

## DESAYUNOS

INCLUYEN TAZÓN DE CAFÉ CON LECHE O TÉ ARTESANAL EN  
HEBRAS Y JUGUITO DE NARANJA O LIMONADA.

- CLÁSICO. 2 MEDIALUNAS o ELECCIÓN DE PORCIÓN ..... \$110  
DE BUDIN O MUFFIN
- PORTEÑO. TABLA DE TOSTADAS CON PAN A ..... \$160  
ELECCIÓN, DULCES CASEROS Y QUESO CREMA
- AMERICANO. HUEVOS REVUELTOS CON TOSTADAS ..... \$150  
Y QUESO CREMA  
**Adicionales** Salmón Ahumado \$70 o Panceta \$30
- FRENCH TOAST. HUEVOS REVUELTOS Y PANCETA ..... \$190  
CROCANTE
- ✶ YOGI BOWL. FRUTAS DE ESTACIÓN, YOGURT ..... \$180  
NATURAL Y GRANOLA CASERA CRUJIENTE Y PULPA  
DE MARACUYÁ
- VERY BRITISH. SCONES DULCE Y SALADO, CON ..... \$150  
DULCES CASEROS Y QUESO CREMA
- 🍳 AVO TOAST. TOSTADAS DE PAN KUMMEL CON ..... \$140  
PALTA, RICOTA, SÉSAMO Y TOMATES CHERRY
- 🍷 SWEET VEGAN. PORCIÓN DE BUDIN VEGANO + ..... \$140  
FRUTAS DE ESTACIÓN
- 🍷 GREEN OMELETTE. DE ESPINACA Y CHAMPIÑO- ..... \$170  
NES CON TOSTADAS EN PAN NEGRO

## BAKERY

- BUDÍN VEGANO DE ..... \$65  
BANANA
- ALFAJORES DE ..... \$60  
NUTELLA
- BUDÍN DE LIMÓN  
Y SEMILLAS DE  
AMAPOLA ..... porción \$65
- BUDÍN DE CHOCO-  
LATE VEGANO ... porción \$65
- COOKIE DE ..... \$45  
CHOCOLATE
- COOKIE DE VAINILLA ... \$45
- CUADRADO DE  
MANZANA ..... \$70
- BROWNIE DE  
CHOCOLATE ..... \$70
- MEDIALUNAS ..... \$20
- MUFFIN DE ..... \$55  
FRUTOS ROJOS
- MUFFIN DE ..... \$55  
CHOCOLATE
- SCON DULCE O ..... \$55  
SALADO

## CAFETERÍA

- POCILLO O ..... \$55  
DESCAFEINADO
- JARRITO O VASITO ..... \$60
- CAFÉ CON CREMA ..... \$65
- DOBLE ..... \$70
- CAFE CON LECHE ..... \$70
- SUBMARINO ..... \$90
- CAPUCCINO ..... \$80  
CHICO
- CAPUCCINO ..... \$85  
GRANDE
- LECHE DE ..... \$80  
ALMENDRAS
- CHAI LATTE ..... \$100
- TE ARTESANAL ..... \$75

## HIGH TEA

TÉ DE LAS 5 EN PUNTO (pero a toda hora)

- CLASICO - TE EN HEBRAS O CAFÉ CON LECHE PARA DOS + JUGO DE NARANJA + GATEAU A ELECCIÓN, PORCIÓN DE BUDÍN, ..... \$450  
CUADRADO DE MANZANA, SCONES DULCES Y SALADOS, 2 BRIOCHE DE JAMÓN Y QUESO, CANASTITA DE CHIPACITOS TIBIOS,  
TOSTADAS A ELECCIÓN, DULCES CASEROS Y QUESO CREMA
- 🍷 SALUDABLE - TE EN HEBRAS O CAFÉ CON LECHE PARA DOS + JUGO DE NARANJA + GRANOLA CON YOGURT + FRUTAS DE ..... \$470  
ESTACIÓN + TOSTADAS EN PAN KUMMEL CON CREMA DE PALTA, SEMILLAS DE SÉSAMO, OLIVA Y TOMATES CONFITADOS + RAW  
CAKE DE DÁTILES, FRUTOS ROJOS Y CREMA DE CASTAÑAS + BUDIN VEGANO

