

CAFÉS SOLOS

	Expreso	\$3.900
	Doppio	\$4.500
	Americano	\$4.200



CAFÉS CON LECHE

(Clásica, descremada, deslactosada o vegetal)

	Café con leche clásico (Mitad y mitad)	\$5.300		Cortado (85% café y 15% leche)	\$4.600
	Capuccino (Leche, café y espuma de leche. Con canela, chocolate o ambos)	\$5.200		Latte (Una parte de café y tres partes de leche)	\$5.200
	Flat white (Una parte de leche y tres de café)	\$5.600		Lágrima (85% leche de tu preferencia y 15% café)	\$4.700
	Macchiato (Manchado, 90 % café y un toquecito de leche)	\$4.100		Submarino (Con chocolate cobertura en trozos)	\$6.000

 **Café con crema fresca batida** \$5.000

Adicional leche común, descremada o deslactosada	\$400
Adicional bebida vegetal (vegana)	\$800

TÉS EN HEBRAS

Earl Grey Touché	Té negro, bergamota y rosas	\$4.200	
Bombay Spirit	Té negro, cardamomo, canela, jengibre	\$4.200	
Patagonia Soul	Té rojo, frambuesa, arándano, lavanda	\$4.200	
Te verde en hebras	\$4.300	Matcha	\$4.600
Te negro en hebras	\$4.100	Golden Milk	\$6.200

LICUADOS

Naranja y frutilla	\$6.500	Banana con leche	\$6.300
Naranja y maracuyá	\$6.700	de tu preferencia	

BEBIDAS

Agua con gas	\$3.600	Limonada con jengibre (viene sin endulzar)	
Agua sin gas	\$3.600	Vaso	\$4.900
Jugo de naranja exprimido	\$5.900	Botella	\$9.300

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café o té con medialuna XXL	\$7.600
Café o té con tostadas de nuestro pan blanco o con semillas, mermelada y queso crema o manteca	\$14.000
Café o té, tostada con huevos revueltos, palta, juguito de naranja y almendras tostadas	\$16.000
Yogur natural casero (con granola, frutos secos y fruta)	\$6.000

Adicional leche: común, descremada, deslactosada \$400. Vegetal \$800.

COMBOS

PAUSITA DULCE	Té o café + 1 Cookie o Alfajor	\$7.300
PAUSITA SALADA	Limonada + Chipa	\$8.300
PAUSA PARA DOS	2 Té o café + 1 medialuna XL + 1 alfajor de maicena + 2 vasitos de jugo de naranja	\$18.500
	2 Té o café + 1 Tostado Mundial + 1 porción de torta	\$29.500
	Adicional leche común, descremada o deslactosada Adicional bebida vegetal (vegana)	\$400 \$800



CONOCÉ NUESTRA CARTA DE TORTAS PARA ENCARGAR
HACE TU PEDIDO CON ANTICIPACIÓN (DE 48 A 72HS)



ALGUNAS DE LAS TORTAS INDIVIDUALES

Si hacés el pedido a nuestros camareros, podés consultarles sobre la disponibilidad del día	
New york cheesecake	\$8.700
Rogel	\$6.000
Lemon pie	\$8.500
Crumble de manzana	\$6.300
Mousses	\$8.500

PIEZAS DE PASTERERÍA FRÍA

Variedad de porciones de torta en mostrador.

PIEZAS DE PASTERERÍA SECA

Alfajor de almendra	\$3.700
Alfajor de cacao amargo	\$3.700
Alfajor de coco	\$3.500
Alfajor de maicena	\$3.400
Biscotti lungo (de Almendra y naranja)	\$3.300
Cookies	\$4.000
Medialuna XL	\$3.500
Pudding austríaco porción	\$6.100
Budín de banana y chocolate	\$3.300

El día a día nos inspira a sumar recetas y buscar nuevos sabores.
Acércate a nuestro mostrador para descubrir lo que todavía no llegó a la carta.

MENÚ DEL MEDIODÍA

- VIENE CON LIMONADA -

Comida del día, con opciones de temporada. Variamos entre sopas, wraps ensaladas y tartas, hasta agotar stock. Consultar precio.

TENTEMPIÉS

Chipá común o queso azul	\$3.900
Bruschetta jamón crudo, oliva y queso sardo	\$5.800

Ensalada del día	\$15.900
Fosforitos (2 unidades)	\$9.400
Scon de olivas y hierbas	\$4.600
Medialuna caliente con queso	\$4.900

SANDWICHES

Ciabatta con jamón crudo, queso y tomate	\$15.000
Focaccia con mortadela, escamas de parmesano estacionado y pesto suave	\$16.200

Wrap de vegetales salteados, muzzarella, aceitunas y rúcula	\$14.000
Tostado mundial (Jamón natural y queso danbo)	\$13.000
Prensado en nuestro pan de molde (blanco o semi integral con semillas)	

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 (cuadradito 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)