

9:00 A.M / 2:00 P.M

BRUNCH & BRUSH



LIGERO

yogurt de berries \$75

Yogurt natural (150 ml) con granola y berries.

coctel volteado \$65

Fruta de temporada (250 g), granola y miel.

★ relleno bisket \$110

bisket relleno de claras de huevo y rajas, con aguacate, bañadas en salsa de tu elección

DESAYUNOS

divorciados \$95

2 huevos con salsa de mole y chile curtido cremoso, acompañados de frijoles.

majados argentinos \$120

2 huevos estrellados bañados en salsa majada, frijoles y salchicha argentina.

mexicano \$95

huevo con jamón o champiñones, papas con chorizo y frijoles

machacado \$150

huevo con machaca, quesadilla, pico de gallo y frijoles

gabacho \$140

huevos con tocino, papas con mantequilla y hotcakes

clásico galerish \$95

dos huevos al gusto, porción de chilaquiles y frijoles refritos

club sandwich \$138

con pan de caja hecho en casa, acompañado de chips

CHILAQUILES

Acompañados de frijoles, queso, crema, cebolla curtida y cilantro.

ORDEN \$110 MEDIA ORDEN \$65

(BIEN SERVIDA)

salsas

- chile curtido cremosa
- chipotle cremosa
- mole
- poblana cremosa

proteína

- arrachera \$45
- chicharrón prensado \$35
- chilorio \$45
- huevo estrellado \$17
- pollo \$40
- salchicha argentina \$45

CRUNCHY

enfrijoladas \$133

Rellenas de huevo, rajas, chorizo y queso

★ crepa wrap \$129

Crepa rellena de omelet con jamón en salsa de frijol, con papas con chorizo

bisquet chilango \$129

Bisquet con frijoles y chilaquiles al gusto

★ toast chilorio \$135

Pan tostado con pure de frijol, chilorio, cebolla caramelizada, crema y aguacate

sampler galerish \$150

2 huevos al gusto, salchicha argentina, chilaquiles, frijoles, 1 quesadilla y ensalada

SUGAR

★ hotcake crepa \$125

Crepa rellena de hotcakes con plátano y dulce de leche

og hotcakes \$130

3 hotcakes con almendra caramelizada, fruta, maple y crema pastelera

arma

dulce

\$110

- caramelo
- chocolate
- nutella
- lechera
- crema de cacahuete
- miel de maple

tu

fruta

- fresa
- berries
- plátano
- fruta de temporada *

waffle

topping

- almendra caramelizada
- nuez

2:00 P.M / 10:00 P.M

Paint & Plate

OPENERS

nachos \$160

Totopos con frijoles, guacamole y salchicha argentina, con queso y aderezos.

ceviche sunset \$220

camarón con mango y vegetales, salsa de jamaica con limon, sobre una pieza de chicharron.

aguachile \$240

camarón curtido con limon, pepino y salsas negras.

guacapuerco \$110

chicharrón con guacamole y mexicana

mini trio \$295

3 sliders: carne, chorizo y pollo empanizado con papas naturales o con queso amarillo

GREENS

camaron crunchy \$220

Camaron empanizado, mix de lechugas y vinagreta de cafe con caramelo

red n sweet \$120

Ensalada con frutos rojos, queso de cabra y almendra caramelizada

FOODIE

Pizza

boneless \$250

Bbq o buffalo, con aderezo de chipotle y queso, con papas francesas.

pampa \$240

Salchicha argentina, chilorio y mix de quesos

shrimp \$280

Camaron con pimientos, cebolla y tocino

arracheese \$120

dos tacos de arrachera, costra de queso y cebolla

Tacos

gringa \$120

1/2 quesadilla de harina con arrachera, cebolla caramelizada y chile toreado

gobernador \$150

tres tacos de camarón con queso gratinado y verdura

MUNCHIES

papas \$90

elige: queso amarillo, parmesano, pimienta limón o bufalo.

boneless \$125

en salsa bbq o buffalo, con vegetales y aderezo.

★ dogo argentino \$130

pan artesanal, chorizo argentino, chimichurri, pepinillos y papas a la francesa

burger buff \$240

pan brioche, carne, tocino, queso amarillo y boneless buffalo, acompañada de papas francesas.

clasic burger \$179

pan brioche, carne, tocino y queso chihuahua, acompañada de papas francesas.

mix dulce \$80

surtido de gomitas, rielitos, miguelito y chamoy

mix de papas \$80

con papitas, cacahuete, chicharrón, pepino y salsas

club sandwich \$138

con pan de caja hecho en casa y chips.

EXTRAS

aderezos \$15

- ranch
- chipotle
- serrano
- vinagreta de café y caramelo

salsas \$20

- bbq
- buffalo
- salsa majada

Pinta, crea, vive.

ESPRESSO

espresso doble		\$40	
flat white	6 oz	\$55	
cappuccino	8 oz	\$57	
cappuccino clasico	12 oz	\$62	frio 16 oz
latte	12 oz	\$65	\$75
americano	12 oz	\$45	\$50
moka	12 oz	\$76	\$85

SIN CAFÉ

	12 oz caliente	16 oz frío
chai latte durazno, coco, lavanda, pistache, vainilla, menta	\$65	\$79
chocolate	\$69	\$82
tisana fresa kiwi, tropical, frutos rojos	\$53	\$57
matcha regular - lavanda - durazno- blueberries	\$73	\$83



GALERITOS con espresso

caramelo salado	12 oz caliente
pistachio	\$75
lavanda latte	16 oz frío / frappé
coconutte	\$83
dirty chai	

FRAPPES \$85

cappuccino
moka
chai
caramelo
cookies & cream
chocoreta

especiales \$115

ferrero
mazapan
snickers
kinder

esencias +\$10

avellana
menta
caramelo
caramelo sin azúcar
vainilla
vainilla sin azúcar
irish cream sin azúcar

leche

entera
deslactosada light +\$5
avena +\$10
coco +\$10
almendra +\$10

FIZZERS

Soda Italiana \$69

manzana verde
durazno
maracuya
mora azul

natural o mineral

limonada o naranjada \$40

MOCKTAILS

coctelería sin alcohol 16 oz

cucu \$72 mojito de pepino
pash \$72 mojito de maracuya
dark mojito \$75 mojito + espresso
tonic \$70 espresso + agua tónica
sunset \$70 espresso + jugo de naranja
lemon berrie \$65 limon + frutos rojos + lavanda



IGLU \$68

smoothie de frutas, normal o picosito

fresa
mango
maracuya
mora azul

Café con alma de arte

- **Pay** \$95
pregunta por sabores disponibles
 - **Brownie** \$60
 - **Brownie sin azúcar** \$75
 - **New York Cookie** \$45
 - **Rol de Canela** \$50
glaseado de queso crema, dulce de leche y nuez
 - **Rebanada de Pastel** \$85
pregunta por sabores disponibles
 - **Macaron** \$25
pregunta por sabores disponibles
- PROMO 5x\$100**

SWEETS

