

# DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &  
Afternoon Tea

**Latte Croissant** \$1000  
Infusión + 2 Medialunas

**Latte Toast** \$1100  
Infusión + 2 Tostadas  
Pan blanco | integral | campo,  
manteca o queso blanco,  
mermeladas a elección o dulce de leche.

**Avocado Toast** \$1550  
Infusión, tostada de pan integral  
y semillas, con queso blanco,  
avocado, huevos agroecológicos  
(revuelto | frito | poché) y tomates cherry.

**English Tea** \$1400  
Té en hebras con leche o limón,  
sandwiches, muffin, budín y scon  
de queso.

**Natural** \$1750  
Infusión, yogurt, granola, frutas.

**Fresh Bowl** \$1600  
Smoothie de frutos rojos, yogurt  
leche vegetal y banana, frutas de estación,  
granola con miel o manteca de maní.

**Eggs, bacon and toast** \$1600  
Infusión, tostada de pan integral y  
semillas, con queso blanco, huevos  
agroecológicos revueltos y panceta.

## Adicionales

Jugo Exprimido	\$500
Avocado	\$450
Leche Vegetal	\$200 



# CAFETERÍA

Hot Drinks



**Espresso Chico** \$500  
Sólo o con leche

**Espresso Mediano** \$500  
Sólo o con leche

**Espresso Doble** \$650

**Espresso Panna** \$700  
Doble espresso con crema

**Irish Coffee** \$700  
Espresso, whisky Jameson,  
crema de leche

**Latte** \$650

**Mocaccino** \$700  
Café, leche y cacao

**Té** \$500  
Consultar variedades

**Té en hebras** \$500  
Consultar variedades

**Mate cocido yerbeado** \$500

**Chocolatada** \$650  
Fría | Caliente

**Submarino** \$650

**English Coffee** \$800  
Espresso, espuma de leche, Amarula,  
cacao y canela

**Nocciole Coffee** \$800  
Espresso, leche y crema de avellanas  
con cacao y crocante

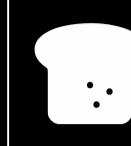
## Adicionales

Jugo Exprimido \$500

Avocado ..... \$450

Leche Vegetal \$200 

# 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

\$2900

Con Aperitivo

Vermouth o Garibaldi

\$3200

Avocado Extra

\$450

Panceta Extra

\$500

---

Infusión + Brownie

\$1400

\$1500

---

Infusión + Apple Pie

\$1500

---

Infusión + Budín

\$1000 \$1100

---

Infusión + Alfajor de Maicena

\$1200

---

Infusión + Chipa

\$1200

---

Infusión + Medio Tostado

\$1300

---

Infusión + Medialunas  
con jamón y queso

\$1300

---

Jugo de Naranja

\$1350

+ 2 Medialunas/Bizcocho  
con jamón y queso o queso solo

# ENTRADAS

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

Starters  
& Sharers

 CUBIERTOS  
\$200

**Aros de Cebolla** \$1400  
ONION RINGS  
Aros de cebolla rebozados.

**Bastones de Mozzarella** \$2500  
MOZZARELLA DEEP FRIED  
Mozzarellitas en fritura profunda.

**Provoleta** \$2200   
PROVOLONE CHEESE  
Con tomates cherrys, rúcula  
y semillas de girasol tostadas.

**Nachos con Dip de Cheddar y Avocado.** \$1500  
PARA COMPARTIR  
NACHOS WITH MELTED CHEDDAR DIP AND AVOCADO DIP

**Fish & Chips with Mushy Peas** \$2100  
Pescado rebozado con papas fritas  
y crema de arvejas.

**Rabas** \$2900  
CRISPY CALAMARI.

**Kentucky Fried Chicken** \$2400  
Pollo frito con papas fritas.

**Scrambled Eggs** \$2100   
Huevos agroecológicos revueltos  
con papas fritas y jamón crudo /  
tomate y albahaca.

**Papas Fritas** \$1100   
POTATOES

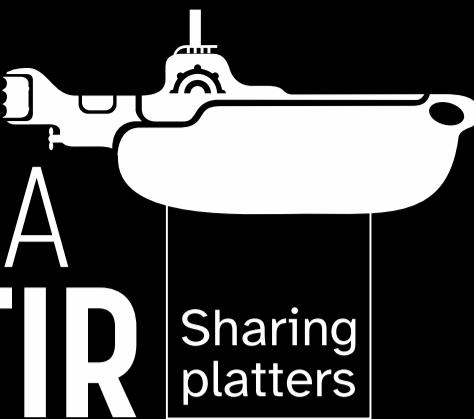
**Papas con Cheddar, Bacon y Cebolla de verdeo** \$1900  
CHIPS CHEDDAR AND BACON

