



BIENVENIDOS LOS QUE LLEGAN A NUESTRAS COSTAS

Brunch

Tostón con palta fresca, tomate seco ahumado ò cherry, brotes y mix de semillas	\$8330
Tostón con hummus de remolacha, huevo poché, olivas negras, rúcula y mix de semillas	\$6830
Bowl de huevo revuelto con pan molde multicereal, cherrys y dip queso crema	\$7040
Bowl de huevo revuelto, panceta crocante, queso con ciboulette y pan molde multicereal	\$7700
Yogur casero natural con granola crujiente, miel y frutas	\$6900
Croissant con queso y jamón cocido natural o tomate	\$9500
Croissant relleno con roquefort, huevo revuelto con portobellos frescos y rúcula	\$13000
Croissant con jamón crudo, boconccinos, rúcula y pesto casero	\$13000
Tostado de queso y jamón cocido natural o tomate en pan molde multicereal	\$7300
Tostadas con dos untables (manteca o queso crema y mermelada de frutos del bosque)	\$5600
Medialuna con queso y jamón cocido natural o tomate	\$4300
Scon de parmesano con jamón natural, queso y tomate	\$8000

EFFECTIVO 10 % OFF

Almuerzo

Omelette de queso y portobellos, curcuma y pimenton con guarnición de ensalada o papas rústicas	\$9200
Wok de pollo, pasta seca, vegetales y brotes de soja salteados en salsa de soja, lluvia de sésamo integral y pan multicereal para acompañar	\$11000
Ensalada SALVAJE: Cous Cous Francés, vegetales grillados, tomate seco ahumado y mix de quesos en hebras, condimentada con pimienta, pimentón dulce y cúrcuma	\$10500
Ensalada CÓRCEGA: Mix de lechugas, nueces horneadas, mix quesos en hebras, crouton, pollo o falafel y salsa Caesar casera	\$9000
Ensalada COSTERA: Salmón ahumado, rúcula, portobello fresco, huevo poché, zanahoria rallada, aceitunas negras y mix de semillas	\$12500
Ensalada PACÍFICA: Boconccinos, rúcula, portobellos, cherrys, almendras tostadas, hebras de parmesano y pesto casero	\$13500



Mediodías en Córcega

De martes a viernes de 11 a 16 h (excepto feriados)

Costa I

Ensalada Pacífica ó Sandwich salmón

Agua o limonada clásica

Café o cortado en pocillo

\$16500

Costa II

Wrap de Suprema y queso ó Wok de pollo y vegetales

Agua o limonada clásica

Café o cortado en pocillo

\$14700

Costa III

Ensalada Salvaje ó Sandwich Agridulce

Agua o limonada clásica

Café o cortado en pocillo

\$ 13700

EFFECTIVO 10 % OFF

@CORCEGACAFE

Take away



@CORCEGACAFE

Cafetería

La leche de nuestros cafés de especialidad se sirve a 65°; avisanos si la preferís más caliente.

Cappuccino Chico con canela y cacao amargo **\$4330**

Cappuccino Grande con canela y cacao amargo **\$4590**

Latte Chico (+ leche que café) **\$4050**

Latte Grande **\$4330**

Adicional Sabores (vainilla-caramelo-avellana) **\$1050**

Flat white Chico (+ café que leche) **\$4700**

Flat white grande **\$5030**

Iced latte/Americano **\$4930**

Iced flat white **\$5500**

Americano Chico **\$4360**

Americano grande **\$4700**

Chocolatada Córcega **\$6400**

Adicional leche de almendras **\$970**

Spice Coffee/Corcega Coffee **\$5600**

Limonada Clásica **\$2840**

Limonada Córcega/Jugo Detox **\$3250**

Exprimido de naranja **\$3830**

Latte Pistacho/ Flat Coco y ddl **\$6600**

Moka Corso **\$6600**

Pastelería

Alfajor de Nuez masa sable **\$4440**

Alfajores especiales (chocotorta/pistacho/velvet/coco y ddl) **\$5460**

Alfacookie Sin tacc **\$5460**

Porción budín (limón amapolas/carrot con nuez/ banana con nuez/ limón arándanos) **\$5670**

Porción de budín Sin tacc (limón / carrot) **\$5040**

Cookies (red velvet con oreo, pistacho choco blanco, nuez pecan con choco) **\$5500**

Brownie/ Cuadrado limón **\$5600**

Brownie Patagónico/ Brownie Cheese **\$7400**

Brownie Sin Tacc **\$6830**

Scon de queso **\$4900**

Croissant **\$4550**

Medialuna de manteca **\$1500**

Porción de torta **\$11600**

Roll de Canela **\$5620**

Sfogliatella con pastelera **\$5700**

EFFECTIVO 10 % OFF

QUE LA REBELDÍA SEA CAFETERA

QUE LAS REGLAS SEAN PROPIAS

QUE LA CONQUISTA SEA ETERNA

Bebidas sin alcohol (Jugos y limonadas hechos en nuestra Isla)

Limonada clásica sin azúcar : jugo de limón, jengibre y menta	\$2840
Limonada Córcega: soda, almíbar casero de hibiscus, jugo de limón, menta y arándanos	\$3250
Jugo Detox: naranja, manzana y pepino	\$3250
Exprimido de naranja natural	\$3830
Iced tea Tealosophy (Blend Córcega-Royal Fruit-Thai Wind)	\$4900
Agua mineral con o sin gas Smartwater	\$2840
Gaseosa (coca-coca zero-sprite)	\$4120



Bebidas Espirituosas

Dry Gin Enebros con Hibiscus y Tónica	\$8630
Dry Gin Enebros con Limón y Sprite	\$8630
Vermut La Fuerza Blanco o Rosso con soda	\$7350

Cervezas

Corona porron 330cc	\$5500
---------------------	--------

Para llevar de la isla

Vaso reutilizable Corceguero	\$8650
+ Infusión	\$12500
Gift card (a partir de)	\$20000
Té Tealoshopy (rinde 10 tazas)	\$11000
Blend de la Casa 250grs	\$23900

WIFI

clave: **corcega309**

Métodos de pago

Mercado Pago, tarjetas de crédito y débito

Efectivo 10% Off

Socios de Ferro presentando Carnet 15 % off en efectivo solo salón.

