

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &
Afternoon Tea

Latte Croissant \$ 1300
Infusión + 2 Medialunas

Latte Toast \$ 1400
Infusión + 2 Tostadas
Pan blanco | integral | campo,
manteca o queso blanco,
mermeladas a elección o dulce de leche.

Avocado Toast \$ 1850
Infusión, tostada de pan integral
y semillas, con queso blanco,
avocado, huevos agroecológicos
(revuelto | frito | poché) y tomates cherry.

English Tea \$ 1800
Té en hebras con leche o limón,
sandwiches, muffin, budín y scon
de queso.

Natural \$ 1950
Infusión, yogurt, granola, frutas.

Fresh Bowl \$ 1850
Smoothie de frutos rojos, yogurt
leche vegetal y banana, frutas de estación,
granola con miel o manteca de maní.

Eggs, bacon and toast \$ 1850
Infusión, tostada de pan integral y
semillas, con queso blanco, huevos
agroecológicos revueltos y panceta.

Adicionales

Jugo Exprimido	\$ 600
Avocado	\$ 550
Leche Vegetal	\$ 250 



CAFETERÍA

Hot Drinks



Espresso Chico \$ 700
Sólo o con leche

Espresso Mediano \$ 700
Sólo o con leche

Espresso Doble \$ 850

Espresso Panna \$ 900
Doble espresso con crema

Irish Coffee \$ 900
Espresso, whisky Jameson,
crema de leche

Latte \$ 850

Mocaccino \$ 900
Café, leche y cacao

Té \$ 650
Consultar variedades

Té en hebras \$ 650
Consultar variedades

Mate cocido yerbeado \$ 650

Chocolatada \$ 850
Fría | Caliente

Submarino \$ 850

English Coffee \$ 1000
Espresso, espuma de leche, Amarula,
cacao y canela

Nocciole Coffee \$ 1000
Espresso, leche y crema de avellanas
con cacao y crocante

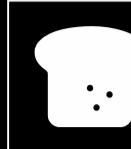
Adicionales

Jugo Exprimido \$ 600

Avocado \$ 550

Leche Vegetal \$ 250 

BRUNCH



Granola

Frutas

Yogurt

Huevo

Revuelto | Poché |
Frito

Medialuna

Jamón y Queso
Queso y Tomate

Tostada

Queso Blanco Manteca
y Mermelada casera | Dulce de Leche

Mini
Brownie

Jugo
Exprimido
o Limonada

Con Infusión

Cafe o té

\$ 3300

Con Aperitivo

Vermouth o Garibaldi

\$ 3600

Avocado Extra

\$ 600

Panceta Extra

\$ 700

Infusión + Brownie

\$ 1600

\$ 1700 ☕

Infusión + Apple Pie

\$ 1800

Infusión + Budín

\$ 1200 \$ 1300 ☕

Infusión + Alfajor de Maicena

\$ 1400

Infusión + Chipa

\$ 1400

Infusión + Medio Tostado

\$ 1500

Infusión + Medialunas
con jamón y queso

\$ 1500

Jugo de Naranja

\$ 1550

+ 2 Medialunas/Bizcocho
con jamón y queso o queso solo

ENTRADAS

ACOMPAÑÁ TU ENTRADA CON SALSA BBQ,
CHEDDAR, FUEGO O TÁRTARA

Starters
& Sharers

 CUBIERTOS
\$200

Aros de Cebolla \$ 1800
ONION RINGS
Aros de cebolla rebozados.

Bastones de Mozzarella \$ 2900
MOZZARELLA DEEP FRIED
Mozzarellitas en fritura profunda.

Provoleta \$ 2700 
PROVOLONE CHEESE
Con tomates cherrys, rúcula
y semillas de girasol tostadas.

Nachos con Dip de Cheddar y Avocado. (sin Tacc) \$ 2200 
NACHOS WITH MELTED CHEDDAR DIP AND AVOCADO DIP

PARA
COMPARTIR

Fish & Chips with Mushy Peas \$ 2800
Pescado rebozado con papas fritas
y crema de arvejas.

