

# Bebidas e infusiones

---

<b>Tetera (Para compartir)</b>	\$4.500
<b>Té Blanco:</b> Hojas enteras de cosecha ortodoxa, sutil, sedoso, perfumado, astringencia baja.	
<b>Té Verde:</b> Hojas enteras de cosecha tradicional, notas vegetales suaves, astringencia media.	
<b>Té Azul:</b> Hojas enteras de cosecha ortodoxa, armonioso, notas de flores blancas.	
<b>Té Negro:</b> Hojas enteras de cosecha ortodoxa, flores rojas, licor claro, sedoso, astringencia leve a media.	
<b>Blend de Té</b> en saquito (mezcla de té con flores, hierbas & especias)	\$2.700
<b>Té Twinings</b>	\$3.000
<b>Café Expresso / Americano</b>	\$3.700
<b>Café doble / con Leche / Lágrima</b>	\$3.900
<b>Capuccino</b>	\$4.200
<b>Chocolatada</b>	\$3.500
<b>Submarino</b>	\$3.800
<b>Licuada Frutales</b> ( Ananá, frutilla, banana, durazno, multifruta, frutos rojos)	\$4.500
<b>Jugos Exprimidos</b>	\$3.500
<b>Limonada</b>	\$3.500

## Menú Mañanas & Tardes

---

<b>Menú M&amp;T 1:</b> Tostadas con Mermelada + Ensalada de Fruta, Huevos Revuelto y Panceta + Infusión (Opción sin TACC)	\$16.500
<b>Menú M&amp;T 2:</b> Tostado Jamón y Queso + Yogurt con granola y frutas + Infusión + Jugo de Naranja (Opción sin TACC)	\$16.400
<b>Menú M&amp;T 3:</b> Croissant + Tostón de Avocado + Infusión	\$14.500

# Pastelería

---

<b>Torta de chocolate</b>	\$9.500
<b>Tarta de manzana</b>	\$7.500
<b>Tarta linzer</b>	\$6.500
<b>Chessecake</b> (Frutos rojos / Chocolate)	\$9.900
<b>Torta brownie</b> Con dulce de leche y crema	\$9.500
<b>Roggel</b>	\$7.500
<b>Cookies</b> (Chocolate / Avena y Nutella)	\$4.500
<b>Cookies Lunettes</b>	\$3.500
<b>Mini gateaux</b>	\$7.900
Cuadrado de almendras	
Chocoframbuesa	
Banofee	
Lemon pie	
Mousse de frutos rojos	

## Acompañamientos

---

<b>Medialunas</b> (Unidad)	\$1.500
<b>Medialunas</b> con jamón y queso	\$2.500
<b>Medialunas sin TACC</b>	\$3.500
<b>Croissant</b>	\$5.000
<b>Croissant con jamón y queso</b>	\$5.500
<b>Roll de canela</b>	\$5.000
<b>Scon dulce / de hierbas</b>	\$2.200
<b>Budín hamburgués</b>	\$4.500
<b>Budín de zanahoria y nueces</b>	\$4.500
<b>Tostadas, mermelada y queso crema</b>	\$4.000
<b>Huevos revueltos</b>	\$3.300
<b>Panceta crocante</b>	\$2.500
<b>Tostados</b> (jamón y queso)	\$7.700
<b>Avocado Toast</b>	\$7.500
<b>Ensalada de fruta</b>	\$6.000
<b>Yogurt con granola y frutas</b>	\$6.800
<b>Alfajor de almendras y dulce de leche</b>	\$4.200

