

» DESAYUNO «

MEDIATARDE

TOSTADAS con queso y mermelada.	\$350
TOSTADO CON JAMÓN Y QUESO	\$340
HUEVOS REVUELTOS	\$240

CAFÉ \$180 · · CAFECITO \$160 · · · TÉ \$140

Power Avocado Toast

Café + Pan de Campo con
Mousse de Palta, Huevo Frito y Bacón

\$430

El Gran Brunch

(Para 2 Personas)

2 Café + 2 Juguitos de Naranja +
Tostadas en pan de campo + Dip Palta
+ Dip queso crema + Yogur con granola
+ Cazuelita con huevos revueltos
+ Jamón Cocido y Queso

\$1.090

+ 2 Aperol Spritz
\$1.590

Desayuno / merienda

Café + 2 Medialunas
\$290

Café + Huevos Revueltos
\$360

Café + Tostado J&Q
\$480

Menú del día

Plato del día + bebida + postre o café

.....

Lunes a Viernes en horario almuerzo.

*Hasta agotar stock. No válido feriados.

\$1090



Entradas

PAPAS RÚSTICAS ✓

Papas fritas con cáscara, hierbas frescas y barbacoa de la casa.

..... \$550

BASTONES DE MOZZARELLA ✓

Cuatro unidades con crema de tomates asados.

..... \$590

BABA GANOUSH ✓

Baba ganoush de berenjena, con pan árabe.

..... \$460

KOKODA DE PESCADO *nueva*

Leche de coco, pescado, sriracha, cilantro, palta, cebolla morada, pimienta verde.

..... \$850

BURRATA *nueva*

Burrata con jamón crudo, albahaca, cherry confitado.

..... \$950

HUMMUS *nueva*

Hummus de la casa.

..... \$490

* ENSALADAS *

CÉSAR *nueva*

Pollo, bacon, queso, aderezo de anchoas y aceite de oliva, croutons, verdes.

..... \$960

PARRILLERA *nueva*

Fruta de estación a la parrilla, ricota, verdes de la huerta, menta, ralladura de limón, cherries.

..... \$820

SANDWICHES con papas

BURGUESA

Burger, queso cheddar, tomate, pickles de verduras de estación, hojas verdes y huevo.

..... \$960

LOMITO CLÁSICO

Pan de la casa, lomo, queso tybo, tomate, huevo, lechuga y mayonesa de ajo.

..... \$990

VEGGIE MASTER ✓

Burguer de garbanzos y avena, palta, tomates asados, lactonesa de remolacha, pickles de cebolla, rúcula.

..... \$720

CHICKEN CLUB *nueva*

Pollo desmechado, crema de sriracha, guacamole, chucrut, tomate, verdes.

..... \$840

CHAMPI CLUB

Champiñones salteados, crema de queso azul y pesto de rúcula.

..... \$890

(Burguer ganadora del mundial de hamburguesas veggie en Instagram, por: Flor Bauckhage)



OPCION DE PAN SIN TACC

Consultá para reemplazar el pan de tu sandwich por uno sin tacc elaborado por:



AL PLATO

CARAMELITO DE OSOBUCO

Agnolotti rellenos de osobuco,
en salsa de zanahoria y jengibre.
\$ 990

LOCO POR CURRY nueva

Tagliatelle con crema de curry
y langostinos salteados.
\$ 1.280

MILA DE POLLO Y CEREALES

Mila de pollo rebosada en cereales
con ensalada de estación
\$ 980

OJO CON EL BIFE 35min

Ojo de bife con
vegetales de estación
y chimi de la casa.
\$ 1.580

MALFATTI a la SORRENTINA

Malfatti de papa, salsa de tomate casera,
mozzarella, albahaca
\$ 980

SALTADO PERUANO

Filet, pimienta verde, cebolla morada, cherry,
cilantro, papas crocantes.
\$ 1.150

RISOTTO DE LA CASA nueva

Risotto de espinaca, hongos y
castañas de cajú.
\$ 980

WOK DE POLLO

Pollo, vegetales de estación,
y salsa teriyaki.
\$ 950

BONDIOLA DE CERDO nueva

Bondiola cocida a baja temperatura, flan de batata,
chucrut casero y salsa de frutos rojos.
\$ 1.080

Drink me

JUGOS ANTIOXIDANTES \$ 250

· CONSULTAR

JUGO DE NARANJA \$ 280



LIMONADA 500CC \$ 210



AGUAS SABORIZADAS \$ 150

· MARÍA: manzana roja y verde, canela.
· DETOX: pepino, limón y menta.

