



CAFETERÍA

Chico - Americano - Doble
\$2.500 \$2.800 \$3.600

Espresso:

Ristretto: Shot de espresso (15ml)

Espresso: Shot de espresso 3/5 del pocillo (30ml)

Lungo: Shot de espresso 4/5 del pocillo 40ml

Doppio: Doble shot de espresso (60ml)

Latte:

Macchiato: 3/4 de espresso, apenas cortado con leche

Latte Macchiato: 3/4 de leche con unas gotitas de espresso

Espresso Latte: 2/5 de espresso + 3/5 de leche

*Adicional: Descafeinado | Crema | Leche +\$400

Nuestro espresso se logra a partir de un shot de café espresso: 6.3 gr. de café molido en el momento, 25" de extracción y 3/5 del pocillo de café lleno.

Nuestra máquina La San Marco fabricada en Italia, extrae el café a una temperatura de 80°C.

La leche se espuma hasta los 60-65° para lograr una cremosidad homogénea, que leche y café se integren bien y que se puedan apreciar todos los sabores y el dulzor natural de la bebida, algo que no ocurre a mayores temperaturas.

CAFÉS ESPECIALES

Capuccino (espresso, leche, canela y cacao)	\$5.350
Capuccino Moka (1/3 leche con syrup de chocolate, 1/3 espresso y 1/3 espuma de leche)	\$5.350

TÉ LA VIRGINIA

Clásico (virgin island)	\$2.750
Hierbas (boldo, tilo, manzanilla, hierbas naturales)	\$2.750
Especiales (té rojo, té verde, té verde citrus)	\$2.750
Saborizados (limón y vitamina C, manzana, durazno, frutilla, frutas tropicales, rosa mosqueta y manzanilla)	\$2.750
Mate Cocido	\$2.750
Adicional de Leche + \$400	

TÉ EN HEBRAS

Consultá nuestras variedades	\$7.500
Remo	\$5.300

*Los desayunos y meriendas se sirven durante todo el día.

DESAYUNOS & MERIENDAS

Clásico mini	\$3.350
Infusión en jarra con 1 medialunas (dulce o salada).	
Clásico	\$4.550
Infusión con 2 medialunas (dulces o saladas). exprimido de naranja + \$600	
Vieja escuela	\$6.500
Infusión con 2 tostadas de pan de Masa Madre -hecho en casa- manteca o queso crema, mermelada casera o dulce de leche y exprimido de naranja.	
Campestre	\$5.400
Infusión con 2 tostadas de pan casero (campo o salvado multisemillas), manteca o queso crema, mermelada casera o dulce de leche y exprimido de naranja.	
Campestre ☕	\$5.500
Infusión con 2 tostadas de pan de molde libre de gluten, sin TACC, manteca o queso crema, mermelada o dulce de leche y exprimido de naranja.	
Avocado Toast	\$7.500
Infusión con 1 tostada de pan casero (campo o salvado multisemillas), crema de palta, tomates cherrys, huevo revuelto y semillas.	
Benevento	\$7.000
Infusión con 2 tostadas de pan casero, (campo o salvado multisemillas), manteca o queso crema, mermelada casera o dulce de leche, revuelto de huevo de campo y exprimido de naranja.	
Continental *Adicional Pan de Masa Madre +\$900	\$6.350
Infusión con 2 tostadas de pan casero campo o salvado multisemillas), 2 rollitos de jamón y 2 de queso, queso crema y exprimido de naranja.	
Liviano	\$6.350
Yogurt bebible light (frutilla o vainilla), tostadas de salvado, queso crema light, mix de frutas de estación.	
Copa Ristretto	\$6.350
Colchón de granola o cereales, yogurt light o entero (frutilla o vainilla) y frutas.	
Repostero	\$9.400
Infusión con porción de torta a elección y exprimido de naranja.	
Citrus	\$4.900
Infusión con espumita de limón y exprimido de naranja.	
Ristretto Brunch	\$16.600
Infusión • tostadas de pan casero (campo o salvado multisemillas) • rollitos de jamón y queso • queso untable o manteca • mermelada o dulce de leche • huevos revueltos • exprimido de naranja o yogur.	
Huevos Revueltos	\$4.200
PASTELERIA	
Consultá por las tortas del día	\$6.500
Alfajores	\$4.800
Mini alfajores	\$3.900
Espumita de limón	\$4.550
PANIFICADOS	
Medialuna de manteca dulce o salada	\$1.950
Medialuna con jamón y queso	\$5.250



RECOMENDADOS

i! Consultá por los dos recomendados diarios, el menú de Tarta y la barra de ensaladas libre.

PASTAS

Ravioles
carne / verdura y pollo | salsa a elección

\$14.200

Crepes
consultá el relleno del día | salsa a elección

\$14.200

Sorrentinos
jamón & queso | salsa a elección

\$16.300

MINUTAS

Milanesa de ternera
con guarnición.
(Napo + \$2500)

\$15.200

Supremas
con guarnición.
(Napo + \$2500)

\$14.800

Pechuga grillada + guarnición
con salsa a elección (pimienta, mostaza o roquefort)

\$14.800

Tartas (acompañada de ensalada a elección)
Consultar variedad del día.

