

Certificada

SANOS PLACERES

Creemos que el verdadero placer nace de lo real: ingredientes nobles, sin conservantes, trabajados con manos que honran la tierra.

Detrás de cada bocado hay una historia —de cacao cultivado con respeto, de gallinas libres bajo el sol mendo-cino, de frutas orgánicas del Valle de Uco—. Somos lo que comemos y lo que elegimos ser.

BLANCO & NEGRO

CAFETERÍA Leche Deslactosada Sin Costo

CLASSICI	
Espresso	\$3.000
Espresso doble	\$4.000
Cortado	\$3.800
Americano	\$3.800
Latte	\$4.000
Flat white	\$4.000
Té Dilmah	\$3.800
SPECIALI	
Capuccino	\$4.500
Submarino	\$5.000
Latte vainilla/caramel <small>. NUOVO</small>	\$5.000
Mocaccino <small>. NUOVO</small>	\$4.200

Consultá por opciones frías

CONGELATTO	
Chocolatada fría	\$4.500
Affogato	\$6.300
Ice Latte Clásico	\$4.800
Ice Latte vainilla/caramel	\$5.300
EXTRA	
Leche de coco	\$2.000
Leche de almendras	\$1.500
Descafeinado	\$1.500



JUGOS Y LICUADOS

MONOPORCIONES		\$7.600
<hr/>		
Rogel		
Japanese		
Red velvet		
Chocotorta		
Carrot cake		
Mousse de limón		
Mousse de chocolate		
Cheesecake con frutos rojos		
<hr/>		
WAFFLES		

DOLCE

CUADRADOS	\$5.300
Brownie	
Marquise	
Coco & DDL	
Crumble de manzana	
Crumble de frambuesa	
Extra bocha de helado	\$3.000

MONOPORCIONES	\$7.600
Rogel	
Japanese	
Red velvet	
Chocotorta	
Carrot cake	
Mousse de limón	
Mousse de chocolate	
Cheesecake con frutos rojos	

WAFFLES	
Waffles de Nutella	\$9.300
Waffles de palta	\$9.600

ALMUERZOS

PRINCIPALES

Milanesa a la napolitana con <small>. NUOVO</small>	\$15.400
ensalada o puré de camote	
Tarta zucchini y base de choclo con ensalada	\$9.800
Lasagna de acelga con jamón y queso	\$15.400

ENSALADAS . NUOVO

Serrana	\$9.800
(Rúcula, jamón crudo, queso, tomates secos y nueces)	
César	\$9.300
(Pollo, rúcula, aderezo césar, queso y crutones)	
Verdes y hummus	\$9.300
(Hummus de remolacha, crutones, hojas verdes, tomates asados y champiñones)	
Cítricos y miel	\$9.000
(Hojas verdes, cítricos, queso tybo, almendras, crutones, vinagreta y miel)	

FOCACCIAS (PAN CIABATTA O FOCACCIA)

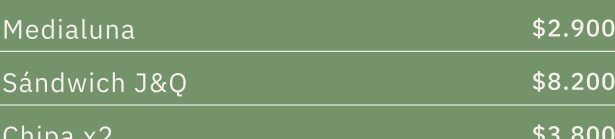
Mortadella	\$11.400
Mortadella con pistachos, queso stracciatella, pesto y más pistachos	
Jamón crudo	\$12.000
(Queso stracciatella, queso reggiano, tomates cherry y rúcula)	
Caprese	\$11.400
Queso stracciatella, mix de verdes, tomates confitados y pesto de albahaca	
Milanesa	\$12.500
Milanesa de pecteto, huevo, jamón, queso, tomates cherry y rúcula	
Ternera	\$13.000
Ternera mechada, verduras de estación, queso stracciatella y pesto	

BEBIDAS

Agua sin/con gas	\$2.900
Agua saborizada	\$3.000
Gaseosa línea Coca-Cola	\$3.200
Gin Montarraz Clásico	\$7.000
Vermut Rosso	\$6.500

