



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &
Afternoon Tea

Latte Croissant **\$900**
Infusión + 2 Medialunas


Latte Toast **\$1000**
Infusión + 2 Tostadas **\$1100** 
Pan blanco | integral | campo,
manteca o queso blanco,
mermeladas a elección o dulce de leche.

Avocado Toast **\$1450**
Infusión, tostada de pan integral **\$1500** 
y semillas, con queso blanco,
avocado, huevos agroecológicos
(revuelto | frito | poché) y tomates cherry.

English Tea **\$1300**
Té en hebras con leche o limón,
sandwiches, muffin, budín y scon
de queso.

Natural **\$1600**
Infusión, yogurt, granola, frutas.

Fresh Bowl **\$1450**
Smoothie de frutos rojos, yogurt
leche vegetal y banana, frutas de estación,
granola con miel o manteca de maní.

Eggs, bacon and toast **\$1450**
Infusión, tostada de pan integral y **\$1550** 
semillas, con queso blanco, huevos
agroecológicos revueltos y panceta.

Adicionales

Jugo Exprimido **\$450**

Avocado **\$400**

Leche Vegetal **\$200** 



CAFETERÍA

Hot Drinks



Espresso Chico \$450
Sólo o con leche

Espresso Mediano \$450
Sólo o con leche

Espresso Doble \$600

Espresso Panna \$660
Doble espresso con crema

Irish Coffee \$660
Espresso, whisky Jameson,
crema de leche

Latte \$600

Mocaccino \$660
Café, leche y cacao

Té \$450
Consultar variedades

Té en hebras \$450
Consultar variedades

Mate cocido yerbeado \$450

Chocolatada \$600
Fría | Caliente

Submarino \$600

English Coffee \$750
Espresso, espuma de leche, Amarula,
cacao y canela

Nocciole Coffee \$750
Espresso, leche y crema de avellanas
con cacao y crocante

Adicionales

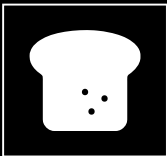
Jugo Exprimido \$450

Avocado \$400

Leche Vegetal \$200



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

\$2700

Con Aperitivo

Vermouth o Garibaldi

\$2900

Avocado Extra

\$400

Panceta Extra

\$450

Infusión + Brownie

\$1200

\$1300

Infusión + Apple Pie

\$1300

Infusión + Budín

\$900

\$950

Infusión + Alfajor de Maicena

\$1100

Infusión + Chipa

\$1100

Infusión + Medio Tostado

\$1200

Infusión + Medialunas
con jamón y queso

\$1200

Jugo de Naranja
+ 2 Medialunas/Bizcocho
con jamón y queso o queso solo

\$1250

ENTRADAS


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

Starters
& Sharers

 CUBIERTOS
\$200

Aros de Cebolla \$1350
ONION RINGS
Aros de cebolla rebozados.

Bastones de Mozzarella \$2300
MOZZARELLA DEEP FRIED
Mozzarelitas en fritura profunda.

Provoleta \$1900 
PROVOLONE CHEESE
Con tomates cherrys, rúcula
y semillas de girasol tostadas.


Nachos con Dip de PARA
COMPARTIR
Cheddar y Avocado. \$1300
NACHOS WITH MELTED
CHEDDAR DIP AND AVOCADO DIP

Fish & Chips with \$1800
Mushy Peas
Pescado rebozado con papas fritas
y crema de arvejas.

Rabas \$2600
CRISPY CALAMARI.

Kentucky Fried Chicken \$2200
Pollo frito con papas fritas.

Scrambled Eggs OPCIÓN
VEGETARIANA
Huevos agroecológicos revueltos \$1900 
con papas fritas, jamón crudo, tomate
y albahaca.

Papas Fritas \$1050 
POTATOES

Papas con Cheddar,
Bacon y Cebolla de verdeo \$1800
CHIPS CHEDDAR AND BACON

Cubos de queso \$800

Aceitunas \$700

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

\$4000

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

\$4000

PARA 3
PERSONAS

\$4900

Tabla Rosario

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

PARA 2
PERSONAS

\$4200

Tabla Inglesa

ENGLISH PUB STYLE

Pollo frito, rabas, aros de cebolla, mozzarellitas, bastones de pescado, salchichas caramelizadas, papas fritas con salsa tártara, cheddar y bbq.

