



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &
Afternoon Tea

Latte Croissant **\$720**
Infusión + 2 Medialunas

Latte Toast **\$820**
Infusión + 2 Tostadas **\$900** 
Pan blanco | integral | campo,
manteca o queso blanco,
mermeladas a elección o dulce de leche.

Avocado Toast **\$1100**
Infusión, tostada de pan integral **\$1150** 
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 **\$1200**
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.

Porridge **\$950**
Bowl de avena con leche (opción vegetal)
+ frutas | frutos secos + miel y canela

Adicionales

Jugo Exprimido **\$350**

Avocado **\$300**

Leche Vegetal **\$150** 



CAFETERÍA

Hot Drinks



Espresso Chico \$350
Sólo o con leche

Espresso Mediano \$350
Sólo o con leche

Espresso Doble \$450

Espresso Panna \$550
Doble espresso con crema

Irish Coffee \$550
Espresso, whisky Jameson,
crema de leche

Latte \$400

Mocaccino \$450
Café, leche y cacao

Té \$350
Consultar variedades

Chocolatada \$400
Fría | Caliente

Té en hebras \$390
Consultar variedades

Submarino \$450

English Coffee \$620
Espresso, espuma de leche, Amarula,
cacao y canela

Nocciole Coffee \$600
Espresso, leche y crema de avellanas
con cacao y crocante

Adicionales

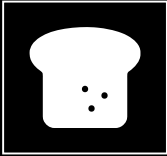
Jugo Exprimido \$350

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

\$1900

Con Aperitivo

Vermouth o Garibaldi

\$2100

Avocado Extra

\$300

Panceta Extra

\$350

Infusión + Brownie

\$850

\$900

Infusión + Apple Pie

\$1000

Infusión + Budín

\$750

Infusión + Alfajor de Maicena

\$750

Infusión + Chipa

\$700

Infusión + Medio Tostado

\$900

Infusión + Medialunas
con jamón y queso

\$950

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

\$1050

ENTRADAS

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

Starters
& Sharers

CUBIERTOS
\$120

Aros de Cebolla \$1100
ONION RINGS
Aros de cebolla rebozados.

Bastones de Mozzarella \$1700
MOZZARELLA DEEP FRIED
Mozzarelitas en fritura profunda.

Provoleta \$1250
PROVOLONE CHEESE
Con tomates cherrys, rúcula
y semillas de girasol tostadas.

Nachos con Dip de Cheddar y Avocado. \$1050
NACHOS WITH MELTED
CHEDDAR DIP AND AVOCADO DIP

PARA
COMPARTIR

Fish & Chips with Mushy Peas \$1300
Pescado rebozado con papas fritas
y crema de arvejas.

Rabas \$1800
CRISPY CALAMARI.

Kentucky Fried Chicken \$1500
Pollo frito con papas fritas.

Scrambled Eggs \$1500
Huevos agroecológicos revueltos
con papas fritas, jamón crudo, tomate
y albahaca.

OPCIÓN
VEGETARIANA

Papas Fritas \$850
POTATOES

Papas con Cheddar, Bacon y Cebolla de verdeo \$1450
CHIPS CHEDDAR AND BACON

Cubos de queso \$550

Aceitunas \$550

Maní \$300

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

\$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

\$2800

PARA 3
PERSONAS

\$3600

Tabla Rosario

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

PARA 2
PERSONAS

\$2900

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

\$3100

PARA 3
PERSONAS

\$4300

ENSALADAS

Salads

Mixed Salad

\$1800

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

\$1900

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

Con Salmón _____ \$2200

Salmon Salad

\$2600

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

Arugula Salad

\$2000

Rúcula, peras, nueces, jamón crudo y queso sardo

SAND- WICHES

Our
Sandwiches

TODOS
INCLUYEN
PAPAS FRITAS

Ternera Braseada \$2000

GRILLED STEAK SANDWICH

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

Filet de Lomo \$2000

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 \$1700

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 \$900 | \$1000

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

PAPAS
ADICIONAL

Carlitos | Tostado \$1100 | \$1300

Pan de miga con queso y jamón cocido.