**Cubos de queso** \$900

**Aceitunas** \$800

**Maní** \$500

# 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

\$4400

## 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

\$4400

PARA 3  
PERSONAS

\$5400

## Tabla Rosario

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

PARA 2  
PERSONAS

\$4600

## Tabla Inglesa

ENGLISH PUB STYLE

Pollo frito, rabas, aros de cebolla, mozzarelitas, bastones de pescado, salchichas caramelizadas, papas fritas con salsa tártara, cheddar y bbq.

PARA 2  
PERSONAS

\$4600

PARA 3  
PERSONAS

\$6500

# ENSALADAS

Salads

## Mixed Salad

\$2400

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

\$450

## Ensalada Cesar

\$2500

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

## Arugula Salad

\$3100

Rúcula, peras, nueces, jamón crudo y queso sardo

# SANDWICHES

Our  
Sandwiches

TODOS  
INCLUYEN  
PAPAS FRITAS

**Ternera Braseada** \$3300

GRILLED STEAK SANDWICH

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

**Filet de Lomo** \$3400

STEAK SANDWICH

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

**Classic Burger** \$2300

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

**Beat Burger** \$2800

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

**Sandwich de Milanesa** \$3400

Con jamón, queso, lechuga y tomate.

**Veggie Burger** \$2200

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

**Sandwich de Provoleta** \$2600

Provoleta / provoleta rebozada, rúcula y tomate.

Con relish de pepino.

**Wrap de Pollo** \$2300

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

**Wrap Vegetariano** \$2300

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

**Tostado Vegetariano** \$1300 | \$1500

Muzzarela ahumada, tomate y albahaca.

Gratinado con queso parmesano.

PAPAS  
ADICIONAL

**Carlitos | Tostado** \$1700 | \$2000

Pan de miga con queso y jamón cocido.

PAPAS  
ADICIONAL

**Primavera** \$2200

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



**Hamburguesa Kids**  
Con queso, lechuga, tomate y papas fritas

\$2600

**Milanesa Kids**  
Con papas fritas

\$2700

# PIZZA TIME

**Mozzarella** \$3200 ⓘ  
BASIC

**Margarita** \$3500 ⓘ  
MARGHERITA  
Mozzarella, tomate y albahaca.

**Napolitana** \$3500 ⓘ  
TOMATOES, MOZZARELLA & GARLIC  
Mozzarella, tomate natural, ajo y orégano.

**Vegetariana** \$3500 ⓘ  
VEGETARIAN  
Mozzarella y verduras grilladas.

**Especial** \$3700  
SPECIAL  
Mozzarella, tomate, jamón cocido, huevo,  
morrón y aceitunas verdes.

**Rúcula** \$3700  
ARUGULA  
Mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo  
\*OPCIONAL vegetariana: sin jamón crudo.

**Champignones** \$3700 ⓘ  
y Mozzarella  
MUSHROOMS, MOZZARELLA & ONION  
Champignones, mozzarella y cebolla.

## LA COCINA DE LINDA

Linda's  
Kitchen

**Salteado de Vegetales** \$3100 ⓘ  
STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES  
Salteado de fideos de arroz y verduras de estación  
con salsa de soja.

**Panqueques de Verdura** \$3100  
VEGETABLE PANCAKE  
Verdura, queso y champignones con salsa blanca.

**Risotto de Setas** \$3400 ⓘ  
MUSHROOM RISOTTO

# FAVORITOS DEL CHEF

Pollo al champignon \$3100   
con papas rotas

Ojo de Bife \$3900  
RIBEYE STEAK  
Acompañado de boniato frito y ensalada de  
rúcula, peras y nueces.

Matambrito de Cerdo \$3600   
a la Pizza  
PIZZA STYLE PORK FLANK STEAK  
Con papas fritas.

Lomo Grillado \$3900   
GRILLED STRIP STEAK  
Con tomates y champignones salteados,  
acompañado de papas españolas al gratin.

