



# DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &  
Afternoon Tea

**Latte Croissant** **\$690**  
Infusión + 2 Medialunas

**Latte Toast** **\$800**  
Infusión + 2 Tostadas **\$890**   
Pan blanco | integral | campo,  
manteca o queso blanco,  
mermeladas a elección o dulce de leche

**Avocado Toast** **\$1050**  
Infusión, tostada de pan integral **\$1100**   
y semillas, con queso blanco,  
avocado, huevos agroecológicos  
(revuelto | frito | poché) y tomates cherry

**English Tea** **\$1000**  
Té en hebras con leche o limón,  
sandwiches, muffin y budín

**Natural** **\$1100**  
Infusión, yogurt, granola, frutas

**Fresh Bowl** **\$1000**  
Smoothie de frutos rojos, yogurt  
leche vegetal y banana, frutas de estación,  
granola con miel o manteca de maní.

**Porridge** **\$850**  
Bowl de avena con leche (opción vegetal)  
+ frutas | frutos secos + miel y canela

## Adicionales

Jugo Exprimido **\$300**

Avocado ..... **\$250**

Leche Vegetal **\$120** 



# CAFETERÍA

Hot Drinks

Espresso Chico\$300

Sólo o con leche

Espresso Mediano\$300

Sólo o con leche

Espresso Doble\$450

Espresso Panna\$500

Doble espresso con crema

Irish Coffee\$500

Espresso, whiskyJameson, crema de leche

Latte\$340

Mocaccino\$400

Café, leche y cacao

Té\$280

Consultar variedades

Chocolatada\$350

Fría | Caliente

Té en hebras\$330

Consultar variedades

Submarino\$370

English Coffee\$550

Espresso, espuma de leche, Amarula, cacao y canela

Nocciole Coffee\$550

Espresso, leche y crema de avellanas con cacao y crocante

## Adicionales

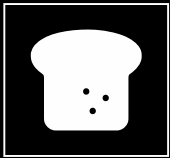
Jugo Exprimido\$300

Avocado\$250

Leche Vegetal\$120



# 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

Cafe o té

\$1800

Con Aperitivo

Vermouth o Garibaldi

\$2000

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  
con jamón y queso

\$850

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

\$950

# ENTRADAS

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

Starters  
& Sharers

 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 Mushy Peas \$1200  
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



## 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

\$2700

## 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

\$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

\$1500

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 \$250

Extra Salmón \$1400

## Ensalada Cesar

\$1700

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

Con Salmón \$2100

## Salmon Salad

\$2600

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

## Arugula Salad

\$1900

Rúcula, peras , nueces, jamón crudo y queso sardo

# 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, pimiento 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

## Hamburguesa Kids

Con queso, lechuga, tomate y papas fritas

\$1400

## Milanesa Kids

Con papas fritas

\$1400

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.


# PIZZA TIME

**Mozzarella** \$1500   
BASIC

---

**Margarita** \$1600   
MARGHERITA  
Mozzarella, tomate y albahaca.

---

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

---

**Vegetariana** \$1700   
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   
MUSHROOMS, MOZZARELLA & ONION  
Champignones, mozzarella y cebolla.

## LA COCINA DE LINDA

Linda's  
Kitchen

**Salteado de Vegetales** \$1900   
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   
MUSHROOM RISOTTO

# FAVORITOS DEL CHEF

Pollo Relleno de Espinaca \$2000   
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

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

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



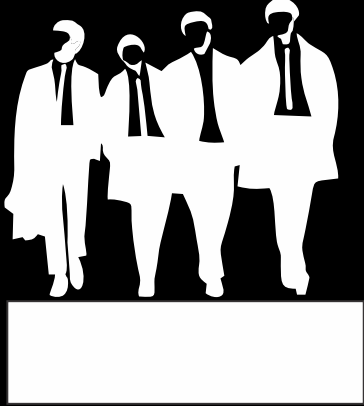
# PASTAS

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

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



# COMIDA VEGANA



**Pizza vegana** **\$1500**   
VEGGIE PIZZA  
Tomate, rúcula, pimiento, 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**   
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, pimiento 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** 

