

## DESAYUNOS y MERIENDAS

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

Tres esponjosas medialunas de manteca o crocantes de grasa **\$8200**

Tostadas de pan artesanal o integral con queso crema y mermelada de frambuesa **\$9200**

Crocantes tostados de jamón cocido y queso **\$10200**

Gran croissant laminado relleno de jamón cocido y queso **\$10300**

Pancakes salados, preparados con harina de avena, acompañados con huevos de campo, palta y queso crema **\$14400**

Sobre french Toast, huevos orgánicos revueltos, panceta crujiente o jamón cocido **\$10300**

Más palta \$2500  
Más salmón \$4500

Waffles de Chipá artesanal con palta, salmón ahumado, queso crema y huevo poché **\$18500**

Omelette con huevos orgánicos, relleno de jamón cocido y queso **\$9600**

Vaso de yogurt orgánico o griego, granola casera y frutas de estación fileteadas **\$12200**

Opcional con Omelette de huevos o claras \$4500

Tibios waffles con dulce de leche, crema y frutas de estación **\$12400**

Pancakes de banana con harina de avena, leche de almendras, cubiertos de frutas de estación endulzado con syrup natural de dátiles **\$13200**

## CALIENTES

Scons de romero y nueces relleno de jamón cocido natural y queso **\$8000**

Croissant de jamón cocido natural y queso **\$7200**

Clásico tostado de jamón cocido natural y queso **\$5800**

Pan árabe relleno de jamón cocido natural y queso **\$7200**

Croissant de jamón crudo, rúcula y palta **\$7800**

Sándwich en pan de Chipá artesanal, relleno de jamón cocido natural y queso **\$7200**

Tostadas de pan artesanal o integral con queso crema y mermelada de frambuesa **\$5000**

Medialuna de jamón cocido natural y queso **\$3400**



## BRUNCH

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

**\$14000**

Huevos turcos, sobre yogurt griego, huevo poche 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, palta, tomates cherrys, huevo poché, semillas de girasol tostadas y limón

**\$11000**

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

**\$8000**

Waffles de Chipá artesanal con palta, laminas de lomito ahumado, queso crema, huevo poché, rúcula fresca y cherries

**\$14900**

Sándwich con jamón cocido y queso, huevo a la plancha, palta fileteada y tomates cherrys

**\$8000**

Waffles de Chipá Artesanal, puré de palta, queso crema, salmón ahumado, rúcula fresca y cherries

**\$21600**

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

**\$12000**

Rústico de muzzarella fundida y tomate pomodoro, acompañado de rúcula fresca y cherrys

**Próximamente**

**Opcional palta \$2500 Opcional salmón \$4500**

## ENSALADAS

### Cesar

Mix de hojas verdes, queso pampeano, pollo, croutones, panceta grillada y salsa cesar \$20000

### Con huevo poché

Mix de hojas verdes, palta, queso feta, tomates cherrys, huevo de campo poché con semillas de girasol \$20000

### Hummus

Mix de hojas verdes, palta, hummus, calabazas asadas y gajos de tomates peritas \$20000

### Falafel

Falafel casero, hojas verdes, daditos de pepino, gajos de tomates perita, aceitunas negras y orégano \$20000

### Quinoa

Sobre pasta de calabaza, quinoa roja, maní tostado, arvejas, palta y pollo grillado \$20000

## SÁNDWICHES TRIPLES

### Clásicos \$3100

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/Queso, lechuga, tomate y huevo/Jamón cocido y palmitos/Jamón cocido y ananá

### Especiales \$4000

Jamón crudo y queso/Jamón crudo, rúcula y parmesano/Atún, queso y aceitunas/Peceto, lechuga y tomate

## EMPANADAS

### En masa criolla

Jamón y queso/Carne/Carne cortada a cuchillo/Choclo/Pollo/Capresse/Cebolla y Queso/Espinaca/Humita \$2800 c/u

### En masa de hojaldre

Atún/Cordero \$4400

Berenjenas asadas/Espinaca \$3100

Roquefort \$3400

## 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

## BOCADOS RELLENOS

Fosforitos rellenos de jamón cocido natural y queso \$3100

Sacramentos de lomito ahumado y tomate \$3100

Chips de jamón cocido natural y queso \$3100

Locatellis de blanco de ave y tomate \$3100

Negrito relleno de jamón crudo y rúcula \$4000

Chips rellenos de salmón ahumado \$4800



## PLATOS CALIENTES

Ravioles artesanales con salsa del día **\$16000**

Ñoquis caseros con salsa del día **\$16000**

Pechuga de ave con salsa y guarnición **\$16000**

Milanesa a la napolitana con salsa y guarnición **\$22000**

**Guarniciones:** papas doradas, calabazas asadas o mix de verdes con cherrys **\$9000**

---

## WRAPS

**Vegetariano**, relleno de queso de cabra, cebolla caramelizada, calabaza y espinaca  
**\$14000**

**Tiritas de lomo**, vegetales asados, cebolla caramelizada y panceta  
**\$20000**

**Salmón**, láminas de salmón ahumado, queso crema, palta y ciboulettes  
**\$29000**

---

## 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  
**\$18000**

**Hamburguesa Dos Escudos**, con rúcula, cebolla caramelizada, tomates secos y panceta  
**\$20000**



## PLATOS ESPECIALES

**Se sirven con mix de hojas verdes y cherrys**

Buñuelos de espinaca, acompañados con salsa alioli (seis unidades)

**\$13000**

Ciabatta de salmón ahumado, queso crema y ciboulettes con papas rústicas o mix de verdes

**\$24000**

Omelette de jamón cocido, champignones y queso pampeano con mix de hojas verdes y cherrys

**\$15000**

Omelette de espinaca, cebolla caramelizada, queso de cabra y jamón crudo con mix de hojas verdes

**\$15000**

Pan de masa madre integral con queso, palta, rúcula y tomates asados con papas rústicas asadas

**\$14000**

Quesadilla de champignones con cebolla caramelizada, muzzarella y espinacas

**\$15000**

## DULCES

Balcarce/Lemon pie/Marquise/Mousse de chocolate 70%/Chocotorta/Tarteleta de frutillas/Cuadrado de ricota/Cuadrado de manzana/Cheescake de frutos rojos/Cheescake de maracuya/Oreo **\$7900**

Porción de torta del día **\$5200**

Alfajor de chocolate relleno de pasta

natural de pistachos **\$7000**

Alfajor de maicena **\$6300**

Flan casero con dulce de leche y crema **\$7900**

Tiramisú **\$10300**

Alfajor de almendras, sablee o chocolate **\$6300**

Pasticciottis/Sfogliatella **\$2800**

Helado dos bochas **\$8800**

Brownie/Milhojas / Pastafrola **\$6300**

Helado una bocha **\$4900**