# PASTAS

Sorrentinos del Día \$3400  
TODAY'S SORRENTINES  
Opcional con salsa fileto, crema o mixta.  
Options filetto, cream or mix sauce.

Ñoquis gratinados \$3400  
con salsa 3 quesos  
(sardo, provolone, mozzarella)  
(opción salsa a elección)

# COMIDA VEGANA



Vegan Food

## Pizza vegana

VEGGIE PIZZA

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

## Vegan Burger

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

## Salteado de Vegetales

STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES

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

## Raviolón de Crucíferas

CRUCIFEROUS RAVIOLI

Relleno de crucíferas, garbanzos, pimiento y cebolla morada, salteados en albahaca, tomate y olivas negras.

Opcional: salsa con tuco.

## Crumble de Manzana

VEGAN APPLE CRUMBLE

\$2200

\$3100

\$3300

\$1500

Our Desserts



# POSTRES

## Brownie

con helado de vainilla

\$1600

\$1700

## Apple Pie

con helado de americana

\$2000

## Lemon Pie

en Deconstrucción

\$1500

## New York Cheesecake

\$2300

## Flan Casero

\$1300

## Helados

\$750 | \$950

## Ensalada de Fruta

\$1300

# BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

Soft  
Drinks

Agua	\$500
Agua Saborizada	\$500
Gaseosas	\$500
Exprimido	GRANDE \$750 CHICO \$550
Licuado	\$850
John Lemon	\$700
Lady Madonna Almibar de té earl grey, jugo de pera, soda	\$750
Summer of '63 Almibar de frutos rojos, pepino, lima, gaseosa de pomelo.	\$800
Red Bull	Consultar

HAPPY  
HOUR

HAPPY  
HOUR



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



STELLA  
ARTOIS



Heineken®

### BOTELLAS | BOTTLES

Corona 355 cc	\$800
Balde 4 Coronas 355cc	\$2900
Stella Artois Noire 473cc	\$700
Patagonia Kune 730cc	\$1650
Patagonia Bohemian 730cc	\$1650
Patagonia Amber 730cc	\$1650
Patagonia Ipa 730cc	\$1650
Patagonia Weisse 730cc	\$1650

HAPPY  
HOUR

### TIRADAS DRAFT BEER

HAPPY  
HOUR

	1/2 pinta	Pinta
Blonde Ale	\$400	\$700
Scottish Ale	\$400	\$700
Honey	\$400	\$700
Stout	\$400	\$700
Ipa	\$420	\$720
Stella Artois	\$450	\$750
Heineken	\$450	\$750

# VINOS

Wines



COPA PARTRIDGE  
MALBEC I CHARDONNAY  
\$700



\*Consultar

<b>CORDERO CON PIEL DE LOBO</b>	\$2100
<b>OJO NEGRO</b> PINOT NOIR	\$6500
<b>MIL DEMONIOS</b> MALBEC	\$7200

## Tempus Alba

<b>TEMPUS ALBA LOCO</b> MALBEC	\$3800
<b>TEMPUS ALBA</b> ROSADO DE MALBEC	\$3800

## Salentein

<b>PORTILLO</b> MALBEC	\$2100*
<b>CONTRACARA</b> BLEND	\$2300
<b>CONTRACARA</b> CHARDONNAY	\$2300
<b>SALENTEIN</b> RESERVA MALBEC	\$4000
<b>SALENTEIN</b> RESERVA CABERNET FRANC	\$4000
<b>SALENTEIN</b> RESERVA CHARDONNAY	\$4000

## Viña Las Perdices

<b>PARTRIDGE</b> RED BLEND	\$2100
<b>PARTRIDGE</b> CHARDONNAY	\$2100
<b>CHAC CHAC</b> CAB. FRANC	\$3200
<b>CHAC CHAC</b> SAUVIGNON BLANC	\$3200
<b>LAS PERDICES</b> MALBEC	\$1000
<b>LAS PERDICES</b> RESERVA PINOT NOIR	\$3400
	\$3800