AGUA MINERAL con o sin gas \$ 190

CASEOSAS \$ 190

RED BULL original o sugar free \$ 300

* POSTRES *

CREME BRULEE nueva \$ 420

CHOCOTORTA \$ 460

SUERTE LIMÓN \$ 520

POSTRE DEL DÍA (Consultar) \$ 450

CAFÉ \$ 180 · · CAFECITO \$ 160 · · TÉ \$ 150

CERVEZAS



TIRADA	
250CC	\$240
500CC	\$450
BOTELLA	
1LT	\$620



BOTELLA 1L	\$580
(CONSULTAR VARIEDADES)	
LATA 473CC	\$320
(CONSULTAR VARIEDADES)	



BOTELLA 330 CC	\$390
----------------	-------



BOTELLA 730 CC	\$580
----------------	-------

CERVEZA ZANDOVAL
CONSULTAR VARIEDAD

500CC	\$350
-------	-------

CERVEZA LESTER
LIBRE DE GLUTEN

BLOND ALE 330CC	\$390
FREE RICE 330CC	\$390

VINOS tintos

BONARDA

LAS PERDICES • Reserva	\$1.700
------------------------	---------

CABERNET SAUVIGNON

PIATTELLI • Premium Reserva Cafayate	\$1.600
CHAKANA WINES • Estate Selection	\$1.490

CABERNET FRANC

EL RELATOR	\$1.300
VISTALBA • Tomero	\$1.480
ALTAVISTA • Estate Premium	\$1.550

CORTES - BLENDS

MALEANTE • Red Blend	\$850
ALTOCEDRO • El Turco	\$1.490
ALTAVISTA • Atemporal	\$1.550
LOS HAROLDOS • Gran Corte Edición Limitada	\$1.990
PUNTA DE FLECHA • Corte	\$2.500

CRIOLLA

CADUS WINES • Criolla Signature	\$3.100
---------------------------------	---------

SYRAH

CHAKANA WINES • Nuna	\$1.450
----------------------	---------

MERLOT

FLIA ORFILA • AguaQueCanta	\$1.490
----------------------------	---------

PINOT NOIR

ZORZAL WINES • Terroir Único	\$1.390
CADUS WINES • Cadus Signature Series	\$3.100

MALBEC

FINCA AMADEO • Amadeo Marañon	\$840
MALEANTE WINES	\$850
VINITERRA • Serie Terra	\$950
TORRELEONE • Tigris	\$1150
FAMILIA CASSONE • Finca la Florencia	\$1050
FAMILIA ZUCCARDI • Alambrado	\$1290
SOFA KING BUENO • Malbec	\$1.300
FABRE MOUNTMAYOU • Reserva	\$1600
ANDELUNA • Altitud	\$2.200
ENTONADO WINES • Malbec	\$1.600
MATIAS RICCITELLI • Hey Malbec!	\$1.590
BODEGA AMALIA • Single Vineyard	\$1.800
2456 WINES • Malbec	\$2.390
ALANDES • Uco 2018	\$2.900

