



## 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)

### Lattes:

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

## 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 multi-semillas), 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 multise-millas), crema de palta, tomates cherrys, huevo revuelto y semillas.

Benevento \$7.000  
Infusión con 2 tostadas de pan casero, (campo o salvado multi-semillas), 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 multise-millas), 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 multise-millas) • 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

 **Las Mermeladas Caseras están hechas por nuestros chef.**

**Los Panes de Campo, Salvado y Multisemillas se amasan y hornean en nuestra cocina.**

## 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

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



## RECOMENDADOS



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

## PASTAS

**Ravioles** \$14.200  
carne / verdura y pollo | salsa a elección

**Crepes** \$14.200  
consultá el relleno del día | salsa a elección

**Sorrentinos** \$16.300  
jamón & queso | salsa a elección

## MINUTAS

**Milanesa de ternera** \$15.200  
con guarnición.  
(Napo + \$2500)

**Supremas** \$14.800  
con guarnición.  
(Napo + \$2500)

**Pechuga grillada + guarnición** \$14.800  
con salsa a elección (pimienta, mostaza o roquefort)

**Tartas (acompañada de ensalada a elección)** \$12.100  
Consultar variedad del día.

**Papas fritas** \$6.400

## ENSALADAS

**Chicken Caesar Salad** \$10.200  
Mix de hojas verdes, Pechuga grillada, queso parmesano,  
tomate, croûtones y aderezo caesar casero.

**Capresse** \$10.200  
Tomate, mozzarella y albahaca.

**Atún** \$10.200  
Atún, zanahoria, arroz, huevo, tomate,  
aceitunas verdes y mayonesa.

**Pollo** \$10.200  
Pollo grillado, zanahoria, arroz, huevos,  
tomate, olivas verdes.

**5 Ingredientes** \$10.200  
• huevo • arroz • pasta corta • zanahoria • arvejas • tomate  
• lechuga • albahaca • rúcula • cebolla • queso parmesano  
• croûtones.

**Ingredientes opcionales (hasta 3 ingredientes)** \$11.500  
• pechuga grillada • atún • choclo • olivas. • dados de jamón  
cocido • dados de queso • champiñón • pimientos salteados •  
pepinillos en vinagre • ajíes en vinagre • panceta ahumada.

## SANDWICHES

**Tostado / Carlitos** \$8.600  
jamón, queso y manteca o ketchup. Medio \$6.900  
Reforzado (el doble de jamón y de queso) + \$2000

**Tostado Ristretto** \$10.200  
pan de campo (blanco o integral), reforzado  
de jamón y queso con manteca.

**Árabe Napolitano** \$10.200  
jamón, queso, Tomate, en pan árabe casero  
Reforzado (el doble de jamón y de queso) + \$2000

**Carlitos de Pollo (comen dos)** \$13.500  
jamón, queso, pollo, olivas verdes y salsa golf. Medio \$11.300

**Carlitos de Lomo (comen dos)** \$15.800  
jamón, queso, lomo, tomate y mostaza. Medio \$12.300

**Carlitos Ristretto (comen dos)** \$15.700  
jamón, queso, lomo, panceta, ajíes y salsa golf.

**Tuna** \$9.850  
atún, muzzarella, tomate, olivas verdes y mayonesa.

**Capresse** \$9.400  
muzzarella, tomate, olivas negras y manteca de albahaca.

**Chicken** \$12.000  
pollo grillado, queso gratinado, tomate, lechuga, mostaza.

**Hamburguesa Ristretto (\*)** \$12.650  
hamburguesa Casera (250g de carne especial molida con espe-  
cias y panceta ahumada) cheddar, panceta, cebolla caramelizada,  
rúcula, tomate y salsa BBQ.

**Armá tu Hamburguesa (\*) (hasta 4 ingredientes)** \$12.650  
hamburguesa Casera (250g de carne especial molida con espe-  
cias y panceta ahumada).  
**Ingredientes:** jamón, mozzarella, cheddar, panceta ahumada,  
lechuga, rúcula, champignones salteados, pimienta salteada, olivas  
verdes, olivas negras, pepinillos, huevo de campo, tomate.

**(\*) 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
Licados	\$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