CERVEZAS . NUOVO

Andes Origen Rubia 473ml	\$4.500
(rubia, negra, IPA, roja y rubia oro)	
Stella Artois 330 ml	\$5.000
Stella Artois 0,0% 330 ml	\$5.000



ALMUERZO EJECUTIVO \$12.600

Plato principal + limonada + una bocha de helado a elección

Todos los días - 13:30 a 15:30 h

Incluye tostados, tostones, focaccias y principales

Milanesa disponible de lunes a jueves

MENÚ SALUDABLE \$10.000

Ensalada + limonada + café

Todos los días - 13:30 a 15:30 h

HAPPY HOUR \$12.500

Sándwich de focaccia / ciabatta + pinta de cerveza Andes / Vermut / Gin

Todos los días desde las 19 h

PANADERÍA

Tentación al cuadrado	\$7.000
Café + cuadrado a elección	

LAMINADOS . NUOVO

Medialuna de manteca	\$1.700
Medialuna de jamón y queso	\$2.900
Roll de canela	\$4.200
Chausson de manzana	\$4.700
(Laminado de manzanas rojas asadas)	
Croissant clásicos	\$3.500
(J&Q) o (DDL)	
Croissant especial	\$5.500
(Jamón crudo, palta, stracciatella y rúcula) o (Huevo duro, hummus de remolacha y semillas)	
Pain au Chocolat	\$4.200
(Laminado relleno con chocolate semiamargo)	

SALADO A TODA HORA . NUOVO

Bianco y Nero (Jamón y queso)	½ \$6.300	1 \$9.800
Champiñón	\$12.000	
(Champiñones confitados, queso tybo, rúcula, stracciatella)		
Vegetariano	\$11.300	
(Hummus de remolacha, polo rosso, almendras, queso tybo, dulce de batata)		
Ave Palta	\$12.000	
(Pollo, queso tybo, mousse de palta, rúcula)		

Avocado	\$9.800	
Jamón crudo	\$10.300	
Tostadas con huevo y palta	\$6.700	
Yogurt con granola NATURALE	\$8.500	

SIN GLUTEN . NUOVO

Cuadrados Grande	\$6.000
(Brownie, coco y DDL, ricota, pastafrola, cabsha)	
Monoporción de Torta	\$7.500
(rogel, cheesecake, carrot cake)	
Alfajores	\$4.000
Medialuna	\$2.900
Sándwich J&Q	\$8.200
Chipa x2	\$3.800
Canasta (2 tostadas)	\$5.500
Tostadas con huevo y palta (2 tostadas)	\$7.000

PROMOCIONES

Clásica	\$5.700
Infusión classici, 2 panificados (medialuna o tortita) / shot de granola / alfajor / carita	
Compartir	\$26.000
2 infusiones classici, jarra de limonada, 2 shots de granola, 2 tostadas con huevo y palta, cuadrado y 2 panificados (medialuna o tortita)	
Saludable	\$10.600
Infusión classici, bowl de granola con miel orgánica, yogurt y frutas de estación	
Tostadas	x2 \$7.800 x4 \$9.000
Infusión classici, tostadas con queso y dulce	
Laminato	\$7.400
Infusión classici, un laminado (No incluye chausson de manzana y croissant especiales)	
Dolce	\$9.700
Infusión classici, monoporción a elección o cuadrado con bocha de helado	
Panini	½ \$8.500 1 \$11.900
Infusión classici y tostado jamón y queso	
Tostón	\$10.500
Infusión classici, tostada con jamón, queso, palta y huevo	
Waffle	\$11.100
Infusión classici y waffle a elección	

EXTRAS DE PROMOS

Cambiá classici por otra bebida de cafetería	\$850
Agregá jugo mediano	\$2.200

PROMOCIONES SIN GLUTEN . NUOVO

Clásica	\$5.900
Café + Medialuna	
Tostada palta y huevo	\$9.000
Café + 2 tostadas con palta y huevo	
Chipa	\$6.500
Café + 2 Chipa	
Tentación	\$9.000
Café + monoporción a elección	
Tentación al cuadrado	\$7.000
Café + cuadrado a elección	