

Favoritos de la Casa

Infusiones Café frío - caliente Mediano, con Jugo de cortesía y tostadas en pan masa madre blanco negro

Clásico: 2 tostadas, jamón, queso, huevo revuelto, queso crema y palta \$ 18.000

Saludable: yogurt con granola y reducción de frutos rojos, crocante de miel y canela. \$ 18.000

Dulcemente porción de cuadrado o alfajor \$ 16.000

Dueto: 4 tostadas + huevos revueltos + dips con frutas de estación + jamón y queso + dips de palta + queso crema + mermelada + 1 Croissant relleno a elección. \$ 32.000

Cafés & infusiones

Espresso

Ristretto	80 ml	\$ 3.100
Espresso Simple		\$ 3.100
Macchiato		\$ 3.400
Lungo		\$ 3.600
Espresso Doppio	120 ml	\$ 4.500
Macchiato Doppio		\$ 5.000
Cortado		\$ 4.000
Flat White	250 ml	\$ 5.000
Americano		\$ 4.000
Cappuccino Simple		\$ 5.000
Latte Simple		\$ 5.000
Matcha Coffe		\$ 6.500
Mug 400		\$ 1.500

Iced Coffe

Iced Latte	\$ 5.000
Iced Americano	\$ 5.500
Iced Flat White	\$ 6.500
Iced Espresso Tonic	\$ 5.500

Infusiones

Té negro de Ceylon y Kenya	\$ 4.500
Blue de Ceylon orgánico	\$ 4.500
Be Berries	\$ 5.000
Chai Latte	\$ 5.000
Matcha Coffe	\$ 5.000
Golden Milk	\$ 5.000
Té Chai hebras	\$ 7.000

Pastelería

Croissant	\$ 4.000
Croissant con DDL	\$ 5.500
Croissant relleno J y Q	\$ 7.000
Croissant relleno Salmón	\$ 9.000
Croissant relleno F Rojos	\$ 8.500
Chipá	\$ 3.500
Chipá relleno J y Q	\$ 6.000
Porción de budín	\$ 6.000
Porción de torta/tarta	\$ 7.000
Alfajor integral	\$ 3.000
Alfajor Dubai	\$ 4.500
Alfajor maicena x 2	\$ 2.500

Bebidas

Bebidas sin alcohol

Agua mineral c/s gas	\$ 4.000
Gaseosas linea Coca	\$ 4.500
Jugos	
Limonada	\$ 6.500
Naranja	\$ 6.500
Pomelo	\$ 6.500

Cervezas

Corona 330	\$ 5.000
Corona 710	\$ 7.500
Stella 330	\$ 5.000
Patagonia 410	\$ 5.000
Corona 330 sin alcohol	\$ 4.500
Stella 330 sin alcohol	\$ 4.000

Vermouth & Bitter

Aperol Sprits	\$ 10.000
Aperol Macerado	\$ 12.000
Campari Orange	\$ 10.000
Campari Tonic	\$ 12.000
Malbec Sprits	\$ 11.000
Fernet	\$ 9.000
Vermouth clásico	\$ 8.000
Americano	\$ 9.000

Cocina Artesanal Estacional

Entradas

Delicado y emulsionado Hummus de garbanzo, con finas hierbas y aceite de oliva extra virgen.	\$ 19.000
Portobellos anticucheros, marinados en especias y salteados con ajo, bañados en salsa anticuchera artesanal, acompañada de tostón de masa madre.	\$ 21.000
Provoleta al hierro, acompañado con escalivada.	\$ 22.000
Papas con salsa a la huancaína, con tierra de aceitunas.	\$ 17.000
Causa de pulpo, capas de papa amarilla sazonadas con aji amarillo, relleno con tierno pulpo, marinado en salsa de oliva y especias.	\$ 30.000
Mollejas al hierro, con cremoso de boniato y escabeche de zahanaria	\$ 23.000

De la Cocina

Ensaladas

Caesar, mix de verdes, pollo grillado, queso parmesano, caesar de la casa y crotones.	\$ 22.000
Cous cous perlado, con vegetales frescos y almendras tostadas.	\$ 19.000
Mar salmón ahumado artesanal, mix de hojas, palta, huevo poche, champiñones con vinagreta de hojas verdes.	\$ 26.000
Quinoa, cocida la punto, con corazón de alcacil encurtido con salsa tártara de la casa con notas de limón.	\$ 21.000
Zapallo y remolacha asado tibio con cubos de mozzarella saborizadas, miel orgánica y crotones de polenta	\$ 22.000

