

CAFÉS E INFUSIONES

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO 30 ml de café concentrado, sabor intenso y aromático.	\$4.500
DOPPIO Doble carga, 60 ml de café con más cuerpo y carácter.	\$4.900
AMERICANO 60 ml de café suavizado con agua caliente.	\$4.900
LATTE 30 ml de café con leche vaporizada y espuma cremosa.	\$5.100
CORTADO 60 ml de café con un toque de leche y espuma.	\$5.500
CAPUCCINO Un espresso + leche vaporizada (opcional: cacao o canela)	\$5.500
CAPUCCINO GRANDE Dos espresso + leche vaporizada (opcional: cacao o canela)	\$6.500
MOCACCINO Dos espresso, 20gr de chocolate y leche vaporizada	\$6.600
CHOCOLATE 2.0 Barra de chocolate y leche vaporizada	\$6.800

CAFÉS FRÍOS

LATTE FRÍO 30 ml de café con leche, espuma y hielo.	\$5.800
CARAMEL LATTE 30 ml de café con caramelo y leche espumada.	\$6.200
VAINILLA LATTE 30 ml de café con syrup de vainilla y leche espumada.	\$6.200
ESPRESSO TONIC Espresso con agua tónica y cubos de hielo.	\$6.200
CHOCOLATADA FRIA Cacao, leche + cubos de hielo	\$6.000
DALGONA	\$5.600

TÉS E INFUSIONES

TÉ EN HEBRAS Negro, verde, chai o blend.	\$4.900
CHAI LATTE Té negro especiado con leche vaporizada.	\$5.500
MATCHA LATTE Té matcha, leche + cubos de hielo.	\$6.000
MATCHA VAINILLA LATTE Té matcha, leche, syrup de vainilla + cubos de hielo.	\$6.000
NARANJA MATCHA Té matcha, exprimido de naranja + cubos de hielo.	\$6.200

BEBIDAS FRÍAS Y LICUADOS

LICUADOS

LICUADO CON LECHE Frutas de estación, leche y hielo.	\$6.500
LICUADO CON AGUA Frutas de estación y hielo.	\$6.500

JUGOS Y LIMONADAS

LIMONADA CLÁSICA EN JARRA Jugo de limón, menta, almíbar y agua.	\$7.500
LIMONADA DE MARACUYÁ EN JARRA Jugo de limón, menta y almíbar de maracuyá.	\$8.000
PEMELADA EN JARRA 30 ml de café con caramelo y leche espumada.	\$7.500
EXPRIMIDO DE NARANJA EN VASO	\$5.000
LIMONADA EN VASO	\$4.000
PEMELADA EN VASO	\$4.200

DETOX

BATIDO NARANJA Zanahoria, naranja, durazno y jengibre.	\$8.900
BATIDO VERDE Pepino, kiwi, manzana verde y menta.	\$8.900

AGUAS Y GASEOSAS

AGUA MINERAL	\$4.000
AGUA CON GAS	\$4.000
COCA COLA	\$4.000
SPRITE	\$4.000
AGUA TÓNICA	\$4.000

CERVEZAS

CORONA	\$5.000
STELLA ARTOIS	\$5.000
HEINEKEN	\$5.000
CORONA 710 CC	\$10.000

TRAGOS

VERMUT	\$4.500
GIN TONIC	\$6.500
GIN PIOLA	\$8.000
CAMPARI	\$5.500

DESAYUNOS Y MERIENDAS

OPCIONES ARMADAS

TOSTADAS Con mermelada o dulce de leche y queso crema.	\$11.000
OMELETTE Con palta o cherrys y pan de masa madre.	\$14.000
PORCIÓN DE BUDÍN De naranja o limón.	\$13.800
PANCAKES DE AVENA Con fruta fresca y miel.	\$22.000

Todas las opciones incluyen una infusión — café con o sin leche o té — y un exprimido chico de naranjas

TOSTONES Y TOSTADAS

TOSTÓN DE HUEVO Y QUESO Acompañado con palta o cherrys, según estación.	\$10.000
TOSTADAS DE MASA MADRE Con queso crema y dulce artesanal.	\$7.500
TOSTÓN DULCE VEGANO Dátiles, pasta de maní, fruta de temporada y coco en escamas.	\$7.300

