



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &
Afternoon Tea

Latte Croissant **\$750**
Infusión + 2 Medialunas


Latte Toast **\$850**
Infusión + 2 Tostadas **\$950** 
Pan blanco | integral | campo,
manteca o queso blanco,
mermeladas a elección o dulce de leche.

Avocado Toast **\$1200**
Infusión, tostada de pan integral **\$1300** 
y semillas, con queso blanco,
avocado, huevos agroecológicos
(revuelto | frito | poché) y tomates cherry.

English Tea **\$1100**
Té en hebras con leche o limón,
sandwiches, muffin, budín y scon
de queso.

Natural **\$1400**
Infusión, yogurt, granola, frutas.

Fresh Bowl **\$1200**
Smoothie de frutos rojos, yogurt
leche vegetal y banana, frutas de estación,
granola con miel o manteca de maní.

Eggs, bacon and toast **\$1200**
Infusión, tostada de pan integral y **\$1300** 
semillas, con queso blanco, huevos
agroecológicos revueltos y panceta.

Adicionales

Jugo Exprimido **\$350**

Avocado **\$300**

Leche Vegetal **\$150** 



CAFETERÍA

Hot Drinks



Espresso Chico
Sólo o con leche

\$350

Espresso Mediano
Sólo o con leche

\$350

Espresso Doble

\$500

Espresso Panna
Doble espresso con crema

\$550

Irish Coffee
Espresso, whisky Jameson,
crema de leche

\$550

Latte

\$400

Mocaccino
Café, leche y cacao

\$450

Té
Consultar variedades

\$350

Chocolatada
Fría | Caliente

\$400

Té en hebras
Consultar variedades

\$390

Submarino

\$500

English Coffee
Espresso, espuma de leche, Amarula,
cacao y canela

\$620

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

\$600

Adicionales

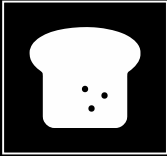
Jugo Exprimido \$350

Avocado \$300

Leche Vegetal \$150



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

\$2200

Con Aperitivo

Vermouth o Garibaldi

\$2400

Avocado Extra

\$300

Panceta Extra

\$350

Infusión + Brownie

\$900

\$1000

Infusión + Apple Pie

\$1200

Infusión + Budín

\$800

\$850

Infusión + Alfajor de Maicena

\$800

Infusión + Chipa

\$700

Infusión + Medio Tostado

\$1100

Infusión + Medialunas
con jamón y queso

\$950

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

\$1000

ENTRADAS

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

Starters
& Sharers

CUBIERTOS
\$120

Aros de Cebolla

ONION RINGS

Aros de cebolla rebozados.

\$1100

Bastones de Mozzarella \$1700

MOZZARELLA DEEP FRIED

Mozzarelitas en fritura profunda.

Provoleta

PROVOLONE CHEESE

Con tomates cherrys, rúcula
y semillas de girasol tostadas.

\$1500



Nachos con Dip de Cheddar y Avocado.

NACHOS WITH MELTED

CHEDDAR DIP AND AVOCADO DIP

PARA
COMPARTIR

\$1050

Fish & Chips with Mushy Peas

Pescado rebozado con papas fritas
y crema de arvejas.

\$1300

Rabas

CRISPY CALAMARI.

\$1900

Kentucky Fried Chicken \$1700

Pollo frito con papas fritas.

Scrambled Eggs

Huevos agroecológicos revueltos

con papas fritas, jamón crudo, tomate
y albahaca.

OPCIÓN
VEGETARIANA

\$1500



Papas Fritas

POTATOES

\$850



Papas con Cheddar, Bacon y Cebolla de verdeo

CHIPS CHEDDAR AND BACON

\$1450

Cubos de queso

\$550

Aceitunas

\$550

Maní

\$300

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

\$3000

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

\$3000

PARA 3 PERSONAS

\$3800

Tabla Rosario

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

PARA 2 PERSONAS

\$3200

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

\$3300

PARA 3 PERSONAS

\$4500

ENSALADAS

Salads

Mixed Salad

\$1850

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 \$300

Extra Salmón \$1600

Ensalada Cesar

\$2100

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

Con Salmón \$2500

Salmon Salad

\$2800

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

Arugula Salad

\$2200

Rúcula, peras , nueces, jamón crudo y queso sardo

SAND- WICHES

Our
Sandwiches

TODOS
INCLUYEN
PAPAS FRITAS

Ternera Braseada \$2200

GRILLED STEAK SANDWICH

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

Filet de Lomo \$2200

STEAK SANDWICH

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

Classic Burger \$1800

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

Beat Burger \$2000

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

Sandwich de Milanesa \$2000

Con jamón, queso, lechuga y tomate.

Veggie Burger \$1500

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

Cheese Burger \$1800

Provoleta / provoleta rebozada, rúcula y tomate.

