

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Breakfast &
Afternoon Tea



Latte Croissant \$550
Infusión + 2 Medialunas

Latte Toast \$650
Infusión + 2 Tostadas
Pan blanco | integral | campo,
manteca o queso blanco,
mermeladas a elección o dulce de leche

Avocado Toast \$1000
Infusión, tostada de pan integral
y semillas, con queso blanco,
avocado, huevo (revuelto | frito | poché)
y tomates cherry

English Tea \$900
Té en hebras con leche o limón,
sandwiches, muffin y budín

Natural \$950
Infusión, yogurt, granola, frutas


Fresh Bowl \$700
Smoothie de frutos rojos, yogurt | leche vegetal
y banana, frutas de estación, granola con
miel o manteca de mani

Porridge \$500
Bowl de avena con leche (opción vegetal)
+ frutas | frutos secos + miel y canela

Adicionales

Jugo Exprimido \$200

Avocado \$200

Leche Vegetal \$100 

Espresso Chico \$250
Sólo o con leche

Espresso Mediano \$250
Sólo o con leche

Espresso Doble \$300

Espresso Panna \$400
Doble espresso con crema

Irish Coffee \$400
Espresso, whisky Jameson, crema de leche

Latte \$300

Mokachinno \$320
Café, leche y cacao

Té \$250
Consultar variedades

Chocolatada \$300
Fría | Caliente

Té en hebras \$300
Consultar variedades

Submarino \$350

English Coffee \$400
Espresso, espuma de leche, Amarula,
cacao y canela

Nocciole Coffee \$400
Espresso, leche y crema de avellanas
con cacao y crocante

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 \$1500
Cafe o té

Con Aperitivo \$1800
Vermouth o Garibaldi

Avocado Extra \$200

Panceta Extra \$200

Infusión + Brownie \$750
\$800 ☒

Infusión + Apple Pie \$800

Infusión + Budín \$600

Infusión + Alfajor de Maicena \$600

Infusión + Chipa \$600

Infusión + Medio Tostado \$650

Infusión + Medialunas \$800
con jamón y queso

Jugo de Naranja \$800
+ 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 \$750
ONION RINGS
Aros de cebolla rebozados.

Bastones de Mozzarella \$1200
MOZZARELLA DEEP FRIED
Mozzarelitas en fritura profunda.

Provoleta \$950
PROVOLONE CHEESE
Con tomates cherry y albahaca.

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

Fish & Chips with Mushy Peas \$1100
Pescado rebozado con papas fritas
y crema de arvejas

Rabas \$1500
CRISPY CALAMARI

Kentucky Fried Chicken \$1300
Pollo frito con papas fritas

Scrambled Eggs \$1000
Huevos revueltos con jamón crudo | tomate
y albahaca

Papas Fritas \$800 ☒
POTATOES

Papas con Cheddar, Bacon y Cebolla de verdeo \$1100
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 holandá, tomates cherrys, aceitunas verdes, mix de frutas secas, y miel

PARA 2
PERSONAS

\$2400

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

\$2100

PARA 3
PERSONAS

\$2800

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

\$2600

PARA 3
PERSONAS

\$3600

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 _____ \$200

Extra Salmón _____ \$200

Ensalada Cesar

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

Con Salmón _____ \$1700

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

\$1200

\$200

\$200

\$1500

\$1700

\$1800

\$1400

SAND- Our WICHES Sandwiches

TODOS
INCLUYEN
PAPAS FRITAS

Ternera Braseada

GRILLED STEAK SANDWICH

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

\$1500

Filet de Lomo

STEAK SANDWICH

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

\$1600

Classic Burger

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

\$1200

Beat Burger

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

\$1300

Mix Burger

20% de cerdo y 80% ternera, rúcula, queso y cebolla crispy en pan árabe.

\$1300

Veggie Burger

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

\$1100

Wrap de Pollo

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

\$1200

Wrap Vegetariano

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

\$1100

Carlitos | Tostado

Pan de miga con queso y jamón cocido.