De la Cocina

Principales

Risotto de hongos, arroz mantecoso con champiñones, portobello y hongo de pino	\$ 30.000
Risotto de mar, arroz cremoso con camarones y calamar.	\$ 35.000
Lomo Salteado con vegetales, base de risotto de quinoa con salsa huancaina	\$ 38.000
Parpadelle de salmón con salsa cremosa de puerros	\$ 25.000
Ñoquis caseros con salsa putanesca o pesto de la casa tipo genovese	\$ 22.000

De las Brasas

Degustación de parilla chorizos, morcillas bombón, entraña, banderita de ternera y mollejas con degustación de salsas yasgua, chimichurri y criolla. \$ 40.000

Lomo veteado 360 grms, con cremoso de papa y frutas de estación asada. \$ 28.000

S
O Lomo veteado Moksha 360 grms, untuoso de boniato y salsa
∞ delicada de hongos. \$ 32.000

E
U Salmón en manteca de hierbas en reducción de gambas con
F puré de papa alimonado. \$ 38.000

Pulpo Español a la chapas con mil hojas de boniato, kale saltado y tomates Cherry confitados, con base salsa de aji \$ 48.000

Tomahawk para compartir con cremoso de cabutia con cebollas asadas y escabeches de almendras. \$ 56.000

Vinos y Espumosos

Serenos

Reservas Chardonnay Salentein	\$ 30.000
Reserva Sauvignon Blanc Salentein	\$ 30.000
Reserva Rosado Salentein	\$ 30.000
Chardonnay - El Enemigo	\$ 55.000
Chardonnay-Chardonnay D.V. CATENA	\$ 58.000
Chardonnay Alta Angenica Zapata	\$ 75.000
Blanco - Gran Enemigo	\$ 110.000
Primus Chardonnay Salentein	\$ 120.000
Luca Chardonnay - Laura Catena	\$ 160.000

Burbujeantes

Brut Nature - Salentein	\$ 30.000
Cuvee Brut Nature - Chandon	\$ 40.000
Extra Rosé - Baron B	\$ 55.000
Extra Brut Cuvee Especial - Baron B	\$ 80.000
Extra Cuvee Brut Nature Baron B	\$ 80.000
Moet & Chandon Imperial - Moet	\$ 250.000

Vinos y Espumosos



Reservas C. Sauvignon - Salentein	\$ 30.000
Reserva Malbec - Salentein	\$ 30.000
Malbec-Malbec - D.V. CATENA	\$ 60.000
Malbec - El Enemigo	\$ 60.000
Cabernet Franc - El Enemigo	\$ 60.000
Malbec - D.V. CATENA	\$ 70.000
Malbec Alta - Angelica Zapata	\$ 80.000
C. Sauvignon Alta - Angelica Zapata	\$ 80.000
Red Blend - Gran Enemigo	\$ 125.000
Gualtallary C. Franc - Gran Enemigo	\$ 125.000
Primus Pinot Noir - Salentein	\$ 130.000
Primus Malbec - Salentein	\$ 140.000
Luca Malbec y C. Sauvignon Laura Catena	\$ 160.000

Bebidas

Gin	Dry Martini	\$ 12.000	Tequila	Margarita	\$ 9.000
	French 75	\$ 12.500		Tequila Sunrise	\$ 10.000
	Negroni	\$ 10.500			
	Tom Colins	\$ 11.000			
Ron	Cuba Libre	\$ 9.000	Whisky		
	Daiquiri	\$ 10.000		Boulevardier	\$ 11.000
	Daiquiri saborizado	\$ 12.000		Manhattan	\$ 12.000
	Mai Tai	\$ 11.000		Old Fashined	\$ 11.500
	Mojito - Malibú	\$ 10.000		Penisilin	\$ 11.000
Vodka	Piña Colada	\$ 9.000		Whisky on the rock	\$ 10.000
	Caipiroshka	\$ 9.500		Whisky Sour	\$ 12.000
	Cosmopolitan	\$ 10.000			
	Espresso Martini	\$ 12.000			
	Martini Vodka	\$ 12.000			
	Sex on the beach	\$ 12.000			
		\$ 11.000			

Sugerencia del día

Entrada

Causa de pulpo, capas de papa amarilla sazonadas con aji amarillo, relleno con tierno pulpo, marinado en salsa de oliva y especias.

Provoleta al hierro, acompañado con escalivada.

Principal

Risotto de hongos, arroz mantecoso con champiñones, portobello y hongo de pino

Ojo bife (360 grms) con cremoso de papa, pétalo de cebollas y chauchas asadas con salsa verde.

Valor por persona \$ 40.000.-