PAPAS
ADICIONAL

Primavera \$1400

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



Hamburguesa Kids

Con queso, lechuga, tomate y papas fritas

\$1500

Milanesa Kids

Con papas fritas

\$1500

PIZZA TIME

Mozzarella \$1700 
BASIC

Margarita \$1800 
MARGHERITA
Mozzarella, tomate y albahaca.

Napolitana \$1800 
TOMATOES, MOZZARELLA & GARLIC
Mozzarella, tomate natural, ajo y orégano.

Vegetariana \$1900 
VEGETARIAN
Mozzarella y verduras grilladas.

Especial \$2100
SPECIAL
Mozzarella, tomate, jamón cocido, huevo,
morrón y aceitunas verdes.

Rúcula \$2100
ARUGULA
Mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo
*OPCIONAL vegetariana: sin jamón crudo.

**Champignones
y Mozzarella** \$2200 
MUSHROOMS, MOZZARELLA & ONION
Champignones, mozzarella y cebolla.

LA COCINA DE LINDA


Linda's
Kitchen

Salteado de Vegetales \$2000 
STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES
Salteado de fideos de arroz y verduras de estación
con salsa de soja.

Panqueques de Verdura \$2000
VEGETABLE PANCAKE
Verdura, queso y champignones con salsa blanca.

Risotto de Setas \$2200 
MUSHROOM RISOTTO

FAVORITOS DEL CHEF

Pollo Relleno de Espinaca \$2100 
y queso con de crema de azafrán
CHICKEN STUFFED WITH CHEESE
Acompañado de arroz y manteca de hierbas.

Ojo de Bife \$2600
RIBEYE STEAK
Acompañado de boniato frito y ensalada de
rúcula, peras y nueces.

Matambrito de Cerdo \$2300
a la Pizza
PIZZA STYLE PORK FLANK STEAK
Con papas fritas.

Lomo Grillado \$2600 
GRILLED STRIP STEAK
Con tomates y champignones salteados,
acompañado de papas españolas al gratin.



PASTAS

Sorrentinos del Día \$2000
TODAY'S SORRENTINES
Opcional con salsa fileto, crema o mixta.
Options filetto, cream or mix sauce.

Pappardelle \$2000 
a la mediterránea
Tomates cherry, olivas negras y albahaca.



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.

COMIDA VEGANA



Pizza vegana

\$1600

VEGGIE PIZZA

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

Vegan Burger

\$1600

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

Salteado de Vegetales

\$2000

STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES

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

Raviolón de Crucíferas

\$2100

CRUCIFEROUS RAVIOLI

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

Crumble de Manzana

\$1000

VEGAN APPLE CRUMBLE

POSTRES

Our Desserts



Brownie

\$1100

con helado de vainilla

\$1200

Apple Pie

\$1300

con helado de americana

Lemon Pie

\$900

en Deconstrucción

New York Cheesecake

\$1100

Flan Casero

\$900

Helados

\$500 | \$600

Crema Catalana

\$900

Ensalada de Fruta

\$900

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Soft
Drinks

Agua	\$300	
Agua Saborizada	\$350	
Gaseosas	\$350	
Exprimido	GRANDE \$550 CHICO \$400	
Licuado	\$600	
John Lemon	\$550	
Lady Madonna	\$550	HAPPY HOUR
Almibar de té earl grey, jugo de pera, soda		
Summer of '63	\$550	HAPPY HOUR
Almibar de frutos rojos, pepino, lima, gaseosa de pomelo.		
Red Bull	Consultar	

BEERS

CERVEZAS




STELLA
ARTOIS



BOTELLAS | BOTTLES

Corona 355 cc	\$500	HAPPY HOUR
Balde 4 Coronas 355cc	\$1600	
Stella Artois Noire 473cc	\$400	
Patagonia Kune 730cc	\$1000	
Patagonia Bohemian 730cc	\$1000	
Patagonia Amber 730cc	\$1000	
Patagonia Ipa 730cc	\$1000	
Patagonia Weisse 730cc	\$1000	

TIRADAS	HAPPY HOUR		
DRAFT BEER		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



