

# DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &  
Afternoon Tea



## Latte Croissant

Infusión + 2 Medialunas

\$690

## Latte Toast

Infusión + 2 Tostadas

Pan blanco | integral | campo,  
manteca o queso blanco,  
mermeladas a elección o dulce de leche

\$800

\$890 ☒

## Avocado Toast

Infusión, tostada de pan integral  
y semillas, con queso blanco,  
avocado, huevos agroecológicos  
(revuelto | frito | poché) y tomates cherry

\$1050

\$1100 ☒

## English Tea

Té en hebras con leche o limón,  
sandwiches, muffin y budín

\$1000

## Natural

Infusión, yogurt, granola, frutas

\$1100

## Fresh Bowl

Smoothie de frutos rojos, yogurt  
leche vegetal y banana, frutas de estación,  
granola con miel o manteca de maní.

\$1000

## Porridge


Bowl de avena con leche (opción vegetal)  
+ frutas | frutos secos + miel y canela

\$850

## Adicionales

Jugo Exprimido ..... \$300

Avocado ..... \$300

Leche Vegetal ..... \$120 

## Espresso Chico

Sólo o con leche

\$300

## Espresso Mediano

Sólo o con leche

\$300

## Espresso Doble

\$450

## Espresso Panna

Doble espresso con crema

\$500

## Irish Coffee

Espresso, whisky Jameson,  
crema de leche

\$500

## Latte

\$340

## Mocaccino

Café, leche y cacao

\$400

## Té

Consultar variedades

\$280

## Chocolatada

Fría | Caliente

\$350

## Té en hebras

Consultar variedades

\$330

## Submarino

\$370

## English Coffee

Espresso, espuma de leche, Amarula,  
cacao y canela

\$550

## Nocciole Coffee

Espresso, leche y crema de avellanas  
con cacao y crocante

\$550

# BRUNCH



Granola | Huevo  
Revuelto | Poché | Frito | Jugo Exprimido  
o Limonada

Frutas | Medialuna  
Jamón y Queso  
Queso y Tomate | Mini  
Brownie

Tostada  
Queso Blanco Manteca y Mermelada  
casera | Dulce de Leche | Yogurt

Con Infusión \$1800  
Cafe o té

Con Aperitivo \$2000  
Vermouth o Garibaldi

Avocado Extra \$300

Panceta Extra \$300

Infusión + Brownie \$800  
\$850 ☒

Infusión + Apple Pie \$900

Infusión + Budín \$700

Infusión + Alfajor de Maicena \$650

Infusión + Chipa \$650

Infusión + Medio Tostado \$800

Infusión + Medialunas \$850  
con jamón y queso

Jugo de Naranja \$950  
+ 2 Medialunas/Bizcocho  
con jamón y queso o queso solo

# ENTRADAS

Starters  
& Sharers

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

☒ CUBIERTOS  
\$120

Aros de Cebolla \$900  
ONION RINGS  
Aros de cebolla rebozados.

Bastones de Mozzarella \$1500  
MOZZARELLA DEEP FRIED  
Mozzarelitas en fritura profunda.

Provoleta \$1100 ☒  
PROVOLONE CHEESE  
Con tomates cherry y albahaca.

Nachos con Dip de Cheddar y Avocado. \$900  
NACHOS WITH MELTED  
CHEDDAR DIP AND AVOCADO DIP

PARA  
COMPARTIR

Fish & Chips with \$1200  
Mushy Peas  
Pescado rebozado con papas fritas  
y crema de arvejas

Rabas \$1650  
CRISPY CALAMARI

Kentucky Fried Chicken \$1400  
Pollo frito con papas fritas

Scrambled Eggs \$1100 ☒  
Huevos agroecológicos revueltos con  
jamón crudo, tomate y albahaca

Papas Fritas \$800 ☒  
POTATOES

Papas con Cheddar,  
Bacon y Cebolla de verdeo \$1300  
CHIPS CHEDDAR AND BACON

Cubos de queso \$500

Aceitunas \$500

Maní \$250

# PLATOS PARA COMPARTIR



Sharing  
platters

## Tabla de Quesos

CHEESE BOARD

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

PARA 2  
PERSONAS

\$2700

## Tabla Argentina

ARGENTIAN STYLE

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

PARA 2  
PERSONAS

\$2500

PARA 3  
PERSONAS

\$3200

## Tabla Rosario

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

PARA 2  
PERSONAS

\$2600

## 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

\$2800

PARA 3  
PERSONAS

\$3900

# ENSALADAS

Salads

## Mixed Salad

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.