## Trivento

<b>TRIVENTO</b> MALBEC	\$3800
<b>TRIVENTO</b> CAB. SAUVIGNON	\$3800
<b>TRIVENTO</b> GOLD MALBEC	\$7500

## Rutini

<b>TRUMPETER</b> MALBEC	\$4600
<b>TRUMPETER</b> CABERNET FRANC	\$4400
<b>RUTINI</b> CABERNET - MALBEC	\$6500

## Espumantes

<b>CHANDON</b> 187	\$1700
<b>PARTRIDGE</b> EXTRA BRUT	\$2900
<b>LAS PERDICES</b> BRUT ROSE	\$3500
<b>SALENTEIN</b> EXTRA BRUT	\$4400
<b>SALENTEIN</b> BRUT NATURE	\$4600
<b>TRIVENTO</b> BRUT BRUT NATURE	\$4600
<b>MUMM</b> LEGER O	\$3200
<b>MUMM</b> LEGER SPRITZ	

# BARTENDER

## Creations

### Apple Records

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

**\$1350**

### Pink Star

Gin Beefeater Pink  
Pepino  
Agua tónica  
Almíbar de piña  
Pimienta rosa

**\$1750**

### I need you

Whisky Jameson  
Aperol  
Jugo de piña  
Jugo de pera  
Sour mix

**\$1650**

### Summer fields

Whisky Chivas 12  
Almíbar de manzanilla  
Juego de pera  
Soda

**\$1750**

### Five O'clock

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

**\$1500**

### For No One

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

BY FACU

**\$1500**

### Hard Day's Night

Gin Tanqueray  
Café espresso  
Almíbar de lemongrass  
Tónica

**\$1500**

### Golden Slumbers

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

**\$1400**

### Coffee Soul

Whisky Jameson  
Baileys  
Café  
Almíbar de almendras

**\$1400**

### Maccarita

BY PAUL MC CARTNEY

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

**\$1500**

# APERITIVOS



Aperitives

**Fernet Branca**  
CON COCA COLA

HAPPY HOUR \$1100

**Mint Tonic**  
Fernet Branca Menta  
Ric.Italiana  
Tónica  
Menta  
Lima

HAPPY HOUR \$1100

**Garibaldi**  
Campari  
Exprimido de naranja

HAPPY HOUR \$1100

**Aperol Spritz**  
Aperol | Cinzano To Spritz  
Rodaja de naranja

HAPPY HOUR \$1200

**Americano**  
Campari  
Carpano Rosso  
Soda  
Rodaja de naranja

HAPPY HOUR \$1100

**Negroni**  
Bulldog  
Campari  
Cinzano Rosso

\$1600

**Boulevardier**  
Whisky Bourbon  
Campari  
Vermuth Rosso

\$1700

**Cinzano Segundo** \$1100 **NUEVO**  
SODA  
RODAJA DE LIMÓN

**Carpano**  
CON POMELO O SODA

HAPPY HOUR \$1100

**Rosso Star**  
Carpano Rosso | Gin  
Almíbar de frutos rojos  
Jugo de naranja | Pepino

HAPPY HOUR \$1100

**Cynar Julepe** \$1100  
Cynar 70  
Lima  
Alminar  
Menta  
Pomelo

FONDATA IN TORINO  
**CARPANO**  
IL PRIMO VERMOUTH



**Fernet Branca**

# CLASSIC COCKTAILS

**Mint Julep**  
Whisky Bourbon  
Almíbar  
Menta

\$1600

**Mojito**  
Ron Havana  
Soda y Lima  
Almíbar  
Menta

\$1300

**Caipirinha**  
Cachaça  
Almíbar  
Lima

\$1100

**Old Fashion**  
Whisky Bourbon  
Bitter Angostura  
Azúcar y piel de naranja

\$1850

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

\$1100

HAPPY HOUR

**Tom Collins**  
Gin | Limón  
Almíbar | Soda | Cereza

\$1100

HAPPY HOUR

**Jameson Lemonade**  
Jameson | Sprite | Lima

\$1200

HAPPY HOUR

## GIN combinalos como quieras

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

\$1100

HAPPY HOUR

\$1600

\$1700

\$2200

\$2700

\$1200

\$1200

\$1700

CONSULTÁ MÁS OPCIONES NACIONALES

+  
PEPINO  
PIMIENTA  
LIMA  
LIMÓN  
POMELO

TÓNICA  
POMELO  
GINGER

HAPPY HOUR  
CONSULTAR POR  
PRECIOS PROMOCIONALES