PARA 2
PERSONAS

\$4200

PARA 3
PERSONAS

\$5900

ENSALADAS

Salads

Mixed Salad

\$2200

ELIGE DE 1 A 7 INGREDIENTES:

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

Extra Avocado _____ \$400

Extra Salmón _____ \$2100

Ensalada Cesar

\$2200

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

Con Salmón _____ \$3000

Salmon Salad

\$3800

Colchón de hojas, avocado, fetas de salmon rosado, mango, queso blanco y semillas de girasol tostadas

Arugula Salad

\$2800

Rúcula, peras, nueces, jamón crudo y queso sardo

SAND- WICHES

Our
Sandwiches

TODOS
INCLUYEN
PAPAS FRITAS

Ternera Braseada **\$3000**
GRILLED STEAK SANDWICH
Con crocante de queso, panceta ahumada,
tomate y rúcula en pan árabe.

Filet de Lomo **\$3100**
STEAK SANDWICH
Con tomate asados, cebolla caramelizada,
rúcula y queso en pan de lomo.

Classic Burger **\$2100**
Medallón de carne casera, queso, jamón cocido,
huevo a la plancha, lechuga y tomate en pan con semillas.

Beat Burger **\$2500**
Medallón de carne casera, queso cheddar, panceta
crocante y cebolla caramelizada en pan con semillas.

Sandwich de Milanese **\$2800**
Con jamón, queso, lechuga y tomate.

Veggie Burger **\$2000**
Hamburguesa de lenteja, lechuga, tomate, queso
y huevo en pan con semillas.

Cheese Burger **\$2400**
Provoleta / provoleta rebozada, rúcula y tomate.
Con relish de pepino.

Wrap de Pollo **\$2100**
Pollo, queso sardo gratinado, mix de hojas verdes,
tomate, pimienta asado y queso crema con miel y ciboulette.

Wrap Vegetariano **\$2100**
Crocante de queso sardo, queso crema, palta,
hojas verdes, zanahoria, tomate, choclo y nueces.

Tostado Vegetariano **\$1200 | \$1400**
Muzzarela ahumada, tomate y albahaca.
Gratinado con queso parmesano.

PAPAS
ADICIONAL

Carlitos | Tostado **\$1500 | \$1800**
Pan de miga con queso y jamón cocido.

PAPAS
ADICIONAL

Primavera **\$2000**
Pan de miga con jamón cocido, queso, lechuga,
tomate y huevo duro.



Hamburguesa Kids
Con queso, lechuga, tomate
y papas fritas **\$2400**

Milanese Kids
Con papas fritas **\$2500**

PIZZA TIME

Mozzarella \$2900 
BASIC

Margarita \$3200 
MARGHERITA
Mozzarella, tomate y albahaca.

Napolitana \$3200 
TOMATOES, MOZZARELLA & GARLIC
Mozzarella, tomate natural, ajo y orégano.

Vegetariana \$3200 
VEGETARIAN
Mozzarella y verduras grilladas.

Especial \$3400
SPECIAL
Mozzarella, tomate, jamón cocido, huevo,
morrón y aceitunas verdes.

Rúcula \$3400
ARUGULA
Mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo
*OPCIONAL vegetariana: sin jamón crudo.

**Champignones
y Mozzarella** \$3400 
MUSHROOMS, MOZZARELLA & ONION
Champignones, mozzarella y cebolla.

LA COCINA DE LINDA Linda's Kitchen

Salteado de Vegetales \$2900 
STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES
Salteado de fideos de arroz y verduras de estación
con salsa de soja.

Panqueques de Verdura \$2900
VEGETABLE PANCAKE
Verdura, queso y champignones con salsa blanca.

Risotto de Setas \$3100 
MUSHROOM RISOTTO

FAVORITOS DEL CHEF

Pollo al champignon
con papas rotas

\$2900 

Ojo de Bife

\$3600

RIBEYE STEAK

Acompañado de boniato frito y ensalada de
rúcula, peras y nueces.

Matambrito de Cerdo
a la Pizza

\$3200 

PIZZA STYLE PORK FLANK STEAK

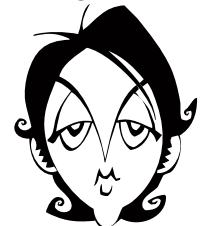
Con papas fritas.