Rabas \$ 3500
CRISPY CALAMARI.

Kentucky Fried Chicken \$ 3000
Pollo frito con papas fritas.

Scrambled Eggs \$ 2900 
Huevos agroecológicos revueltos
con papas fritas y jamón crudo /
tomate y albahaca.

Papas Fritas \$ 1900 
POTATOES

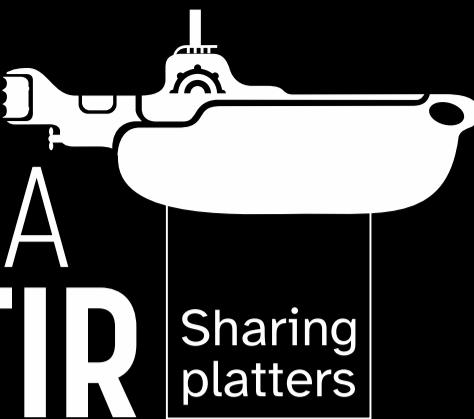
Papas con Cheddar, Bacon y Cebolla de verdeo \$ 2300
CHIPS CHEDDAR AND BACON

Cubos de queso \$ 1100

Aceitunas \$ 800

Maní \$ 500

PLATOS PARA COMPARTIR



Sharing
platters

Tabla de Quesos

CHEESE BOARD

Queso pimentino ahumado, queso fontina,
queso azul, queso holanda, tomates cherrys,
aceitunas verdes, mix de frutas secas, y miel.

PARA 2
PERSONAS

\$ 5000

Tabla Argentina

ARGENTIAN STYLE

Jamón crudo, jamón cocido, salame,
lomito con hierbas, queso tybo,
queso fontina, queso pimentino
ahumado y queso holanda.

PARA 2
PERSONAS

\$ 5000

PARA 3
PERSONAS

\$ 6500

Tabla Rosario

Milanesa picada, papas fritas,
tomates cherry y cubos de queso.

PARA 2
PERSONAS

\$ 5200

Tabla Inglesa

ENGLISH PUB STYLE

Pollo frito, rabas, aros de cebolla,
mozzarelitas, bastones de pescado,
bites de espinaca, papas fritas
con salsa tártara, cheddar y bbq.

PARA 2
PERSONAS

\$ 5300

PARA 3
PERSONAS

\$ 7500

ENSALADAS

Salads

Mixed Salad

\$ 3000

ELIGE DE 1 A 7 INGREDIENTES:

Lechuga, rúcula, lombarda, tomate, zanahoria rallada,
remolacha, maíz dulce, croutons, atún, jamón cocido / crudo,
pollo, queso sardo, queso tybo en cubo, huevo, almendras,
nueces, castaña de cajú, semillas de girasol.

Extra Avocado

\$ 550

Ensalada Cesar

\$ 3500

Lechuga, croutons, panceta, queso sardo,
aderezo césar y pollo

Arugula Salad

\$ 4100

Rúcula, peras, nueces, jamón crudo
y queso sardo

SAND- WICHES

Our
Sandwiches

TODOS
INCLUYEN
PAPAS FRITAS

Ternera Braseada \$ 3400

GRILLED STEAK SANDWICH

Con crocante de queso, panceta ahumada,
tomate y rúcula en pan árabe.

Filet de Lomo \$ 3500

STEAK SANDWICH

Con tomate asados, cebolla caramelizada,
rúcula y queso en pan de lomo.

Classic Burger \$ 2700

Medallón de carne casera, queso, jamón cocido,
huevo a la plancha, lechuga y tomate en pan con semillas.

Beat Burger \$ 3100

Medallón de carne casera, queso cheddar, panceta
crocante y cebolla caramelizada en pan con semillas.

Sandwich de Milanesa \$ 3800

Con jamón, queso, lechuga y tomate.

Veggie Burger \$ 2700

Hamburguesa de lenteja, lechuga, tomate, queso
y huevo en pan con semillas.

Sandwich de Provoleta \$ 2900

Provoleta / provoleta rebozada, rúcula y tomate.
Con relish de pepino.

