURGER PLENO $10.300
PAN TIPO BRIOCHE, MEDALLÓN DE CARNE, QUESO TYBO, LECHUGA, TOMATE Y MAYO PLENO CON PAPAS.

CHILENO FULL $13.500
PAN CIABATTA, BIFES DE TERNERA CON QUESO TYBO GRATINADO, PURÉ DE PALTA, TOMATE,

HUEVO FRITO, LECHUGA MORADA, MAYONESA Y PAPAS FRITAS.

BARROLUCO $18.900
PAN DE MIGA, JAMÓN, QUESO, LECHUGA, TOMATE, HUEVO, BIFE, MAYO CASERA, MUZZARELLA Y PAPAS FRITAS.

SÁNDWICH DE MILANESA $11.500
COMPLETO CON PAPAS.

Ensaladas

DE LANGOSTINOS $12.900
HOJAS VERDES, TOMATES SECOS, LANGOSTINOS, QUESO EN HEBRAS.

CÉSAR $9.500
HOJAS VERDES, CROUTONES, CUADRADITOS DE POLLO, SALSA CESAR, TOMATES SECOS, QUESO EN HEBRAS.

KETO $10.500
HOJAS VERDES, HUEVO, PALTA, PANCETA A LA PLANCHA, POLLO GRILLE, VINAGRETA.

PRIMAVERAL $10.500
HOJAS VERDES, TOMATES SECOS, FETAS DE JAMÓN CRUDO, PALTA, QUESO EN HEBRAS Y NUECES PICADAS.

Para picar y compartir

PICADA PLENO

PARA 2 **$19.500** | PARA 4 **$38.000**

JAMÓN CRUDO, JAMÓN COCIDO, QUESO TYBO, ROQUEFORT, PATEGRAS, MORTADELA, SALAME, SALSAS, PAN, MANÍ Y ACEITUNAS.

PLATO GRANDE DE PAPAS

SOLAS **$6.500**

A ELECCIÓN **$7.500**

1) PANCETA Y CEBOLLA

2) CHEDDAR Y VERDEO

3) HUEVOS REVUELTOS Y SALCHICHA PARRILLERA

Pizzas

EN MASA COMÚN O INTEGRAL

MOZZARELLA	**$13.500**
DOBLE MOZZARELLA	**$14.000**
CAPRESSE	**$14.800**
ESPECIAL C/ JAMÓN Y HUEVO	**$16.800**
RÚCULA Y JAMÓN CRUDO	**$17.900**
FUGAZZETA CON QUESO AZUL	**$17.100**
PANCETA Y HUEVO FRITO	**$17.900**
HUEVO REVUELTO Y PAPAS FRITAS	**$16.100**

Sin T.A.C.C.

Sin tacc

LIBRES DE GLUTEN.
APTOS PARA CELÍACOS.

PIZZA COMÚN INDIVIDUAL **$9.800**

EMPANADAS DE JYQ X3U **$17.500**

EMPANADAS DE CARNE CORTADA
A CUCHILLO X3U **$14.600**

Bebidas con alcohol

GIN TONIC **$6.900**

GIN CÍTRICO (CON LIMÓN O NARANJA) **$6.900**

APEROL SPRITZ **$6.900**

CAMPARI ORANGE **$6.900**

BAILEYS-HELADO **$9.900**

WHISKY **$6.900**

FERNET BRANCA CON COCA **$6.900**

PINTA STELLA **$5.800**

PINTA PATAGONIA **$5.800**

LAS PERDICES RESERVA MALBEC 750CC **$20.000**

LAS PERDICES MALBEC 2020 750CC **$17.900**

LAS PERDICES SUAVIGNON BLANC 750CC **$17.200**

CLUB DE PLAYA BLANCO DULCE **$10.600**

CLUB DE PLAYA ROSADO DULCE **$11.100**

TILIMUQUI ORGÁNICO TORRONTES **$15.700**

TILIMUQUI ORGÁNICO MALBEC **$16.500**

RAZA ARGENTINA TORRONTES BICENTENARIO **$18.900**

RAZA ARGENTINA MALBEC BICENTENARIO **$20.000**

COPA DE VINO **$5.300**

Menú

MEDIODÍA Y NOCHE

Entrada empanadas

CARNE | POLLO | CAPRESE | ACELGA Y QUESO **$1.900** POR UNIDAD

Principal

PROTEÍNA + GUARNICIÓN **$16.000**

PROTEÍNA + GUARNICIÓN + POSTRE **$19.500**

OPCIÓN #1

PROTEÍNA + GUARNICIÓN

PROTEÍNAS:

- BONDIOLA DE CERDO AL HORNO
- ENTRAÑA A LA PLANCHA
- MILANESA DE PECETO
- SUPREMA NAPOLITANA
- BIFES DE POLLO A LA PLANCHA
- MATAMBRE DE CERDO A LA PIZZA
- MILANESA DE CARNE NAPOLITANA

GUARNICIONES:

- PAPAS O BATATAS FRITAS
- PURÉ DE ZAPALLO O MIXTO
- MEDIA PALTA + 1 HUEVO + TOMATE FRESCO
- ENSALADA DE HOJAS VERDES, TOMATES CHERRYS, OLIVAS NEGRAS Y HEBRAS DE QUESO

PASTA + SALSA **$14.500**

PASTA + SALSA + POSTRE **$18.500**

OPCIÓN #2

PASTA + SALSA

PASTAS:

- TALLARINES
- ÑOQUIS RELLENOS DE MOZARELLA
- SORRENTINOS DE BONDIOLA DESMECHADA
- SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA

SALSA:

- BOLOGNESA
- CREMA DE LANGOSTINOS
- PARISIENNE
- FILETTO
- CREMA Y ROQUEFORT

EL MENÚ NO INCLUYE BEBIDA. CONSULTAR SOBRE POSTRES DEL DÍA

POSTRE SOLITO **$6.500**