Entre masas		Entrantes	
<b>Sandwich de Vegetales</b>	\$13.000	<b>Hummus</b>	\$5.000
(Girgolas apanadas, crema de tomates, zanahorias encurtidas, cebollas encurtidas, rúcula)		<b>Duo de empanadas</b>	\$4.500
		(Carne / Vegetales / Quinoa)	
<b>Quesadilla de hongos</b>	\$13.500	<b>Faláfel</b>	\$6.000
(Opción de jamón y queso)		(Con yogurt & menta)	
<b>Avocado Toast</b>	\$7.500	<b>Papas Fritas</b>	\$6.800
		<b>Tostón de Masa Madre</b>	\$10.500
<b>Tostado</b>	\$7.700	(Con salmón ahumado, queso crema y rúcula)	
(Jamón y Queso)		<b>Burratina</b>	\$16.000
<b>Hamburguesa Tradicional</b>	\$10.500	(Con pasta de berenjenas asadas, vegetales a la plancha, jamón crudo y aceitunas)	
(Queso cheddar, tomate y lechuga)		<b>Tostón Parador</b>	\$8.200
<b>Hamburguesa Parador</b>	\$12.000	(Tostón de masa madre con queso crema, pejerrey, albahaca y olivas)	
(Panceta, pepinillos, cheddar, aderezo de mostaza)		<b>Sopa del día</b>	\$14.000
<b>Hamburguesa Vegetariana</b>	\$9.900	(Consultar opción)	
(Tomate, lechuga, cebolla caramelizadas, mostaza)		<b>Cazuela de langostinos</b>	14.000
<b>Quichet de vegetales</b>	\$10.500	(Con papines andinos y pimenton español)	
(Zucchini, cebolla, calabaza, berenjena, crema, verdes)			
<b>Sandwich de matambre relleno</b>	\$14.000		
(En pan de campo, con queso, lechuga, tomate y alioli)			

(\*) Todos los platos son acompañados con chips de papas

## Ensaladas

<b>De la huerta</b>	\$11.000
(Remolacha, chauchas, tomate, cebolla, verdes, zanahoria)	
<b>Parador</b>	\$11.500
(Crema de palta, tomate, rúcula, almendras, cebolla, queso bocconcino)	
<b>Caesar</b>	\$14.000
(Mix de lechugas, pollo, crouttones, queso sardo, cebolla colorada encurtida, aderezo caesar)	

# Principales

---

<b>Bife Argentino con milhojas de papa</b> (Milhojas de papa y hongos de pino, con salsa criolla)	\$21.000
<b>Cerdo a la barbacoa</b> (Bondiola, puré de batata, barbacoa de la casa)	\$18.000
<b>Fusillis con salsa de frutos de mar</b> (Sofrito de cebolla, zanahoria, morrón y tomate, con langostinos, calamar, mejillón, abadejo y trucha)	\$23.000
<b>Canelones de cerdo desmenuzado</b> (Relleno con bondiola, albahaca, cebolla, panceta y batata) Con salsa Scarparo.	\$18.000
<b>Risotto de hongos</b> (Girgolas, champiñón y hongos de pino)	\$18.500
<b>Risotto con cabutia</b> (Cabutia, almendras, queso azul, provenzal)	\$17.000
<b>Crepes de espinaca y salsa de tomate</b> (Espinaca, cebolla, calabaza, salsa suave de tomates)	\$16.500
<b>Lasagna de Girgolas</b> (Con salsa pomodoro)	\$16.500
<b>Ñoquis</b> (Con crema de curry y granos de maíz tostados)	\$15.500
<b>Pesca del día</b> (Sobre emulsión de papa, criolla de zucchini, menta y almendras)	\$17.000
<b>Pastel de Pejerrey</b> (Base de espinaca, limón confit, crema, pejerrey y puré de papas)	\$17.000
<b>Trucha grillada</b> (Con vegetales asados, quinoa y alioli)	\$18.000
<b>Milanesa de Ternera o Pollo</b> (Con papas fritas / Ensalada de verdes / Puré de papas)	\$16.000
<b>Milanesa de Girgolas</b> (Con papas fritas / Ensalada de verdes / Puré de papas)	\$15.000
<b>Pollo grillado</b> (Con puré de zanahorias, vegetales asados)	\$17.000

