

Desayunos & meriendas

Se sirve de 8 a 12.30 - 16 a 20hs. No incluye infusión.

CLÁSICO: Tostadas en pan de masa madre, queso crema y mermelada.	\$2400
SALUDABLE: Yogur, granola Praliné, fruta de estación, miel orgánica.	\$2670
HUEVOS REVUELTOS: Bagel de sésamo con huevos revueltos y queso crema.	\$2630
AVOCADO TOAST: Tostada en pan de masa madre, palta pisada y huevo 6".	\$3300
PANCAKES: Estilo americano acompañados con miel orgánica y fruta de estación.	\$2820
TOSTADO CLÁSICO: Jamón y queso / tomates asados, pesto y queso.	\$2800
SALMÓN: Tostada en pan de mm, salmón gravlax, huevos y queso crema.	\$3890
BANANA BREAD: pan de banana tostado con manteca, tahini, miel y fruta fresca.	\$2790

Tenemos pan sin gluten, consultanos.

Un poco de todo

Incluye café, juguito de naranja.
Mini yogur con nuestra granola y fruta.
Bagel casero con queso crema y mermelada.

\$5200

Superclásico

Incluye café, juguito de naranja.
Tostadas en pan de mm con queso crema
y mermelada. Medialuna de manteca.

\$4850

Para sumar

Palta \$1090 | Huevo \$600 | Dip queso crema - mermelada \$450

Café de especialidad

Espresso	\$1100
Espresso doble	\$1500
Americano	\$1200
Machiatto	\$1340
Machiatto jarrito	\$1500
Flat white	\$1800
Capuccino	\$1500
Latte	\$1700
Submarino	\$1590
Té hebras	\$1300
Leche de almendras	\$220
Shot de espresso	\$580

Tortas

Antes de elegir te sugerimos acercarte al mostrador, la siguiente lista puede variar.

Cheesecake clásico	\$3200
Chocotorta Praliné	\$3400
Key lime pie	\$3200
Carrot cake	\$3400
Red velvet	\$3400
Marquise beverly	\$3400
Mimos del bosque	\$3300
100% Chocolate	\$3400
Megabrownie	\$3200

Métodos de pago: débito, efectivo y mercado pago.

Sandwiches

SHAWARMA DE POLLO: Pan chato, repollo, vegetales asados, labneh. Opc: con falafel.	\$4600
LOMITO: Tomate, lechuga, lomito y queso tybo.	\$4600
NY BAGEL: Bagel de sésamo con salmon gravlax, cebolla encurtida, queso crema con ciboullete, eneldo, alcaparras pickles de pepino. Con ensalada verde.	\$5600
PASTRAMI: Con shokupan, mostaza de dijon, pickles de pepino, lechuga, tomate y papas crinkle.	\$4800

*Comidas que son
nuestra historia*

Platos

ÑOQUIS SOUFFLÉ: De calabaza con crema, parmesano y tomillo.	\$4300
MILANESA DE PECETO: Con fideos, crema y parmesano Con papas crinkle y verdes.	\$4700
SALMÓN A LA PLANCHA: Con vegetales asados, crema ácida y tahini.	\$7800
RAVIOLES: De espinaca y rúcula, con pomodoro, albahaca y stracciatella.	\$4500
MILANESA DE COLIFLOR: Con puré de zanahorias verdes de estación.	\$4400
BIFE DE CUADRIL: Con puré de papa y salvia verdes de estación y nuestra criolla.	\$4700



Ensaladas

VEGGIE PLUS: Rúcula, lechuga, calabazas asadas, cherrys asados, palta, ricota y praliné de girasol.	\$4200
STRACCIATELLA: Lechuga, rúcula, radichio, quinoa crocante, pomelo y stracciatella.	\$4300
CAESAR: Lechuga capuchina, pollo, croutons, queso parmesano, pickles de cebolla morada.	\$4600
VEGAN: Kale, hummus, palta, cherrys, pickles de cebolla, castañas de cajú, vinagreta thai.	\$4200

Opcional

Huevo \$600 | Pollo grillado \$1200 | Halloumi \$1600

Platitos

Tostón con gírgolas, huevo a la plancha, queso con ciboulette, kale.	\$3200
Buñuelos de kale, cebolla caramelizada. Con alioli.	\$3200
Raviolón de salmón, yema, manteca de salvia.	\$3300
Bites de halloumi con miel de ajíes.	\$3200
Nuggets de coliflor con salsa thai de naranja.	\$3300



Bebidas frías

Agua mineral \$1000

Gaseosa \$1200

Licuada fruta natural
(consultar) \$1400

Limonada menta y jengibre
o hibiscus \$1200

Jugo de naranja \$1200

Pomelada \$1400