Cafetería

La leche de nuestros cafés de especialidad se sirve a 65°: avisanos si la preferís más caliente.

Espresso	\$3470
Doble Espresso	\$4030
Espresso con crema	\$4580
Cortado	\$3680
Magic (dos shot de espresso cortado con leche)	\$4200
Cappuccino canela y cacao mediano	\$4330
Cappuccino canela y cacao grande	\$4590
Latte mediano (+ leche que café)	\$4050
Latte Grande	\$4330
Latte saborizado (vainilla-caramelo-avellana)	\$5300
Mug latte (2 shot de espresso)	\$5300
Flat white mediano (+ café que leche)	\$4700
Flat white grande	\$5030
Chocolatada con Nesquik	\$4730
Iced latte/Americano	\$4930
Iced flat white	\$5500
Americano	\$4360
Americano grande 220ml	\$4700
Adicional leche de almendras	\$970
Extra Shot de espresso	\$1850
Blend de la casa para llevar 250grs	\$23900
Té tealosophy para llevar (rinde 10 tazas)	\$11000

Tealoshopy by Inés Bertón

A base de Té negro

Blend Córcega: Ceylon Mahaluxmi, cosecha de altura. Hebras perfumadas con vainillas de Madagascar, cognac, ramas de canela y cardamomo. **\$4600**

Royal Fruit: Mango, papaya, duraznos y flores de hibiscus con base de té negro. Inspirado en los maravillosos perfumes de Brasil. **\$4600**

A base de Té verde

Thai Wind: Viento fresco y puro que se respira en las plantaciones. Enormes extensiones de hojas verdes recolectadas a mano. Ananá caramelizado y coco. Thai wind fresh breeze. **\$4600**

Bebidas con reglas propias

Spice coffee: leche de almendras, hielo, doble espresso, almíbar casero con anís y canela molida **\$5600**

Córcega coffee: leche, hielo, doble espresso, almíbar casero de ciruela y crema **\$5600**

Chocolatada Córcega (Frío o caliente): chocolate casero, leche de almendras, almíbar de avellanas y cacao amargo **\$6400**

Moka Corso (Frío o caliente): doble espresso, chocolate casero, leche, crema y cacao amargo **\$6600**

Flat Coco y DDleche (Frío o caliente): doble espresso, leche, Syrup coco, Syrup DDleche, crema **\$6600**

Latte Pistacho (Frío o caliente): espresso, syrup pistacho, syrup choco blanco, leche, crema y pistacho procesado **\$6600**

Ice Coffee Tónica y Naranja: doble espresso, Schweppes, jugo de naranja, romero **\$8200**

EFFECTIVO 10 % OFF





Sándwich (EN PAN DE MOLDE MULTICEREAL Ó BAGUETÍN RÚSTICO DE MASA MADRE)

Salmón ahumado , rúcula, queso crema con ciboulette y semillas	\$13700
Jamón crudo , queso, rúcula y tomate fresco	\$9440
Agridulce , panceta, queso y ciruelas secas, mas fina capa de manteca	\$9430

Wrap, Picadas y más

Pan de chipa , con tomate cherry, jamón natural y queso SIN GLUTEN	\$11000
Pan de chipa con crudo , queso crema con ciboulette y cherrys	\$11000
Picadita de la Isla : crudo, roque, queso tybo, aceitunas negras, dip de queso al ciboulette, cherry, nueces y pan condimentado.	\$9800
Wrap de suprema desmechada en salsa portuguesa y queso c/papas rústicas	\$11800
Crepe de espinaca con vegetales , sweet chili, muzza, papas rústicas y crema ácida	\$11800
Papas rústicas horneadas y condimentadas con dip de queso al ciboulette	\$4770

Para Adicionar: Huevo revuelto o poche/Tomate	\$1260	Crudo/ Panceta	\$3000
Palta/ Pollo	\$2100	Salmón ahumado	\$8200
Jamón/queso	\$2650	Dip queso/salsa/merme	\$2090

EFFECTIVO 10 % OFF

Pastelería *Acercate al mostrador y elegí entre las variedades que más te gusten*

Alfajor de Nuez con masa sablé	\$4440	Medialuna de manteca	\$1500
Alfajores especiales Pistacho-Velvet-Chocotorta-Coco y Ddl	\$5460	Roll de canela	\$5620
Porción de budín (Limón con amapolas-Carrot con nuez Banana con nuez, Limón con arándanos	 \$5670	Porción de torta en toda su variedad	\$11600
Cookies (Red velvet con oreo y choco blanco- Nuez Pecan con choco - Pistacho con choco blanco)	\$5500	Alfa Cookie	 \$5460
Brownie / Cuadrado de limón glaseado	\$5600	Budín limón ó carrot	 \$5040
Brownie Patagónico (pistacho, nuez, frambuesa, ganache semiamargo)/ Brownie Cheesecake frutos rojos	\$7400	Brownie	 \$6830
Scon de queso	\$4900	GOLOCAN PARA TU MASCOTA	 \$1360
Croissant relleno con Nutella y almendras tostadas	\$10400		
Sfogliatella con pastelera	\$5700		
Croissant	\$4550		



Vegano



Sin TACC