Wrap de Pollo \$1700

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

Wrap Vegetariano \$1700

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

Tostado Vegetariano \$1000 | \$1100

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

PAPAS
ADICIONAL

Carlitos | Tostado \$1200 | \$1400

Pan de miga con queso y jamón cocido.

PAPAS
ADICIONAL

Primavera \$1500

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



Hamburguesa Kids

Con queso, lechuga, tomate y papas fritas

\$1600

Milanesa Kids

Con papas fritas

\$1700

PIZZA TIME

Mozzarella \$1900 
BASIC

Margarita \$2000 
MARGHERITA
Mozzarella, tomate y albahaca.

Napolitana \$2000 
TOMATOES, MOZZARELLA & GARLIC
Mozzarella, tomate natural, ajo y orégano.

Vegetariana \$2000 
VEGETARIAN
Mozzarella y verduras grilladas.

Especial \$2500
SPECIAL
Mozzarella, tomate, jamón cocido, huevo,
morrón y aceitunas verdes.

Rúcula \$2500
ARUGULA
Mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo
*OPCIONAL vegetariana: sin jamón crudo.

**Champignones
y Mozzarella** \$2500 
MUSHROOMS, MOZZARELLA & ONION
Champignones, mozzarella y cebolla.

LA COCINA DE LINDA

Linda's
Kitchen

Salteado de Vegetales \$2200 
STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES
Salteado de fideos de arroz y verduras de estación
con salsa de soja.


Panqueques de Verdura \$2200
VEGETABLE PANCAKE
Verdura, queso y champignones con salsa blanca.

Risotto de Setas \$2500 
MUSHROOM RISOTTO

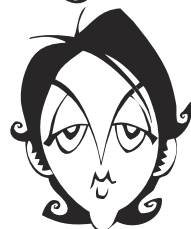
FAVORITOS DEL CHEF

Pollo al champignon \$2700 
con papas rotas

Ojo de Bife \$3000
RIBEYE STEAK
Acompañado de boniato frito y ensalada de
rúcula, peras y nueces.

Matambrito de Cerdo \$2800 
a la Pizza
PIZZA STYLE PORK FLANK STEAK
Con papas fritas.

Lomo Grillado \$3000 
GRILLED STRIP STEAK
Con tomates y champignones salteados,
acompañado de papas españolas al gratin.



PASTAS

Sorrentinos del Día \$2200
TODAY'S SORRENTINES
Opcional con salsa fileto, crema o mixta.
Options filetto, cream or mix sauce.

Ñoquis gratinados \$2500
con salsa 3 quesos
(sardo, provolone, mozzarella)
(opción salsa a elección)

COMIDA VEGANA



Pizza vegana

\$2500

VEGGIE PIZZA

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

Vegan Burger

\$1700

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

Salteado de Vegetales

\$2200

STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES

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

Raviolón de Crucíferas

\$2300

CRUCIFEROUS RAVIOLI

Relleno de crucíferas, garbanzos, pimiento y cebolla morada, salteados en albahaca, tomate y olivas negras.
Opcional: salsa con tuco.

Crumble de Manzana

\$1100

VEGAN APPLE CRUMBLE

POSTRES

Our Desserts



Brownie

\$1200

con helado de vainilla

\$1300

Apple Pie

\$1400

con helado de americana

Lemon Pie

\$900

en Deconstrucción

New York Cheesecake

\$1200

Flan Casero

\$900

Helados

\$500 | \$700

Ensalada de Fruta




\$900

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Soft Drinks

Agua	\$370	
Agua Saborizada	\$380	
Gaseosas	\$380	
Exprimido	GRANDE \$600 CHICO \$400	
Licuado	\$600	
John Lemon	\$550	
Lady Madonna	\$600	HAPPY HOUR
Almibar de té earl grey, jugo de pera, soda		
Summer of '63	\$650	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



BOTELLAS | BOTTLES

Corona 355 cc	\$600	HAPPY HOUR
Balde 4 Coronas 355cc	\$2200	
Stella Artois Noire 473cc	\$600	
Patagonia Kune 730cc	\$1200	
Patagonia Bohemian 730cc	\$1200	
Patagonia Amber 730cc	\$1200	
Patagonia Ipa 730cc	\$1200	
Patagonia Weisse 730cc	\$1200	

TIRADAS		
DRAFT BEER	HAPPY HOUR	
	1/2 pinta	Pinta
Blonde Ale	\$350	\$550
Scottish Ale	\$350	\$550
Honey	\$350	\$550
Stout	\$350	\$550
Ipa	\$370	\$570
Stella Artois	\$350	\$550
Heineken	\$350	\$550

VINOS

Wines



COPA PARTRIDGE
MALBEC | CHARDONNAY
\$550



*Consultar

CORDERO CON PIEL DE LOBO \$1500

Salentein

PORTILLO MALBEC \$1450
CONTRACARA BLEND \$1600
CONTRACARA CHARDONAY \$1600
SALENTEIN RESERVA MALBEC \$2700
SALENTEIN RESERVA CABERNET FRANC \$2800
SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY \$2800

