

MENU SIN AZÚCAR

LOW CARB Y SIN GLUTEN
APTO DIABÉTICOS - NO ES SIN TACC

Nos acompaña la Licenciada Lucía Osona - MN 4447

Consultá en mostrador las tortas disponibles en monoporción. Hacé tu encargo de tortas SIN AZUCAR para llevar a tu casa.

DESAYUNO Y MERIENDA

Café o té, dos tostadas de pan con semillas*, frutos secos, huevos revueltos, palta y manteca o queso crema	\$17.000
Café o té, tostadas de pan blanco o con semillas*, mermelada de frutos rojos casera sin azúcar y manteca o queso crema	\$15.000
Adicional leche común, descremada o deslactosada	\$400
Adicional bebida vegetal (vegana)	\$800

* Pan con semillas sin harinas ni féculas, a base de harina de Almendras y de coco

ALGUNAS DE NUESTRAS VARIEDADES

Las porciones están medidas y tienen información sobre cantidad de carbohidratos.

Brownie con nuez Bañado conchocolate con leche (9g de HdC)	\$8.200	Marquise de chocolate porción (10g de HdC)	\$9.500
Pancake de cacao con salsa de dulce de leche y nueces (8g de HdC)	\$12.500	Tostado de jamón natural y queso (4g de HdC + fiambre)	\$13.400
		Budín Carrot cake porción (14g de HdC)	\$7.500

MENÚ SIN TACC

Lemonies (cuadrado de limón intenso y húmedo)	\$6.900	Brownies (suave, húmedo y con mucho sabor a chocolate)	\$7.000
Budin de zanahoria	\$6.000	Scon de queso	\$8.000
Tostadas de pan con semillas, con queso blanco, manteca o mermelada	\$5.900		

FORMAS DE PAGO: DÉBITO, MERCADO PAGO (TRANSFERENCIA O QR) Y EFECTIVO (PESOS ARGENTINOS)