**Apple Pie** **\$1200**  
con helado de americana

**Lemon Pie** **\$800**  
en Deconstrucción

**New York Cheesecake** **\$1000**

**Flan Casero** **\$800** 

**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

# BEERS

## CERVEZAS



### 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

### TIRADAS

DRAFT BEER	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

Cordero con Piel de Lobo

\$1100

Salentein

- SALENTEIN RESERVA MALBEC

\$2200
- SALENTEIN RESERVA CABERNET FRANC

\$2200
- SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY

\$2200

Viña Las Perdices

- PARTRIDGE RED BLEND

\$1100
- PARTRIDGE CHARDONNAY

\$1100
- CHAC CHAC CAB. FRANC

\$2000
- CHAC CHAC SAUVIGNON BLANC

\$2000
- LAS PERDICES MALBEC

\$1700
- LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR

\$2500

Tempus Alba

- TEMPUS ALBA LOCO MALBEC

\$1800
- TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC

\$1800

Trivento

- TRIVENTO MALBEC

\$1800
- TRIVENTO CAB. SAUVIGNON

\$1800
- TRIVENTO GOLD MALBEC

\$2500

Espumantes

- CHANDON 187

\$850
- PARTRIDGE EXTRA BRUT

\$1600
- LAS PERDICES BRUT ROSE

\$1800
- SALENTEIN EXTRA BRUT

\$2000
- SALENTEIN BRUT NATURE

\$2200
- TRIVENTO BRUT BRUT NATURE

\$2100
- MUMM LEGER | MUMM LEGER SPRITZ

\$1600

# BARTENDER

## Creations

### Apple Records

Vodka sab. manzana **BY DANI**  
Jugo de lima  
Almíbar de pepino **\$780**  
Menta  
Agua tónica

### Pink Star

Gin Beefeater Pink **BY DANI**  
Pepino **\$800**  
Agua tónica  
Almíbar de piña  
Pimienta rosa

### I need you

Whisky Jameson **BY DANI**  
Aperol  
Jugo de piña **\$900**  
Jugo de pera  
Sour mix

### Chamomile fields

Whisky Chivas 12 **BY DANI**  
Jugo de manzana **\$900**  
y naranja  
Almíbar de manzanilla  
Perfume de licor de violetas.

### Five O'clock

Ron Havana Especial **BY DANI**  
infusionado con **\$800**  
té negro y pimienta rosa  
Aperol  
Punt E mes.

### For No One

Whiskey Jameson **BY FACU**  
Jugo de lima **\$850**  
Jugo de manzana  
Almíbar de almendras  
Menta

### Lonely Nights

Whisky Red label **BY LEON**  
Whisky Jameson **\$850**  
Aperol  
Jugo de lima  
Jugo de naranja  
Almíbar especiado

### Magical Mystery

Tequila Jose **BY LEON**  
Cuervo Silver **\$800**  
Almíbar frutos rojos  
Jugo de lima  
Gaseosa de pomelo

### Golden Slumbers

Gin Beefeater **BY LEON**  
Ron Havana 3 años **\$850**  
Jugo de ananá  
Jugo de lima  
Jugo de pera  
Almibar de Frutos rojos  
Float malbec

### Coffee Soul

Whisky Jameson **BY LEON**  
Baileys **\$800**  
Café  
Almíbar de almendras

### Espresso McCartney

Absolut vainilla **BY LEON**  
Borghetti **\$750**  
Almíbar  
Float de Amarula

### Maccarita

**BY PAUL MC CARTNEY**

Tequila  
Cointreau  
Triple sec  
Jugo de naranja **\$800**  
Jugo de lima

# APERI- TIVOS



Aperitives

Fernet Branca  
CON COCA COLA

\$650

Mint Tonic  
Fernet Branca Menta Ricetta Italiana  
Tónica  
Menta  
Lima

\$650

Garibaldi  
Campari  
Exprimido de naranja.

\$650

Americano  
Campari  
Carpano Rosso  
Soda  
Rodaja de naranja.

\$650

Negroni  
Bulldog  
Campari  
Cinzano Rosso

\$800

Boulevardier  
Whisky Bourbon  
Campari  
Vermuth Rosso

\$900

Carpano Rosso  
CON POMELO O SODA

\$600

Cynar Julepe  
Cynar 70  
Lima  
Alminar  
Menta  
Pomelo

\$680

FONDATA IN TORINO  
**CARPANO**  
IL PRIMO VERMOUTH



**Fernet Branca**

# CLASSIC COCKTAILS

Mint Julep

Whisky Bourbon

Almíbar

Menta

\$950

Caipirinha

Cachaça

Almíbar

Lima

\$650

Caipiroska

Vodka | Almíbar | Lima

OPCIONES SABORIZADAS

Sernova fresh citrus

Sernova Tropical

Sernova Sweet Apple Pear

Sernova Wild Berries y frutos rojos

\$650

\$700

Mojito

Ron Havana

Soda y Lima

Almíbar

Menta

\$650

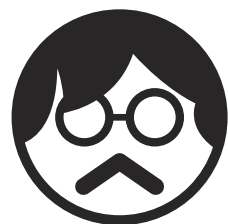
Old Fashion

Whisky Bourbon

Bitter Angostura

Azúcar y piel de naranja

\$950



## GIN combinalos como quieras

BEEFEATER

\$750

BEEFEATER 24

\$950

BEEFEATER PINK

\$800

BULLDOG

\$800

BOSQUE

\$800

BOMBAY

\$1000

BRIGHTON

\$650

PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES

\$700

TANQUERAY

\$800

CONSULTÁ  
MÁS OPCIONES  
NACIONALES

+

PEPINO  
PIMIENTA  
LIMA  
LIMÓN  
POMELO

+

TÓNICA  
GINGER  
POMELO  
RED BULL