

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &
Afternoon Tea

CAFETERÍA

Hot Drinks



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 \$250

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 \$900
Cheddar y Avocado. PARA
COMPARTIR
NACHOS WITH MELTED
CHEDDAR DIP AND AVOCADO DIP

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, \$1300
Bacon y Cebolla de verdeo
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.

Extra Avocado _____ \$250

Extra Salmón _____ \$1400

Ensalada Cesar

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

Con Salmón _____ \$2100

Salmon Salad

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

Arugula Salad

Rúcula, peras, nueces, jamón crudo y queso sardo

\$1500

\$1700

\$2600

\$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 ☒

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



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

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 BY DANI
Jugo de lima \$780
Almíbar de pepino
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 \$900
Jugo de piña
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
Almíbar 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
Jugo de lima \$800

APERI- TIVOS



Aperitivos

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

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



FONDATA IN TORINO
CARPANO
IL PRIMO VERMOUTH



Fernet Branca