



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &
Afternoon Tea

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

Latte Toast **\$800**
Infusión + 2 Tostadas **\$890** 
Pan blanco | integral | campo,
mantequilla 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 mantequilla 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

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

Adicionales

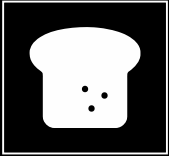
Jugo Exprimido \$300

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



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

\$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 l 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 **\$1800**
GRILLED STEAK SANDWICH
Con crocante de queso, panceta ahumada,
tomate y rúcula en pan árabe.

Filet de Lomo **\$1800**
STEAK SANDWICH
Con tomate asados, cebolla caramelizada,
rúcula y queso en pan de lomo.

Classic Burger **\$1600**
Medallón de carne casera, queso, jamón cocido,
huevo a la plancha, lechuga y tomate en pan con semillas.

Beat Burger **\$1800**
Medallón de carne casera, queso cheddar, panceta
crocante y cebolla caramelizada en pan con semillas.

Sandwich de Milanesa **\$1800**
Con jamón, queso, lechuga y tomate.

Veggie Burger **\$1300**
Hamburguesa de lenteja, lechuga, tomate, queso
y huevo en pan con semillas.

Wrap de Pollo **\$1500**
Pollo, queso sardo gratinado, mix de hojas verdes,
tomate, pimienta asado y queso crema con miel y ciboulette.

Wrap Vegetariano **\$1500**
Crocante de queso sardo, queso crema, palta,
hojas verdes, zanahoria, tomate, choclo y nueces.

Carlitos | Tostado **\$1000 | \$1200**
Pan de miga con queso y jamón cocido.

PAPAS
ADICIONAL

Primavera **\$1300**
Pan de miga con jamón cocido, queso, lechuga,
tomate y huevo duro



Hamburguesa Kids
Con queso, lechuga, tomate
y papas fritas **\$1400**

Milanesa Kids **\$1400**
Con papas fritas




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, 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

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

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



STELLA
ARTOIS



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

VINOS

Wines



COPA PARTRIDGE
MALBEC | CHARDONNAY
\$300

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
y naranja **\$900**
Almíbar de manzanilla
Perfume de licor de violetas.

Five O'clock

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

For No One

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

Lonely Nights

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

Magical Mystery

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

Golden Slumbers

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

Coffee Soul

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

Espresso Mccartney

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

Maccarita

BY PAUL MC CARTNEY

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

APERI- TIVOS



Aperitives

Fernet Branca \$650
CON COCA COLA

Mint Tonic \$650
Fernet Branca Menta Ricetta Italiana
Tónica
Menta
Lima

Garibaldi \$650
Campari
Exprimido de naranja.

Americano \$650
Campari
Carpano Rosso
Soda
Rodaja de naranja.

Negroni \$800
Bulldog
Campari
Cinzano Rosso

Boulevardier \$900
Whisky Bourbon
Campari
Vermuth Rosso

Carpano Rosso \$600
CON POMELO O SODA

Cynar Julepe \$680
Cynar 70
Lima
Alminar
Menta
Pomelo

FONDATA IN TORINO
CARPANO
IL PRIMO VERMOUTH



Fernet Branca

CLASSIC COCKTAILS

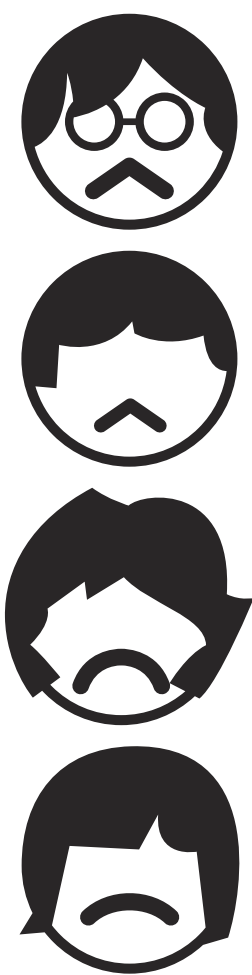
Mint Julep \$950
Whisky Bourbon
Almíbar
Menta

Caipirinha \$650
Cachaça
Almíbar
Lima

Caipiroska \$650
Vodka | Almíbar | Lima
OPCIONES SABORIZADAS \$700
Sernova fresh citrus
Sernova Tropical
Sernova Sweet Apple Pear
Sernova Wild Berries y frutos rojos

Mojito \$650
Ron Havana
Soda y Lima
Almíbar
Menta

Old Fashion \$950
Whisky Bourbon
Bitter Angostura
Azúcar y piel de naranja



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