Wrap de Pollo \$ 2700

Pollo, queso sardo gratinado, mix de hojas verdes,
tomate, pimiento asado y queso crema con miel y ciboulette.

Wrap Vegetariano \$ 2700

Crocante de queso sardo, queso crema, palta,
hojas verdes, zanahoria, tomate, choclo y nueces.

Tostado Vegetariano \$ 1600 | \$ 1900

Muzzarela ahumada, tomate y albahaca.
Gratinado con queso parmesano.

PAPAS
ADICIONAL

Carlitos | Tostado \$ 1900 | \$ 2200

Pan de miga con queso y jamón cocido.

PAPAS
ADICIONAL

Primavera \$ 2500

Pan de miga con jamón cocido, queso, lechuga,
tomate y huevo duro.



Hamburguesa Kids
Con queso, lechuga, tomate
y papas fritas

\$ 3000

Milanesa Kids
Con papas fritas

\$ 3300

PIZZA TIME

Mozzarella \$ 3500 ⓘ
BASIC

Margarita \$ 3800 ⓘ
MARGHERITA
Mozzarella, tomate y albahaca.

Napolitana \$ 3800 ⓘ
TOMATOES, MOZZARELLA & GARLIC
Mozzarella, tomate natural, ajo y orégano.

Vegetariana \$ 3800 ⓘ
VEGETARIAN
Mozzarella y verduras grilladas.

Especial \$ 3900
SPECIAL
Mozzarella, tomate, jamón cocido, huevo,
morrón y aceitunas verdes.

Rúcula \$ 4000
ARUGULA
Mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo
*OPCIONAL vegetariana: sin jamón crudo.

Champignones \$ 4000 ⓘ
y Mozzarella
MUSHROOMS, MOZZARELLA & ONION
Champignones, mozzarella y cebolla.

LA COCINA DE LINDA

Linda's
Kitchen

Salteado de Vegetales \$ 3700 ⓘ
STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES
Salteado de fideos de arroz y verduras de estación
con salsa de soja.

Panqueques de Verdura \$ 3700
VEGETABLE PANCAKE
Verdura, queso y champignones con salsa blanca.

Risotto de Setas \$ 4100 ⓘ
MUSHROOM RISOTTO

FAVORITOS DEL CHEF

Pollo al champignon \$ 3900 
con papas rotas

Ojo de Bife \$ 4300
RIBEYE STEAK
Acompañado de boniato frito y ensalada de
rúcula, peras y nueces.

Matambrito de Cerdo \$ 4100 
a la Pizza
PIZZA STYLE PORK FLANK STEAK
Con papas fritas.

Lomo Grillado \$ 4300 
GRILLED STRIP STEAK
Con tomates y champignones salteados,
acompañado de papas españolas al gratin.

PASTAS

Sorrentinos del Día \$ 3600
TODAY'S SORRENTINES
Opcional con salsa fileto, crema o mixta.
Options filetto, cream or mix sauce.

Ñoquis gratinados \$ 3700 
con salsa 3 quesos
(sardo, provolone, mozzarella)
(opción salsa a elección)

COMIDA VEGANA



Vegan Food

Pizza vegana

VEGGIE PIZZA

Tomate, rúcula, pimiento, avocado y semillas de girasol tostadas y mozzarella de almendras.

Vegan Burger

Hamburguesa de lentejas, lechuga, tomate y avocado, en pan integral con semillas.

Salteado de Vegetales

STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES

Salteado de fideos de arroz y verduras de estación con salsa de soja.

Raviolón de Crucíferas

CRUCIFEROUS RAVIOLI

Relleno de crucíferas, garbanzos, pimiento y cebolla morada, salteados en albahaca, tomate y olivas negras.

Opcional: salsa con tuco.