\$1500

Extra Avocado \_\_\_\_\_ \$250

Extra Salmón \_\_\_\_\_ \$1400

## Ensalada Cesar

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

\$1700

Con Salmón \_\_\_\_\_ \$2100

## Salmon Salad

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

\$2600

## Arugula Salad

Rúcula, peras, nueces, jamón crudo y queso sardo

\$1900

# SAND- WICHES

Our  
Sandwiches

TODOS  
INCLUYEN  
PAPAS FRITAS

## Ternera Braseada

GRILLED STEAK SANDWICH

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

\$1800

## Filet de Lomo

STEAK SANDWICH

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

\$1800

## Classic Burger

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

\$1600

## Beat Burger

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

\$1800

## Sandwich de Milanesa

Con jamón, queso, lechuga y tomate.

\$1800

## Veggie Burger

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

\$1300

## Wrap de Pollo

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

\$1500

## Wrap Vegetariano

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

\$1500

## Carlitos | Tostado

Pan de miga con queso y jamón cocido.

\$1000 | \$1200

PAPAS  
ADICIONAL

## Primavera

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

\$1300

# Kids

## BEATBOX

## Hamburguesa Kids

Con queso, lechuga, tomate y papas fritas

\$1400

## Milanesa Kids

Con papas fritas

\$1400

# PIZZA TIME

Mozzarella \$1500 (x)  
BASIC

Margarita \$1600 (x)  
MARGHERITA  
Mozzarella, tomate y albahaca.

Napolitana \$1600 (x)  
TOMATOES, MOZZARELLA & GARLIC  
Mozzarella, tomate natural, ajo y orégano.

Vegetariana \$1700 (x)  
VEGETARIAN  
Mozzarella y verduras grilladas.

Especial \$1800  
SPECIAL  
Mozzarella, tomate, jamón cocido, huevo, morrón y aceitunas verdes.

Rúcula \$1800  
ARUGULA  
Mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo  
\*OPCIONAL vegetariana: sin jamón crudo

Champignones y Mozzarella \$1850 (x)  
MUSHROOMS, MOZZARELLA & ONION  
Champignones, mozzarella y cebolla.



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.

## FAVORITOS DEL CHEF

Pollo Relleno de Espinaca \$2000 (x)  
y queso con de crema de azafrán  
CHICKEN STUFFED WITH CHEESE  
Acompañado de arroz y manteca de hierbas

Ojo de Bife \$2500  
RIBEYE STEAK  
Acompañado de boniato frito y ensalada de rúcula, peras y nueces

## PASTAS

Sorrentinos del Día \$1800  
TODAY'S SORRENTINES  
Opcional con salsa fileto, crema o mixta.  
Options filetto, cream or mix sauce.

Pappardelle \$1800 (x)  
a la mediterránea  
Tomates cherry, olivas negras y albahaca

## LA COCINA DE LINDA

Linda's Kitchen

Salteado de Vegetales \$1900 (x)  
STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES  
Salteado de fideos de arroz y verduras de estación con salsa de soja

Panqueques de Verdura \$1900  
VEGETABLE PANCAKE  
Verdura, queso y champignones con salsa blanca

Risotto de Setas \$2000 (x)  
MUSHROOM RISOTTO



Matambrito de Cerdo \$2100  
a la Pizza  
PIZZA STYLE PORK FLANK STEAK  
Con papas fritas

Lomo Grillado \$2500 (x)  
GRILLED STRIP STEAK  
Con tomates y champignones salteados, acompañado de papas españolas al gratin

# COMIDA VEGANA



Vegan Food

Pizza vegana \$1500 (X)

VEGGIE PIZZA

Tomate, rúcula, pimienta, avocado  
y semillas de girasol tostadas.