COPA DE VINO	\$250
--------------	-------

VINOS nueva del futuro

VINOS DE BAJA INTERVENCIÓN BIODINÁMICOS & ORGÁNICOS

PASO A PASO · Bonarda ·	\$ 990
CHAKANA · Petnat Frisante ·	\$ 1350
CHAKANA · Sobrenatural Malbec · Tannat ·	\$ 1200
PIEL Y HUESO · Naranja ·	\$ 3100
PIEL Y HUESO · Tinto de los sauces blend ·	\$ 1900
PIEL Y HUESO · Pintó Verdot ·	\$ 3500
PIEL Y HUESO · Rosado Primero ·	\$ 3500
STELLA CRINITA · Barbera ·	\$ 2800
STELLA CRINITA · Petit Verdot ·	\$ 2800
CALIGLIORI · Syrah ·	\$ 2900
ALTAR UCO · Edad Moderna CB Sauv. ·	\$ 5000
VERSACRUM · Menage Clarete ·	\$ 1800
VERSACRUM · Garnacha ·	\$ 1900
VERSACRUM · Geisha de Jade ·	\$ 2800
ALPAMANTA · Brevia Syrah Rosé ·	\$ 3000
ALPAMANTA · Natal Petit Verdot ·	\$ 2900
DURIGUTI · Proyecto Las Compuertas Criolla Chica	\$ 2100
CASA DE UCO · El Salvaje Cabernet Pinot Noir	\$ 1800
CASA DE UCO · El Salvaje Cabernet Franc · . . .	\$ 2600
RICCITELLI WINES · Kung Fu Malbec ·	\$ 2500
LA GIOSTRA DEL VINO · Saltimbanco Tempranillo	\$ 6500
ESCORIHUELA GASCÓN · Gran Reserva Malbec Organic	\$ 2900
KRONTIRAS WINES · Malbec Natural ·	\$ 2900
AGUA QUE CANTA · Nebbiolo ·	\$ 2500
AGUA QUE CANTA · Rosado Pinot ·	\$ 2000
FAMILIA CECCHIN · Orgánico Chardonnay · . .	\$ 1200
CADUS · Signature Criolla ·	\$ 1400

PARA CONSUMIR EN EL LOCAL O PARA LLEVAR

VINOS blancos

CHARDONNAY

ANDELUNA · Altitud · \$ 1.650

SAUVIGNON BLANC

MALEANTE WINES · \$ 850

EL RELATOR · \$ 1190

ZORZAL WINES · Terroir Único · \$ 1.400

ALTAVISTA · Premium Estate · \$ 1.300

TORRONTÉS

BODEGA AMALIA · Dos Fincas · \$ 1090

PIATELLI · Reserva Cafayate · \$ 1.390

ROSADOS

FLECHA DE LOS ANDES · Punta Flecha · \$ 1.980

ESPUMANTES

ERNESTO CATENA · Animal · \$ 1.600

~~LAS PERDICES · Brut Nature Champ met · \$ 1.400~~



» COCKTAILS «

Happy hour

DE 17 A 21 H

Copa de vino	2 x \$400
Fernet Branca	2 x \$600
Aperol Spritz	2 x \$750
Cynar Julep	2 x \$600
Mojito Bacardi o Havana	2 x \$650

• APERITIVOS •

VERMOUTH CINZANO ROSSO Con soda	\$320
VERMOUTH CARPANO Rosso o Bianco	\$320
VERMOUTH PUNT E MES Con tónica	\$350
APEROL SPRITZ	\$500
NEGRONI	\$500
LA FUERZA	\$400
Vermouth La fuerza rojo, soda, rodaja de naranja	
BIANCO SPRITZ	\$450
Carpanto Bianco, espumante, agostura.	
TÓNICO DE LOS ANDES	\$490
Vermouth La fuerza blanco, Apóstoles gin, tónica	

• TÓNICOS •

BOMBAY SAPPHIRE	\$690
BEEFEATER	\$590
APÓSTOLES	\$490

• COCKTAILS •

MOJITO CLÁSICO	\$450
Ron Bacardi / Havana, almíbar, menta, limón, soda	
MOJITO MALIBU	\$500
CYNAR JULEP	\$360
PISCO SOUR	\$450

FERNET BRANCA con coca	\$420
FERNET BRANCA P/ Preparar con coca	\$800
CAMPARI Con tónica / naranja	\$360
JÄGERMEISTER Medida	\$620
CUBA LIBRE Ron Bacardi / Havanna	\$440
JAMESON Medida	\$440
JACK DANIEL'S Medida	\$790

COCKTAIL DEL DÍA (Consultar)	\$450
---	-------