CORDERO CON PIEL DE LOBO \$1500

Salentein

PORTILLO MALBEC \$1450
CONTRACARA BLEND \$2000
CONTRACARA CHARDONAY \$2000
SALENTEIN RESERVA MALBEC \$3400
SALENTEIN RESERVA CABERNET FRANC \$3700
SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY \$3400

Viña Las Perdices

PARTRIDGE RED BLEND \$1500
PARTRIDGE CHARDONNAY \$1500
CHAC CHAC CAB. FRANC \$2300
CHAC CHAC SAUVIGNON BLANC \$2300
LAS PERDICES MALBEC \$2300
LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR \$3000

Tempus Alba

TEMPUS ALBA LOCO MALBEC \$2700
TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC \$2700

Trivento

TRIVENTO MALBEC \$2000
TRIVENTO CAB. SAUVIGNON \$2000
TRIVENTO GOLD MALBEC \$4700

Bodega Colosso

APOSTADOR BLEND \$2400
GRETA LA SALVAJE SEMILLÓN \$2400
INDOMABLE MALBEC \$3200

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 \$2700
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

\$1100

Summer fields

Whisky Chivas 12
Almíbar de manzanilla
Juego 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

\$1000

Hard Day's Night

Gin Tanqueray
Café espresso
Almíbar de lemongrass
Tónica

BY DANI

\$1100

Lonely Nights

Whisky Red label
Whisky Jameson
Aperol
Jugo de lima
Jugo de naranja
Almíbar especiado

BY LEON

\$1100

Magical Mystery

Tequila Jose
Cuervo Silver
Almíbar frutos rojos
Jugo de lima
Gaseosa de pomelo

BY LEON

\$1400

Golden Slumbers

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

BY LEON

\$1000

Coffee Soul

Whisky Jameson
Baileys
Café
Almíbar de almendras

BY LEON

\$1000

Beatles Slings

Cognac
Almíbar de banana
Bitter Angostura
Chip de banana

BY LEON

\$1100

Maccarita

BY PAUL MC CARTNEY

Tequila
Cointreau
Triple sec
Jugo de naranja
Jugo de lima

\$1000

APERI- TIVOS



Aperitives

Fernet Branca
CON COCA COLA



\$850

Mint Tonic
Fernet Branca Menta
Ric.Italiana
Tónica
Menta
Lima



\$850

Garibaldi
Campari
Exprimido de naranja.



\$850

Aperol Spritz
Aperol | Champagne
Rodaja de naranja



\$850

Americano
Campari
Carpano Rosso
Soda
Rodaja de naranja.



\$850

Negroni
Bulldog
Campari
Cinzano Rosso

\$1000

Boulevardier
Whisky Bourbon
Campari
Vermuth Rosso

\$1100

Carpano
CON POMELO O SODA



\$800

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



\$900

Cynar Julepe
Cynar 70
Lima
Alminar
Menta
Pomelo



\$900

FONDATA IN TORINO
CARPANO
IL PRIMO VERMOUTH



Fernet Branca

CLASSIC COCKTAILS

Mint Julep Whisky Bourbon Almíbar Menta	\$1100	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 <div>HAPPY HOUR</div>	Tom Collins Gin Limón Almíbar Soda Cereza	\$800 <div>HAPPY HOUR</div>
		Jameson Lemonade Jameson Sprite Lima	\$900 <div>HAPPY HOUR</div>

GIN combinalos como quieras

BOTÁNICO	\$900	<div>HAPPY HOUR</div>
BEEFEATER	\$1100	
BEEFEATER 24	\$1500	
BEEFEATER PINK	\$1200	
BULLDOG	\$1300	
BOSQUE	\$1100	
BOMBAY	\$1500	<div>HAPPY HOUR</div>
GORDON ´S	\$900	
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES	\$1000	
TANQUERAY	\$1100	

CONSULTÁ MÁS OPCIONES NACIONALES

+

PEPINO

PIMIENTA

LIMA

LIMÓN

POMELO

+

TÓNICA

POMELO

RED BULL

GINGER

\$200

\$170

\$100

HAPPY HOUR

CONSULTAR POR
PRECIOS PROMOCIONALES

