



CAFETERÍA

Adicional de leche de almendras, deslactosada o crema **\$500**

Café cortado \$3100	Vaso de yogurt con granola casera y frutas de estación \$7500
Café Americano \$3600	Té Dilmah \$2800
Café con leche \$3800	Jugo detox \$2400
Café doble \$4000	Cold Brew \$3500
Cappuccino \$4200	
Submarino \$4400	

DESAYUNOS y MERIENDAS

Todos acompañados con café con leche y jugo de naranja exprimido.

Tres esponjas medialunas de manteca o crocantes de grasa \$7400	Sobre french Toast, huevos orgánicos revueltos, panceta crujiente o jamón cocido natural \$9800
Tostadas de pan artesanal o integral con queso crema y mermelada \$8800	Más palta \$2500
Gran croissant laminado relleno de jamón cocido natural y queso \$9900	Más salmón \$3800
Pancakes de banana con harina de avena, leche de almendras, cubiertos de frutas de estación endulzado con syrup natural de dátiles \$12800	Crocante de pan brioche con salmón ahumado, queso crema, palta fileteada, huevos de campo poché y tomatitos \$16000
Omelette con huevos orgánicos, relleno de jamón cocido y queso \$9200	Vaso de yogurt, La choza o griego, granola casera y frutas de estación fileteadas \$11800
Pancakes salados, preparados con harina de almendras, acompañados con huevos de campo, palta y queso crema \$14000	Opcional con Omelette de huevos o claras \$5000
	Tibios waffles con dulce de leche, crema y frutas de estación \$12000
	Crocantes tostados de jamón cocido y queso \$9600

BRUNCH

Sobre tostón, huevos de campo con espinaca, palta, rodajas de tomate, vaso de jugo de fruta natural y café con leche

\$14000

Huevos turcos, sobre yogurt griego, huevo poché acompañados en pan de masa madre tostado, jugo de naranja y café con leche

\$14000

Sobre tostón de pan artesanal, hummus, palta y semillas de sésamo blanco y negro

\$12000

Avocado Toast

Sobre tostón de masa madre, puré de palta, tomates cherrys, huevo poché, semillas de girasol tostadas y limón

\$11000

Crocante de pan brioche con queso crema, palta fileteada y huevos revueltos de campo

\$12000

Croque Madame, tostado de jamón cocido y queso, gratinado con queso parmesano y huevo

\$7800

Sándwich de pan de masa madre con jamón cocido natural, queso, tomates secos y

rúcula **\$7500**

Croissant de jamón cocido y queso **\$6500**

Tostado de jamón cocido y queso en pan inglés **\$5600** en pan árabe o pebete **\$6300**

Medialuna de jamón cocido natural y queso **\$3200**

SÁNDWICHES TRIPLES

Clásicos \$2900

Jamón y queso/Jamón y huevo/Jamón, huevo y aceitunas/Jamón y tomate/Blanco de ave y tomate/Pollo y apio/Pollo y queso/Roquefort y apio/Roquefort, jamón y nuez/

Lomito ahumado y queso/Lomito ahumado y tomate/Peceto, lechuga y tomate/Queso, lechuga, tomate y huevo

Especiales \$3100

Jamón crudo y queso/Jamón crudo, rúcula y parmesano/Atún, queso y aceitunas/Jamón cocido y palmitos/Jamón cocido y ananá

BOCADOS RELLENOS

Fosforitos rellenos de jamón cocido natural y queso **\$2900**

Sacramentos de lomito ahumado y tomate **\$2900**

Chips de jamón cocido natural y queso **\$2900**

Locatellis de blanco de ave y tomate **\$2900**
Negrito relleno de jamón cocido y rúcula **\$3100**

Chips rellenos de salmón ahumado **\$4800**

TOSTADOS

Tostadas de pan artesanal o integral con queso crema y mermelada **\$4500**

Croissant de jamón cocido, rúcula y palta **\$7100**

ENSALADAS

Cesar

Mix de hojas verdes, queso pampeano, pollo, croutones, panceta grillada y salsa cesar \$18000

Con huevo poché

Mix de hojas verdes, palta, queso feta, tomates cherrys, huevo de campo poché con semillas de girasol \$18000

Hummus

Mix de hojas verdes, palta, hummus, calabazas asadas y gajos de tomates peritas \$18000

Falafel

Falafel casero, hojas verdes, daditos de pepino, gajos de tomates perita, aceitunas negras y orégano \$19000

HAMBURGUESAS

Se sirve con papas asadas o mix de hojas verdes y cherrys

Hamburguesa clásica, con jamón, queso, tomate, lechuga y huevo a la plancha \$14500

Hamburguesa Dos Escudos, con rúcula, cebolla caramelizada, tomates secos y panceta \$16500

EMPANADAS

En masa criolla

Jamón y queso/Carne/Carne cortada a cuchillo/Choclo/Pollo/Capresse/Cebolla y Queso/Espinaca/Humita \$2400 c/u

En masa de hojaldre

Atún \$3700
Cordero/Roquefort/Berenjenas asadas/Espinaca \$2600

TARTAS

Se sirve con mix de hojas verdes y cherrys

Espinaca/Tricolor/Jamón y queso/Choclo/Zucchini/Calabaza/Champignones y jamón/Puerros/Puerros y zanahoria \$8700

Brócoli, harina integral, preparada con clara de huevo y semillas de lino.
Zanahoria, harina integral, preparada con claras de huevo y semillas de lino. \$8700

WRAPS

Vegetariano, relleno de queso de cabra, cebolla caramelizada, calabaza y espinaca \$11000

Tiritas de lomo, vegetales asados, cebolla caramelizada y panceta \$16000

Salmón, láminas de salmón ahumado, queso crema, palta y ciboulettes \$22000

PLATOS CALIENTES

Ravioles artesanales con salsa del día \$13500	Milanesa a la napolitana con salsa y guarnición \$15500
Ñoquis caseros con salsa del día \$13500	Bifecitos de lomo con salsa y guarnición \$16000
Pechuga de ave con salsa y guarnición \$14000	Guarniciones: papas doradas, calabaza asada o mix de verdes con cherrys \$7000

PLATOS ESPECIALES

Buñuelos de espinaca, acompañados con salsa alioli (seis unidades) \$11000
Ciabatta de salmón ahumado, queso crema y ciboulettes con papas rústicas o mix de verdes \$22000
Omelette de jamón cocido, champignones y queso pampeano con mix de hojas verdes y cherrys \$12000
Omelette de espinaca, cebolla caramelizada, queso de cabra y jamón crudo con mix de hojas verdes \$12000
Pan de masa madre integral con queso, palta, rúcula y tomates asados con papas rústicas asadas \$11000
Quesadilla de champignones con cebolla caramelizada, muzzarella y espinacas \$12000

DULCES

Balcarce/Lemon pie/Marquise/Mousse de chocolate 70%/Chocotorta/Tarteleta de frutillas/Cuadrado de ricota/Cuadrado de manzana/Cheecake de frutos rojos/ Cheecake de maracuya/Oreo \$6700	
Porción de torta del día \$4900	Alfajor de maicena o coco \$4900
Flan casero con dulce de leche y crema \$6700	Alfajor de almendras o sable \$4900
Ensalada de frutas de estación \$8800	Brownie con frutos secos \$5400
Frutas fileteadas \$8800	Milhojas / Pastafrola \$5400
Helado dos bochas \$8800 / una bocha \$4900	Pasticciotti/Sfogliatella \$2300