Vegan Burger \$1400

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

Salteado de Vegetales \$1900 (X)

STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES

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

Raviolón de Crucíferas \$1900

CRUCIFEROUS RAVIOLI

Relleno de crucíferas, garbanzos, pimienta y cebolla morada,  
salteados en albahaca, tomate y olivas negras.  
Opc. salsa con tuco.

Crumble de Manzana \$950

VEGAN APPLE CRUMBLE

# POSTRES

Our Desserts



Brownie \$1000  
con helado de vainilla \$1100 (X)

Apple Pie \$1200  
con helado de americana

Lemon Pie \$800  
en Deconstrucción

New York Cheesecake \$1000

Flan Casero \$800 (X)

Helados \$450 | \$550

Crema Catalana \$800

Ensalada de Fruta \$800

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

Soft  
Drinks

Agua \$300

Agua Saborizada \$320

Gaseosas \$320

Exprimido GRANDE \$450 CHICO \$300

Licuada \$550

John Lemon \$450

Lady Madonna \$500

Almibar de té earl grey, jugo de pera, soda

Summer of '63 \$500

Almibar de frutos rojos, pepino, lima,  
gaseosa de pomelo.

Red Bull Consultar

HAPPY  
HOUR

HAPPY  
HOUR

# BEERS CERVEZAS

Corona

STELLA  
ARTOIS

PATAGONIA  
CERVEZA

Heineken

## BOTELLAS | BOTTLES

Corona 355 cc \$400

Balde 4 Coronas 355cc \$1400

Stella Artois Noire 473cc \$350

Patagonia Kune 730cc \$900

Patagonia Bohemian 730cc \$900

Patagonia Amber 730cc \$900

Patagonia Ipa 730cc \$900

Patagonia Weisse 730cc \$900

HAPPY  
HOUR

## TIRADAS

DRAFT BEER

HAPPY  
HOUR

1/2 pinta

Pinta

Blonde Ale \$300 \$500

Scottish Ale \$300 \$500

Honey \$300 \$500

Stout \$300 \$500

Ipa \$320 \$520

Stella Artois \$300 \$500

Heineken \$300 \$500

# VINOS

## Wines



COPA PARTRIDGE  
MALBEC | CHARDONNAY  
\$400

HAPPY  
HOUR

### CORDERO CON PIEL DE LOBO

\$1200

### Salentein

PORTILLO MALBEC	\$1100
CONTRACARA BLEND	\$1650
CONTRACARA CHARDONNAY	\$1650
SALENTEIN RESERVA MALBEC	\$2500
SALENTEIN RESERVA CABERNET FRANC	\$2500
SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY	\$2500

### Viña Las Perdices

PARTRIDGE RED BLEND	\$1400
PARTRIDGE CHARDONNAY	\$1400
CHAC CHAC CAB. FRANC	\$2000
CHAC CHAC SAUVIGNON BLANC	\$2000
LAS PERDICES MALBEC	\$2000
LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR	\$2500

### Tempus Alba

TEMPUS ALBA LOCO MALBEC	\$2000
TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC	\$2000

### Trivento

TRIVENTO MALBEC	\$1800
TRIVENTO CAB. SAUVIGNON	\$1800
TRIVENTO GOLD MALBEC	\$3000

### Espumantes

CHANDON 187	\$1000
PARTRIDGE EXTRA BRUT	\$1600
LAS PERDICES BRUT ROSE	\$2000
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$2300
SALENTEIN BRUT NATURE	\$2400
TRIVENTO BRUT BRUT NATURE	\$2300
MUMM LEGER   MUMM LEGER SPRITZ	\$2200

ACCESIBILIDAD  
CERTIFICADA.



Reconocido por el  
sistema Argentino  
de calidad turística.

Beatmemo cumple con directrices de accesibilidad en servicios turísticos del **Ministerio de Turismo de la Nación**. Proveen un marco de referencia para la optimización de los servicios prestados a personas con discapacidad y/o movilidad reducida.