Servicio de mesa por persona \$1.000

# Postres

---

<b>Flan clásico</b> (Con dulce de leche y crema)	\$6.000
<b>Parfait</b> de frutos rojos	\$6.000
<b>Ensalada de fruta</b>	\$6.000
<b>Helado</b> (Frutilla, Americana, Chocolate, Dulce de leche)	\$6.600
<b>Crema catalana</b> y confitura de naranja	\$7.000
<b>Mousse de chocolate y lima</b> (Con curd de lima y macaron)	\$7.000
<b>Tarta fangipan de pera</b> (Con crema de café)	\$11.000
<b>Tarantela de manzana y frutos rojos</b> (Con inglesa de yerba mate)	\$6.000
<b>Tres leches</b> (Leche condensada, dulce de leche de oveja, merengue y bizcochuelo de vainilla)	\$9.000
<b>Torta de chocolate</b>	\$9.500
<b>Tarta de manzana</b>	\$7.500
<b>Tarta linzer</b>	\$6.500
<b>Cheesecake</b> (Frutos rojos / Chocolate)	\$9.900
<b>Torta brownie</b> con dulce de leche y crema	\$9.500
<b>Roggel</b>	\$7.500
<b>Mini gateaux</b> Cuadrado de almendras Chocoframbuesa Banoffee Lemon pie Mousse de frutos rojos	\$7.900

Servicio de mesa por persona \$1.000

## Bebidas sin alcohol

<b>Gaseosa</b> (Linea Coca Cola)	\$2.800
<b>Agua Saborizada</b> (Levite)	\$2.800
<b>AQA (con / sin gas)</b>	\$1.800
<b>Exprimido de Naranja</b>	\$3.500
<b>Limonada</b>	\$3.500

## Cervezas

<b>Cerveza Heineken</b> 473 cc	\$4.500
<b>Cerveza Artesanal</b> 500 cc	\$5.000
<b>Cerveza Imperial</b> (Lager / Stout / Ipa)	\$4.000
<b>Cerveza Miller</b> 330cc	\$4.000

## Tragos

<b>Campari</b> (Con naranja)	\$4.800
<b>Cuba Libre</b> (Ron & Cola)	\$5.000
<b>Gin Tonic</b> Bombay / Beefeater	\$6.000
<b>Martini</b> Rosso / Extra Dry	\$5.000
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol+Espumante+Soda)	\$5.000
<b>Vodka</b> (Con naranja o Sprite)	\$4.800
<b>Cynar</b> (Con pomelo)	\$4.800
<b>Fernet Branca</b> (Con Coca o Pomelo)	\$5.900
<b>Medida Johnnie Walker</b> Red	\$6.500
<b>Medida Johnnie Walker</b> Black	\$7.500
<b>Negroni</b> (Gin+Vermú+Campari)	\$6.000
<b>Vermú</b> Tradicional (Opción Pomelo)	\$4.000
<b>Caipirinha</b>	\$5.500

## Vinos Tintos

<b>Alamos</b> Malbec	\$14.500
<b>San Felipe</b> Malbec	\$14.500
<b>Nicasia</b> Malbec / Cabernet Franc	\$18.000
<b>Saint Felicien</b> Varietal	\$21.000
<b>DV Catena</b> Pinot Noir	\$27.500
<b>Vistalba</b> Malbec	\$25.500
<b>Trumpeter Reserva</b> Cabernet Sauvignon / Petit Verdot	\$23.000
<b>Zuccardi Q</b> Malbec	\$27.000
<b>Susana Balbo Signature</b> Malbec	\$42.000
<b>Copa de Vino</b> Tinto / Rosado / Blanco	\$3.500

## Vinos Blancos

<b>San Felipe</b> Chardonnay	\$14.500
<b>Andeluna</b> Torrontes	\$15.000
<b>Saint Felicien</b> Chardonnay	\$21.000
<b>Trumpeter Reserva</b> Doux	\$23.000
<b>DV Catena</b> Chardonnay	\$25.500

## Vinos Rosados

<b>Carmela Benegas</b> Malbec Rosé	\$19.500
<b>Tomero</b> Pinot Noir Rosé	\$23.900

## Espumantes

<b>María Codorniú</b> Extra Brut	\$21.500
<b>Salentein</b> Brut Rosé	\$22.500
<b>Manos Negras</b> Brut Nature	\$25.500
<b>Sidra Zedryc</b> dulce	\$16.000