



CAFETERÍA

Chico - Americano - Doble
\$2.450 \$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 \$6.200
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 \$6.750
Infusión con 1 tostada de pan casero (campo o salvado multise-millas), crema de palta, tomates cherrys, huevo revuelto y semillas.

Benevento \$6.690
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

Milanese 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 especias 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 especias y panceta ahumada).
Ingredientes: jamón, mozzarella, cheddar, panceta ahumada, lechuga, rúcula, champignones salteados, pimiento salteado, 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
Licuadaos	\$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