# BARTENDER

## Creations

### Apple Records

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

BY DANI

\$800

### Pink Star

Gin Beefeater Pink  
Pepino  
Agua tónica  
Almibar de piña  
Pimienta rosa

BY DANI

\$1200

HAPPY  
HOUR

### I need you

Whisky Jameson  
Aperol  
Jugo de piña  
Jugo de pera  
Sour mix

BY DANI

\$900

HAPPY  
HOUR

### Chamomile fields

Whisky Chivas 12  
Jugo de manzana  
y naranja  
Almibar de manzanilla  
Perfume de licor de violetas.

BY DANI

\$1200

### Five O'clock

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

BY DANI

\$900

### For No One

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

BY FACU

\$850

HAPPY  
HOUR

### Aperol Sprits

Aperol  
Champagne  
Rodaja de naranja

\$680

### Jameson Lemonade

Jameson  
Sprite  
Lima

HAPPY  
HOUR

\$900

### Lonely Nights

Whisky Red label  
Whisky Jameson  
Aperol  
Jugo de lima  
Jugo de naranja  
Almibar especiado

BY LEON

\$850

### Magical Mystery

Tequila Jose  
Cuervo Silver  
Almibar frutos rojos  
Jugo de lima  
Gaseosa de pomelo

BY LEON

\$1200

### Golden Slumbers

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

BY LEON

\$850

### Coffee Soul

Whisky Jameson  
Baileys  
Café  
Almibar de almendras

BY LEON

\$850

### Espresso Mccartney

Absolut vainilla  
Borghetti  
Almibar  
Float de Amarula

BY LEON

\$1100

### Maccarita

BY PAUL MC CARTNEY

Tequila  
Cointreau  
Triple sec  
Jugo de naranja  
Jugo de lima

\$1000



# APERI- TIVOS



Aperitivos

Fernet Branca  
CON COCA COLA

HAPPY HOUR \$680

Mint Tonic  
Fernet Branca Menta Ric.Italiana  
Tónica  
Menta  
Lima

HAPPY HOUR \$680

Garibaldi  
Campari  
Exprimido de naranja.

HAPPY HOUR \$650

Americano  
Campari  
Carpano Rosso  
Soda  
Rodaja de naranja.

HAPPY HOUR \$680

Negroni \$800  
Bulldog  
Campari  
Cinzano Rosso

Boulevardier \$900  
Whisky Bourbon  
Campari  
Vermuth Rosso

Carpano Rosso \$600  
CON POMELO O SODA

HAPPY HOUR

Cynar Julepe \$680  
Cynar 70  
Lima  
Alminar  
Menta  
Pomelo

HAPPY HOUR

FONDATA IN TORINO  
**CARPANO**  
IL PRIMO VERMOUTH



Fernet Branca

HAPPY HOUR  
CONSULTAR POR  
PRECIOS PROMOCIONALES

# CLASSIC COCKTAILS

Mint Julep  
Whisky Bourbon  
Almíbar  
Menta

HAPPY HOUR \$950

Caipirinha \$800  
Cachaça  
Almíbar  
Lima

Caipiroska \$800  
Vodka | Almíbar | Lima

OPCIONES SABORIZADAS \$800  
Sernova fresh citrus  
Sernova Tropical  
Sernova Sweet Apple Pear  
Sernova Wild Berries y frutos rojos

Mojito \$800  
Ron Havana  
Soda y Lima  
Almíbar  
Menta

HAPPY HOUR

Old Fashion \$1100  
Whisky Bourbon  
Bitter Angostura  
Azúcar y piel de naranja

Tom Collins \$680  
Gin | Limón | Almíbar | Soda | Cereza

## GIN combinalos como quieras

BEEFEATER \$900  
BEEFEATER 24 \$1200  
BEEFEATER PINK \$1000  
BULLDOG \$1100  
BOSQUE \$1000  
BOMBAY \$1100  
BRIGHTON \$900  
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES \$900  
TANQUERAY \$1000

HAPPY HOUR



CONSULTÁ MÁS OPCIONES NACIONALES

+  
PEPINO  
PIMIENTA  
LIMA  
LIMÓN  
POMELO  
+  
TÓNICA  
GINGER  
POMELO  
RED BULL