## SANDWICHES

ACOMPAÑADOS DE MINI ENSALADA Y PAPAS RÚSTICAS

- BAGEL DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA ESPECIADO, ..... \$280  
HUEVO REVUELTO, CEBOLLÍN, OLIVAS NEGRAS Y CEBOLLA  
MORADA
- CHIVITO URUGUAYO, CHEDDAR, PANCETA, HUEVO FRITO, CEBOLLA ..... \$260  
CAMELIZADA Y PEPINILLOS CON ADEREZO DE BARBACOA
- 🍷 FALAFEL EN PITA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINO, ..... \$240  
LECHUGA, OLIVAS NEGRAS Y SALSA DE YOGURT
- DE POLLO GRILLADO EN PAN DE CALABAZA Y GIRASOL, ..... \$240  
CURRY, PUERRO Y ZANAHORIA UNTADO CON PURÉ DE  
PALTA Y QUESO PORT SALUT
- 🍷 FOCACCIA DE ACEITUNA Y ROMERO, HUMMUS, ..... \$230  
ESPINACA, TOMATE FRESCO, ZUCCHINI GRILLADOS Y  
QUESO PORT SALUT
- HAMBURGUESA, HUEVO A LA PLANCHA, PANCETA CROCAN- ..... \$230  
TE, CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CAMELIZADA
- HAMBURGUESA PULLED PORK A LA BARBACOA CON ..... \$240  
LECHUGA, CEBOLLA MORADA Y TOMATE FRESCO
- 🍷 HAMBURGUESA DE QUINOA Y CALABAZA, LECHUGA, ... \$230  
TOMATE, CEBOLLA CAMELIZADA Y CHAMPIÑONES

✂  
**PLATO DEL DÍA**  
CONSULTÁ POR SOPA  
Y PLATO DEL DÍA

DIP DE HUMMUS Y  
BABAGANUSH CON  
PAN PITA TOSTADO

**DOLCE FAR NIENTE**  
TODAS LAS TARDES  
- DE 17 A 20 HS. -

INCLUYE  
2 TRAGOS  
APEROL  
SPRITZ  
**\$280**

APEROL

## PARA PICAR

🌿 CROQUETA DE GARBANZOS ACOMPAÑADO DE SALSA TZATZIKI ..... \$110

🌿 DIP DE HUMMUS DE ESPINACA Y BABAGANUSH CON PAN PITA TOSTADO ..... \$110

🌿 ARROLLADITO PRIMAVERA DE HONGOS Y VEGETALES ACOMPAÑADO DE ADEREZO SWEET CHILLI ..... \$120

🌿 SOPA CREMA DE VEGETALES CON ALMENDRAS TOSTADAS Y PAPAS PAILLE ..... \$140

BRUSCHETTA DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO CREMA EN PAN PUMPERNICKEL ..... \$155

🌿 BRUSCHETTA DE CREMA DE PALTA, OLIVA, SEMILLA DE SÉSAMO Y TOMATES CONFITADOS EN PAN KUMMEL ..... \$120

## SALAD BOWLS

🌿 BUDDHA BOWL  
🌿 Calabaza asada, garbanzo, brócoli, repollo, champiñones salteados, espinaca, huevo y semillas de sésamo.

FALAFEL BOWL  
🌿 Falafel, tomate cherry, lechuga, pepino, cebolla morada, aceitunas negras y semillas de girasol.

SOUL BOWL  
🌿 Arroz yamaní, almendras, rúcula, palta, choclo, zanahoria, remolacha, croutons.

🌿 CAPRESSE BOWL  
🌿 Quinoa, berenjena grillada, corazón de alcaucil, castañas de cajú, bocconcinos, albahaca y pasas de uva.