Crumble de Manzana

VEGAN APPLE CRUMBLE

\$ 4000



\$ 2800



\$ 3700



\$ 3700



\$ 1900

POSTRES

Our Desserts



Brownie

con helado de vainilla

\$ 2000



\$ 2300

Apple Pie

con helado de americana

\$ 2500

Lemon Pie

en Deconstrucción

\$ 1800

New York Cheesecake

\$ 2800

Flan Casero

\$ 1500



Helados

\$ 950 | \$ 1250



Ensalada de Fruta

\$ 1500



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Soft
Drinks

Agua	\$ 550
Agua Saborizada	\$ 550
Gaseosas	\$ 600
Exprimido	GRANDE \$ 900 CHICO \$ 700
Licuado	\$ 1000
John Lemon	\$ 900
Lady Madonna Almibar de té earl grey, jugo de pera, soda	\$ 950
Summer of '63 Almibar de frutos rojos, pepino, lima, gaseosa de pomelo.	\$ 900
Red Bull	Consultar

HAPPY
HOUR

HAPPY
HOUR



EL CONSUMO DE SAL ES NOCIVO PARA LA SALUD.
EL AGUA POTABLE DE RED ES GRATUITA.
EN EL MUNDO SE DESPERDICIA UN TERCIO DE LA COMIDA (FAO).
SOLICITA QUE TE ENVUELVA LO QUE NO CONSUMISTE.

BEERS

CERVEZAS



STELLA
ARTOIS



Heineken®

BOTELLAS | BOTTLES

Corona 355 cc	\$ 850
Balde 4 Coronas 355cc	\$ 3100
Stella Artois Noire 473cc	\$ 800
Patagonia Kune 730cc	\$ 1900
Patagonia Bohemian 730cc	\$ 1900
Patagonia Amber 730cc	\$ 1900
Patagonia Ipa 730cc	\$ 1900
Patagonia Weisse 730cc	\$ 1900

HAPPY
HOUR

TIRADAS DRAFT BEER

HAPPY
HOUR

	1/2 pinta	Pinta
Blonde Ale	\$ 500	\$ 800
Scottish Ale	\$ 500	\$ 800
Honey	\$ 500	\$ 800
Stout	\$ 500	\$ 600
Ipa	\$ 520	\$ 850
Stella Artois	\$ 550	\$ 870
Heineken	\$ 550	\$ 870

VINOS

Wines

 COPA PARTRIDGE
MALBEC I CHARDONNAY
\$ 900



*Consultar

CORDERO CON PIEL DE LOBO	\$ 2700
OJO NEGRO PINOT NOIR	\$ 8000
MIL DEMONIOS MALBEC	\$ 9800

Tempus Alba

TEMPUS ALBA LOCO MALBEC	\$ 4500
TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC	\$ 4500

Salentein

PORTILLO MALBEC	\$ 2700*
CONTRACARA BLEND	\$ 3100
CONTRACARA CHARDONNAY	\$ 3100
SALENTEIN RESERVA MALBEC	\$ 5500
SALENTEIN RESERVA CABERNET FRANC	\$ 5500
SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY	\$ 5500

Viña Las Perdices

PARTRIDGE RED BLEND	\$ 2700
PARTRIDGE CHARDONNAY	\$ 2700
CHAC CHAC CAB. FRANC	\$ 3900
CHAC CHAC SAUVIGNON BLANC	\$ 3900
LAS PERDICES MALBEC	 \$ 1100
LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR	\$ 4100
	\$ 4400

Trivento

TRIVENTO MALBEC	\$ 4400
TRIVENTO CAB. SAUVIGNON	\$ 4400
TRIVENTO GOLD MALBEC	\$ 9800

Rutini

TRUMPETER MALBEC	\$ 5400
TRUMPETER CABERNET FRANC	\$ 5600
RUTINI CABERNET - MALBEC	\$ 9000

Espumantes

CHANDON 187	\$ 2100
PARTRIDGE EXTRA BRUT	\$ 3500
LAS PERDICES BRUT ROSE	\$ 4000
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$ 5500
SALENTEIN BRUT NATURE	\$ 5800
TRIVENTO BRUT BRUT NATURE	\$ 5100
MUMM LEGER O	\$ 4000
MUMM LEGER SPRITZ	