Lomo Grillado

\$3600 

GRILLED STRIP STEAK

Con tomates y champignones salteados,
acompañado de papas españolas al gratin.



PASTAS



Sorrentinos del Día

\$3100

TODAY'S SORRENTINES

Opcional con salsa fileto, crema o mixta.

Options filetto, cream or mix sauce.

Ñoquis gratinados

\$3100

con salsa 3 quesos

(sardo, provolone, mozzarella)

(opción salsa a elección)

COMIDA VEGANA



Pizza vegana **\$3400** 
VEGGIE PIZZA
Tomate, rúcula, pimiento, avocado y semillas de girasol tostadas y mozzarella de almendras.

Vegan Burger **\$2000**
Hamburguesa de lentejas, lechuga, tomate y avocado, en pan integral con semillas.

Salteado de Vegetales **\$2900** 
STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES
Salteado de fideos de arroz y verduras de estación con salsa de soja.

Raviolón de Crucíferas **\$3100**
CRUCIFEROUS RAVIOLI
Relleno de crucíferas, garbanzos, pimiento y cebolla morada, salteados en albahaca, tomate y olivas negras.
Opcional: salsa con tuco.

Crumble de Manzana **\$1500**
VEGAN APPLE CRUMBLE

POSTRES

Our Desserts



Brownie **\$1500**
con helado de vainilla **\$1600** 

Apple Pie **\$1900**
con helado de americana

Lemon Pie **\$1500**
en Deconstrucción

New York Cheesecake **\$2100**

Flan Casero **\$1200** 

Helados **\$700 | \$900** 




Ensalada de Fruta **\$1200** 

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Soft Drinks

Agua	\$420	
Agua Saborizada	\$430	
Gaseosas	\$430	
Exprimido	GRANDE \$700 CHICO \$500	
Licuada	\$700	
John Lemon	\$650	
Lady Madonna	\$700	HAPPY HOUR
Almibar de té earl grey, jugo de pera, soda		
Summer of '63	\$750	HAPPY HOUR
Almibar de frutos rojos, pepino, lima, gaseosa de pomelo.		
Red Bull	Consultar	



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 ENVUELVAN LO QUE NO CONSUMISTE.

BEERS

CERVEZAS



STELLA ARTOIS



BOTELLAS | BOTTLES

Corona 355 cc	\$700	HAPPY HOUR
Balde 4 Coronas 355cc	\$2400	
Stella Artois Noire 473cc	\$650	
Patagonia Kune 730cc	\$1500	
Patagonia Bohemian 730cc	\$1500	
Patagonia Amber 730cc	\$1500	
Patagonia Ipa 730cc	\$1500	
Patagonia Weisse 730cc	\$1500	

TIRADAS	HAPPY HOUR	
DRAFT BEER	1/2 pinta	Pinta
Blonde Ale	\$350	\$600
Scottish Ale	\$350	\$600
Honey	\$350	\$600
Stout	\$350	\$600
Ipa	\$370	\$620
Stella Artois	\$350	\$650
Heineken	\$350	\$650

VINOS

Wines



COPA PARTRIDGE
MALBEC | CHARDONNAY
\$700



*Consultar

CORDERO CON PIEL DE LOBO	\$1900
OJO NEGRO PINOT NOIR	\$6000
MIL DEMONIOS MALBEC	\$6800

Tempus Alba	
TEMPUS ALBA LOCO MALBEC	\$3500
TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC	\$3500

Salentein	
PORTILLO MALBEC	\$1900*
CONTRACARA BLEND	\$2100
CONTRACARA CHARDONNAY	\$2100
SALENTEIN RESERVA MALBEC	\$3700
SALENTEIN RESERVA CABERNET FRANC	\$3700
SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY	\$3700

Viña Las Perdices	
PARTRIDGE RED BLEND	\$1900
PARTRIDGE CHARDONNAY	\$1900
CHAC CHAC CAB. FRANC	\$2900
CHAC CHAC SAUVIGNON BLANC	\$2900
LAS PERDICES MALBEC	\$900 \$3100
LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR	\$3500