BOWLS Y FRUTAS

YOGUR CON FRUTAS DE TEMPORADA Y GRANOLA Con miel artesanal.	\$9.500
ENSALADITA DE FRUTAS Frutas frescas servidas en vaso.	\$6.500

PASTELERÍA

PORCIÓN DE TORTA Descubrí las tortas del día en nuestro mostrador.	\$10.000
CHEESECAKE VASCO CON FRUTAS	\$10.500
COOKIE CHOCOLATE AL 70% y manteca noisette.	\$4.900
COOKIE FRAMBUESAS y chocolate blanco.	\$4.900
COOKIE MANÍ: pasta de maní, maní tostado y dulce de leche.	\$5.500
COOKIE VAUQUITA: dulce de leche, ganache de choco blanco, coco tostado y vauquita.	\$6.000
COOKIE RED VELVET: reducción de frutillas, frosting, ganache de choco blanco y frutillas.	\$6.000
COOKIE LIMÓN: curd de limón, ganache de choco blanco, merengue y zest de limón.	\$6.000
BUDÍN DE LIMÓN O DE NARANJA	\$5.500
BUDÍN GLUTEN FREE DE TEMPORADA	\$6.000

FUERA DE CARTA

Tenemos opciones que cambian según el día y la temporada. Consultá en el mostrador o con el equipo por las especialidades de hoy.

SANDWICHERÍA Y LAMINADOS

SÁNDWICHES

SANDWICH GRATIN Pan de masa madre, muzza, cheddar y tybo.	\$9.500
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO TYBO En pan de masa madre.	\$10.000
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO Clásico en pan lactal.	\$8.900
SANDWICH CAESAR	\$11.500
MBEJÚ RELLENO DE JAMÓN Y QUESO	\$14.500
MBEJÚ CON PALTA, CHERRYS, PESTO Y HUEVO 6' Base de mbejú dorado con palta cremosa, tomates cherrys, pesto casero y huevo cocido a 6 minutos.	\$14.500
CHIPÁ PRENSADO Cherrys confitados, muzza y pesto.	\$6.000

LAMINADOS

MEDIALUNA DE MANTECA Clásica, dorada y hojaldrada.	\$3.500
MEDIALUNA PRENSADA DE JAMÓN Y QUESO Calentita y crocante.	\$7.000
CROISSANT CLÁSICO Mantecoso, liviano y de masa laminada.	\$4.500
DANESAS Rellenas y glaseadas, según el día.	\$4.500
CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO Hojaldrado y tibio, ideal para acompañar el café.	\$8.000
CHIPÁ De mucho queso sardo, reggianito y pategrás (70 g).	\$3.000

FUERA DE CARTA

Tenemos opciones que cambian según el día y la temporada. Consultá en el mostrador o con el equipo por las especialidades de hoy.

TORTAS ENTERAS

PEDIDOS CON 48 H DE ANTICIPACIÓN.

Todas nuestras tortas se elaboran artesanalmente, con ingredientes frescos y de estación.

VARIETADES DISPONIBLES

CHEESECAKE VASCO Con frutas frescas.	por kg.
TORTA MERENGADA DE LIMÓN Y FRAMBUESAS Bizcocho de limón y merengue, dulce de leche, curd de limón, crema y frambuesas.	por kg.
TARTA SNICKER Ganache de caramelo, pasta de maní, crema Bariloche, dulce de leche y garrapiñada de maní.	8 / 14 porciones
LEMON PIE Masa quebrada, curd de limón y merengue suizo.	8 / 14 porciones
ALMENDRADA Sablée de almendras, dulce de leche, crema batida y frutillas.	8 / 14 porciones
CHAJÁ Bizcocho de vainilla, crema batida, dulce de leche, merengue seco y fruta de temporada.	por kg.
MATILDA Bizcocho húmedo de chocolate, crema Bariloche, dulce de leche y cubierta de ganache de chocolate.	por kg.
TORTA DE CUMPLEAÑOS Cubiertas en merengue suizo y/o buttercream.	8 / 15 / 20 / 30 porciones