\$12.100

Papas fritas

\$6.400

ENSALADAS

Chicken Caesar Salad
Mix de hojas verdes, Pechuga grillada, queso parmesano, tomate, croûtones y aderezo caesar casero.

\$10.200

Capresse
Tomate, mozzarella y albahaca.

\$10.200

Atún
Atún, zanahoria, arroz, huevo, tomate, aceitunas verdes y mayonesa.

\$10.200

Pollo
Pollo grillado, zanahoria, arroz, huevos, tomate, olivas verdes.

\$10.200

5 Ingredientes

- huevo • arroz • pasta corta • zanahoria • arvejas • tomate
- lechuga • albahaca • rúcula • cebolla • queso parmesano
- croûtones.

\$10.200

Ingredientes opcionales (hasta 3 ingredientes)
• pechuga grillada • atún • choclo • olivas. • dados de jamón cocido • dados de queso • champiñón • pimientos salteados • pepinillos en vinagre • ajíes en vinagre • panceta ahumada.

\$11.500

SANDWICHES

Tostado / Carlitos

jamón, queso y manteca o ketchup.
Reforzado (el doble de jamón y de queso) + \$2000

\$8.600
Medio \$6.900

Tostado Ristretto

pan de campo (blanco o integral), reforzado de jamón y queso con manteca.

\$10.200

Árabe Napolitano

jamón, queso, Tomate, en pan árabe casero
Reforzado (el doble de jamón y de queso) + \$2000

\$10.200

Carlitos de Pollo

(comen dos)
jamón, queso, pollo, olivas verdes y salsa golf.

\$13.500
Medio \$11.300

Carlitos de Lomo

(comen dos)
jamón, queso, lomo, tomate y mostaza.

\$15.800
Medio \$12.300

Carlitos Ristretto

(comen dos)
jamón, queso, lomo, panceta, ajíes y salsa golf.

\$15.700

Tuna

atún, mozzarella, tomate, olivas verdes y mayonesa.

\$9.850

Capresse

muzzarella, tomate, olivas negras y manteca de albahaca.

\$9.400

Chicken

pollo grillado, queso gratinado, tomate, lechuga, mostaza.

\$12.000

Hamburguesa Ristretto (*)

hamburguesa Casera (250g de carne especial molida con especias y panceta ahumada) cheddar, panceta, cebolla caramelizada, rúcula, tomate y salsa BBQ.

\$12.650

Armá tu Hamburguesa (*) (hasta 4 ingredientes)

hamburguesa Casera (250g de carne especial molida con especias y panceta ahumada).

Ingredientes: jamón, mozzarella, cheddar, panceta ahumada, lechuga, rúcula, champiñones salteados, pimiento salteado, olivas verdes, olivas negras, pepinillos, huevo de campo, tomate.

\$12.650

(*) vienen acompañados de papas rústicas.

PARA PICOTEAR

Queso fymbo

\$10.150

Aceitunas

\$8.200

Maní

\$8.200

Papas copetín

\$8.200



POSTRES

Ensalada de frutas	\$4.900
Ensalada de frutas + helado	\$8.350
Bocha de helado (bocha adicional +\$90)	\$5.800
Brownie con americana	\$14.000
Postre del día	\$5.900
Bocha Ristretto (helado de americana + café)	\$9.600
Panqueques con dulce de leche	\$6.300

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineralizada	\$2.850
Agua mineralizada con gas	\$2.850
Gaseosas	\$2.900
Aguas Saborizadas	\$2.900
Exprimidos	\$4.650
Licuados	\$6.650
Milk Shake	\$12.500

APERITIVOS

Gancia	\$6.400
Cuba Libre	\$6.400
Fernet Branca con Coca	\$6.400
Campari Tonic	\$6.400
Campari Orange	\$6.400
Cynar con Pomelo	\$6.400
Cinzano Rosso con Pomelo	\$6.400
Cinzano Bianco con Lima Limón	\$6.400

CERVEZAS

Heineken	\$9.400
Schneider	\$8.750
Imperial Cream Stout	\$8.750
Heineken 473cm3	\$5.700
Imperial Cream Stout 473cm3	\$5.700

VINOS

BODEGA FABRE MONTMAYOU	
Malbec	\$17.700
Cabernet Franc	\$17.700
Chardonnay	\$17.700
Malbec 1/3	\$12.800

BODEGAS RUCA MALEN	
Malbec Terroir Series	\$16.600
Reserva Blend	\$16.600
Copa de Vino	\$3.700

ESPUMANTES

Nieto Senetiner Brut Nature	\$20.330
Ruca Malen Extra Brut	\$23.550

WHISKIES

J&B \$16.000
Jack Daniel's \$16.000