\$900 | \$1000

PAPAS
ADICIONAL

Primavera

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

\$1000

Kids

BEATBOX

Hamburguesa Kids

Con queso, lechuga, tomate y papas fritas

\$1100

Milanesa Kids

Con papas fritas

\$1100

PIZZA TIME

Mozzarella \$1300 ☒
BASIC

Margarita \$1300 ☒
MARGHERITA
Mozzarella, tomate y albahaca.


Napolitana \$1300
TOMATOES, MOZZARELLA & GARLIC
Mozzarella, tomate natural, ajo y orégano.

Vegetariana \$1300 ☒
VEGETARIAN
Mozzarella y verduras grilladas.

Especial \$1500
SPECIAL
Mozzarella, tomate, jamón cocido, huevo, morrón y aceitunas verdes.

Rúcula \$1500
ARUGULA
Mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo

Champignones y Mozzarella \$1500 ☒
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 \$1500 ☒
y queso con de crema de azafrán
CHICKEN STUFFED WITH CHEESE
Acompañado de arroz y manteca de hierbas

Ojo de Bife \$2000
RIBEYE STEAK
Acompañado de boniato frito y ensalada de rúcula, peras y nueces

PASTAS

Sorrentinos del Día \$1300
TODAY'S SORRENTINES
Opcional con salsa fileto, crema o mixta.
Options filetto, cream or mix sauce.

Tagliatelle a la Carbonara \$1300 ☒
TAGIATELLE CARBONARA
Tagliatelle con panceta, yema y parmesano.

LA COCINA DE LINDA Linda's Kitchen

Salteado de Vegetales \$1500 ☒
STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES
Salteado de fideos de arroz y verduras de estación con salsa de soja

Panqueques de Verdura \$1400
VEGETABLE PANCAKE
Verdura, queso y champignones con salsa blanca

Risotto de Setas \$1500 ☒
MUSHROOM RISOTTO



Matambrito de Cerdo a la Pizza \$1900
PIZZA STYLE PORK FLANK STEAK
Con papas fritas

Lomo Grillado \$2100 ☒
GRILLED STRIP STEAK
Con tomates y champignones salteados, acompañado de papas españolas al gratin

COMIDA VEGANA



Vegan Food

Pizza vegana \$1300 ☒

VEGGIE PIZZA

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

Vegan Burger \$1200

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

Salteado de Vegetales \$1500 ☒

STIR FRY OF SEASONAL VEGETABLES

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

Raviolón de Crucíferas \$1200

CRUCIFEROUS RAVIOLI

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

Crumble de Manzana \$800

VEGAN APPLE CRUMBLE

Budín de chocolate y banana \$800

BANANA Y CHOCOLATE PUDDING CAKE

Relleno con ganache de chocolate y frutas de estación

POSTRES

Our Desserts



Brownie con helado de vainilla \$800 \$850 ☒

Apple Pie con helado de americana \$850

Lemon Pie en Deconstrucción \$550

Cheese Cake \$850

Flan Casero \$620 ☒

Helados \$350 | \$450

Crema Catalana \$600

Ensalada de Fruta \$550

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Soft
Drinks

Agua \$290

Agua Saborizada \$290

Gaseosas \$290

Exprimido GRANDE \$400 CHICO \$200

Licuada \$420

John Lemon \$420

Lady Madonna \$420

Almibar de té earl grey, jugo de pera, soda

Summer of '63 \$420

Almibar de frutos rojos, pepino, lima, gaseosa de pomelo.

Red Bull Consultar

BEERS CERVEZAS



STELLA
ARTOIS



BOTELLAS | BOTTLES

Corona 355 cc \$300

Balde 4 Coronas 355cc \$1000

Stella Artois Noire 473cc \$300

Patagonia Kune 730cc \$700

Patagonia Bohemian 730cc \$700

Patagonia Amber 730cc \$700

Patagonia Ipa 730cc \$700

Patagonia Weisse 730cc \$700

TIRADAS

DRAFT BEER 1/2 pinta Pinta

Blonde Ale \$250 \$400

Scottish Ale \$250 \$400

Honey \$250 \$400

Stout \$250 \$400

Ipa \$270 \$410

Stella Artois \$250 \$400

Heineken \$250 \$400

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 \$800
Jugo de lima

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