Trivento	
TRIVENTO MALBEC	\$3500
TRIVENTO CAB. SAUVIGNON	\$3500
TRIVENTO GOLD MALBEC	\$7000

Rutini	
TRUMPETER MALBEC	\$4200
TRUMPETER CABERNET FRANC	\$4000
RUTINI CABERNET - MALBEC	\$6000

Espumantes	
CHANDON 187	\$1600
PARTRIDGE EXTRA BRUT	\$2700
LAS PERDICES BRUT ROSE	\$3200
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$4000
SALENTEIN BRUT NATURE	\$4300
TRIVENTO BRUT BRUT NATURE	\$4300
MUMM LEGER O	\$2900
MUMM LEGER SPRITZ	

BARTENDER

Creations

Apple Records

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

BY DANI

\$1200

Pink Star

Gin Beefeater Pink
Pepino
Agua tónica
Almíbar de piña
Pimienta rosa

BY DANI

\$1600

I need you

Whisky Jameson
Aperol
Jugo de piña
Jugo de pera
Sour mix

BY DANI

\$1500

Summer fields

Whisky Chivas 12
Almíbar de manzanilla
Jugo de pera
Soda

BY DANI

\$1600

Five O'clock

Ron Havana Especial
infusionado con
té negro y pimienta rosa
Aperol
Punt E mes.

BY DANI

\$1400

For No One

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

BY FACU

\$1400

Hard Day's Night

Gin Tanqueray
Café espresso
Almíbar de lemongrass
Tónica

BY DANI

\$1400

Golden Slumbers

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

\$1300

Coffee Soul

Whisky Jameson
Baileys
Café
Almíbar de almendras

\$1300

Maccarita

BY PAUL MC CARTNEY

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

\$1400

APERI- TIVOS



Aperitives

Fernet Branca
CON COCA COLA

HAPPY
HOUR \$1000

Mint Tonic
Fernet Branca Menta
Ric.Italiana
Tónica
Menta
Lima

HAPPY
HOUR \$1000

Garibaldi
Campari
Exprimido de naranja

HAPPY
HOUR \$1000

Aperol Spritz
Aperol | Cinzano To Spritz
Rodaja de naranja

HAPPY
HOUR \$1100

Americano
Campari
Carpano Rosso
Soda
Rodaja de naranja

HAPPY
HOUR \$980

Negroni
Bulldog
Campari
Cinzano Rosso

\$1500

Boulevardier \$1600
Whisky Bourbon
Campari
Vermuth Rosso

Cinzano Segundo \$950
SODA
RODAJA DE LIMÓN

NUEVO

Carpano \$950
CON POMELO O SODA

HAPPY
HOUR

Rosso Star \$1000
Carpano Rosso | Gin
Almíbar de frutos rojos
Jugo de naranja | Pepino

HAPPY
HOUR

Cynar Julepe \$1050
Cynar 70
Lima
Alminar
Menta
Pomelo

FONDATA IN TORINO
CARPANO
IL PRIMO VERMOUTH



Fernet Branca

CLASSIC COCKTAILS

Mint Julep

Whisky Bourbon

Almíbar

Menta

\$1500

Mojito

Ron Havana

Soda y Lima

Almíbar

Menta

\$1200

Caipirinha

Cachaça

Almíbar

Lima

\$1000

Old Fashion

Whisky Bourbon

Bitter Angostura

Azúcar y piel de naranja

\$1700

Caipiroska

Vodka | Almíbar | Lima

OPCIONES SABORIZADAS

Sernova fresh citrus

Sernova Tropical

Sernova Sweet Apple Pear

Sernova Wild Berries y frutos rojos

\$1000

HAPPY HOUR

Tom Collins

Gin | Limón

Almíbar | Soda | Cereza

\$980

HAPPY HOUR

Jameson Lemonade

Jameson | Sprite | Lima

\$1000

HAPPY HOUR

GIN combinalos como quieras

BOTÁNICO

BEEFEATER

BEEFEATER PINK

BULLDOG

BOMBAY

GORDON ´S

PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES

TANQUERAY

\$1000

\$1500

\$1600

\$2100

\$2500

\$1100

\$1100

\$1600

HAPPY HOUR

CONSULTÁ MÁS OPCIONES NACIONALES

+

PEPINO

PIMIENTA

LIMA

LIMÓN

POMELO

+

TÓNICA

POMELO

GINGER

HAPPY HOUR

CONSULTAR POR
PRECIOS PROMOCIONALES