BARTENDER

Creations

Apple Records

Vodka sab. manzana
Jugo de lima
Almíbar de pepino
Menta
Agua tónica

\$ 1350

Pink Star

Gin Beefeater Pink
Pepino
Agua tónica
Almíbar de piña
Pimienta rosa

\$ 1750

I need you

Whisky Jameson
Aperol
Jugo de piña
Jugo de pera
Sour mix

\$ 1650

Summer fields

Whisky Chivas 12
Almíbar de manzanilla
Jugo de pera
Soda

\$ 1750

For No One

Whiskey Jameson
Jugo de lima
Jugo de manzana
Almíbar de almendras
Menta

BY FACU

\$ 1500

Hard Day's Night

Gin Tanqueray
Café espresso
Almíbar de lemongrass
Tónica

\$ 1500

Golden Slumbers

Gin Beefeater
Ron Havana 3 años
Jugo de ananá
Jugo de lima
Jugo de pera
Almíbar de Frutos rojos
Float malbec

\$ 1400

Coffee Soul

Whisky Jameson
Baileys
Café
Almíbar de almendras

\$ 1400

Maccarita

BY PAUL MC CARTNEY

Tequila José Cuervo
Cointreau
Triple sec
Jugo de naranja
Jugo de lima

\$ 1900

APERITIVOS



Aperitives

Fernet Branca
CON COCA COLA

HAPPY HOUR \$ 1100

Mint Tonic
Fernet Branca Menta
Ric.Italiana
Tónica
Menta
Lima

HAPPY HOUR \$ 1100

Garibaldi
Campari
Exprimido de naranja

HAPPY HOUR \$ 1100

Aperol Spritz
Aperol | Cinzano To Spritz
Rodaja de naranja

HAPPY HOUR \$ 1200

Americano
Campari
Carpano Rosso
Soda
Rodaja de naranja

HAPPY HOUR \$ 1100

Negroni
Bulldog
Campari
Cinzano Rosso

\$ 1600

Boulevardier \$ 1700

Whisky Bourbon
Campari
Vermuth Rosso

Cinzano Segundo \$ 1100 **NUEVO**

SODA
RODAJA DE LIMÓN

Carpano \$ 1100
CON POMELO O SODA

Rosso Star \$ 1100
Carpano Rosso | Gin
Almíbar de frutos rojos
Jugo de naranja | Pepino

Cynar Julepe \$ 1100
Cynar 70
Lima
Alminar
Menta
Pomelo

FONDATA IN TORINO
CARPANO
IL PRIMO VERMOUTH



Fernet Branca

CLASSIC COCKTAILS

Mint Julep
Whisky Bourbon
Almíbar
Menta

\$ 1600

Caipirinha
Cachaça
Almíbar
Lima

\$ 1100

Caipiroska
Vodka | Almíbar | Lima
OPCIONES SABORIZADAS
Sernova fresh citrus
Sernova Tropical
Sernova Sweet Apple Pear
Sernova Wild Berries y frutos rojos

\$ 1100

HAPPY HOUR

Mojito
Ron Havana
Soda y Lima
Almíbar
Menta

\$ 1300

Old Fashion
Whisky Bourbon
Bitter Angostura
Azúcar y piel de naranja

\$ 1850

Tom Collins
Gin | Limón
Almíbar | Soda | Cereza

\$ 1100

HAPPY HOUR

Jameson Lemonade
Jameson | Sprite | Lima

\$ 1200

HAPPY HOUR

GIN combinalos como quieras

BOTÁNICO	\$ 1100
BEEFEATER	\$ 1600
BEEFEATER PINK	\$ 1700
BULLDOG	\$ 2200
BOMBAY	\$ 2700
GORDON'S	\$ 1200
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES	\$ 1200
TANQUERAY	\$ 1700

HAPPY HOUR

CONSULTÁ MÁS OPCIONES NACIONALES

+	PEPINO	TÓNICA
	PIMIENTA	POMELO
	LIMA	
	LIMÓN	GINGER
	POMELO	

HAPPY HOUR
CONSULTAR POR
PRECIOS PROMOCIONALES