Viña Las Perdices

PARTRIDGE RED BLEND \$1500
PARTRIDGE CHARDONNAY \$1500
CHAC CHAC CAB. FRANC \$2000
CHAC CHAC SAUVIGNON BLANC \$2000
LAS PERDICES MALBEC  \$750 \$2100
LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR \$2500

Tempus Alba

TEMPUS ALBA LOCO MALBEC \$2500
TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC \$2500

Trivento

TRIVENTO MALBEC \$2000
TRIVENTO CAB. SAUVIGNON \$2000
TRIVENTO GOLD MALBEC \$4000

Bodega Colosso

APOSTADOR BLEND \$2000
GRETA LA SALVAJE SEMILLÓN \$2000
INDOMABLE BLANC DE MALBEC  \$850 \$3000

Bodega Sottano

RESERVA MALBEC \$3500
RESERVA VIOGNIER \$2400

Espumantes

CHANDON 187 \$1300
PARTRIDGE EXTRA BRUT \$1800
LAS PERDICES BRUT ROSE \$2100
SALENTEIN EXTRA BRUT \$3000
SALENTEIN BRUT NATURE \$2800
TRIVENTO BRUT BRUT NATURE \$3000
MUMM LEGER O \$2500
MUMM LEGER SPRITZ

BARTENDER

Creations

Apple Records

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

BY DANI

\$1000

Pink Star

Gin Beefeater Pink
Pepino
Agua tónica
Almíbar de piña
Pimienta rosa

BY DANI

\$1400

I need you

Whisky Jameson
Aperol
Jugo de piña
Jugo de pera
Sour mix

BY DANI

\$1200

Summer fields

Whisky Chivas 12
Almíbar de manzanilla
Jugo de pera
Soda

BY DANI

\$1300

Five O'clock

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

BY DANI

\$1200

For No One

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

BY FACU

\$1100

Hard Day's Night

Gin Tanqueray
Café espresso
Almíbar de lemongrass
Tónica

BY DANI

\$1100

Golden Slumbers

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

\$1000

Coffee Soul

Whisky Jameson
Baileys
Café
Almíbar de almendras

\$1000

Maccarita

BY PAUL MC CARTNEY

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

\$1000

APERI- TIVOS



Aperitives

Fernet Branca
CON COCA COLA

HAPPY
HOUR \$900

Mint Tonic
Fernet Branca Menta
Ric.Italiana
Tónica
Menta
Lima

HAPPY
HOUR \$900

Garibaldi
Campari
Exprimido de naranja

HAPPY
HOUR \$900

Aperol Spritz
Aperol | Cinzano To Spritz
Rodaja de naranja

HAPPY
HOUR \$950

Americano
Campari
Carpano Rosso
Soda
Rodaja de naranja

HAPPY
HOUR \$850

Negroni
Bulldog
Campari
Cinzano Rosso

\$1200

Boulevardier \$1200
Whisky Bourbon
Campari
Vermuth Rosso

Cinzano Segundo \$800
SODA
RODAJA DE LIMÓN

NUEVO

Carpano \$800
CON POMELO O SODA

HAPPY
HOUR

Rosso Star \$900
Carpano Rosso | Gin
Almíbar de frutos rojos
Jugo de naranja | Pepino

HAPPY
HOUR

Cynar Julepe \$900
Cynar 70
Lima
Alminar
Menta
Pomelo

FONDATA IN TORINO
CARPANO
IL PRIMO VERMOUTH



Fernet Branca

CLASSIC COCKTAILS

Mint Julep
Whisky Bourbon
Almíbar
Menta

\$1200

Mojito
Ron Havana
Soda y Lima
Almíbar
Menta

\$1000

Caipirinha
Cachaça
Almíbar
Lima

\$900

Old Fashion
Whisky Bourbon
Bitter Angostura
Azúcar y piel de naranja

\$1300

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

\$900

HAPPY HOUR

Tom Collins
Gin | Limón
Almíbar | Soda | Cereza

\$850

HAPPY HOUR

Jameson Lemonade
Jameson | Sprite | Lima

\$900

HAPPY HOUR

GIN combinalos como quieras

BOTÁNICO
BEEFEATER
BEEFEATER PINK
BULLDOG
BOSQUE
BOMBAY
GORDON ´S
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES
TANQUERAY

\$900
\$1200
\$1300
\$1700
\$1200
\$1700
\$1000
\$1000
\$1300

HAPPY HOUR

CONSULTÁ MÁS OPCIONES NACIONALES

+

PEPINO
PIMIENTA
LIMA
LIMÓN
POMELO

+

TÓNICA
POMELO

GINGER

HAPPY HOUR

CONSULTAR POR
PRECIOS PROMOCIONALES