BOWL \$210

### ELEGÍ TU ADEREZO 🌿

TZATZIKI (aderezo de manzana verde y yogur griego) 🌿  
TÁRTARA COLOMBIANA (mayonesa de hierbas y ananá) 🌿  
SOYBEAN (Aderezo de soja y sésamo) 🌿  
VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA 🌿

### ADICIONALES

SALMÓN AHUMADO \$70  
LOMO \$40  
POLLO \$40

BRIE \$40

JAMÓN CRUDO \$40  
BASTONCILLO DE MOZZARELLA \$30

## PLATOS SENCILLOS

Servidos con puré, papas rústica u hojas verdes a elección

🌿🌿 WOK DE VEGETALES ..... \$205  
Adicionales Pollo \$40 Lomo \$40 Langostinos \$70

🌿🌿 OMELETTE DE BRIE Y CHAMPIÑONES ..... \$230

🌿 OMELETTE DE SALMÓN ROSADO ..... \$270

QUICHE DEL DÍA ..... \$165

🌿 MEDALLÓN DE LOMO CON GUARNICIÓN ..... \$305

MILANESA DE PECETO CON GUARNICIÓN ..... \$210

🌿 SALMÓN ROSADO CON GUARNICIÓN ..... \$315

🌿 LENGUADO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN ..... \$300

🌿 PAILLARD DE POLLO CON GUARNICIÓN ..... \$190

🌿 PENNE RIGATTI CAPRESSE ..... \$190

## COCINA JOLIE

BONDIOLA BRASEADA A LA CERVEZA NEGRA CON PURÉ DE BATATA, NARANJA Y ALMENDRA CON CLÁSICA ENSALADA COLESLAW 🌿 ..... \$ 330

POLLO TERIYAKI CON SALTEADO DE REPOLLO, ZANAHORIA, BROTES DE SOJA, CHERRIES Y ACUSAY 🌿 ..... \$280

LENGUADO GRILLADO EN SALSA DE TRES QUESOS, TERRINA DE CALABAZA Y CAVIAR DE FRUTOS ROJOS 🌿 ..... \$320

🌿 SORRENTINOS DE CALABAZA CON FILETO DE TOMATE, ALBAHACA FRESCA Y LLUVIA DE NUECES ..... \$260

🌿 RISOTTO DE HONGOS DE PINO, CHAMPIÑONES Y QUESO BRIE ..... \$280

🌿 SALTEADO DE ARROZ ESTILO ASIÁTICO CON ARROLLADITOS PRIMAVERA DE VEGETALES Y ADEREZO DE SWEET CHILLI, Adicional Langostinos \$70 ..... \$250

🌿 CURRY DE COCO BALINES A BASE DE VEGETALES COMPAÑADO DE ARROZ YAMANÍ Y SEMILLAS SÉSAMO Adicional Langostinos \$70 ..... \$260

## POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y AVELLANAS, HELADO DE AMERICANA, SALSA DE VAINILLA Y CROCANTE DE COCO ..... \$140

🌿 MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA CON MERENGUE DE CACAO Y COLCHON DE BROWNIE ..... \$135

CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE, ESPUMA DE BAILEYS CON TUILE DE CACAO Y COCO ..... \$130

🌿 GATEAU DE MARACUYÁ Y YOGURT ..... \$130

🌿🌿 RAW CAKE DE FRUTOS ROJOS Y CREMA DE CASTAÑAS CON BASE DE DÁTILES Y ALMENDRAS ..... \$140

🌿 BISCUIT DE NARANJA Y ALMENDRAS CON CREMA DE NUTELLA ..... \$130

🌿🌿 PLATO DE FRUTAS DE ESTACIÓN ..... \$125

TULIPA DE HELADO DE TRES SABORES ..... \$125

## PLATO DE ARTISTA

SALMÓN GRILLADO CON SALSA CRIOLLA, ACOMPAÑADO DE TIMBAL DE ZUCCHINI, BERENJENA, REPOLLO, TOMATE CHERRIES CONFITADO Y PURÉ DE ZANAHORIA 🌿  
\$420

## BEBIDAS

LIMONADA ..... \$ 70

GASEOSAS ..... \$60

AGUA MINERAL ..... \$60

LICUADOS ..... \$95

JUGOS ..... \$85