

Federado.

Café & Brunch.

Sandwiches.

Bagel de Trucha Patagónica.

Trucha ahumada, cebolla morada, queso crema y rúcula. **7300.**

Tostado Federado.

Jamón y queso. **5800.**

Tostado Veggie Mood.

Queso, mayo de zanahoria, rúcula y tomate. **5500.**

Si sos vegano le sacamos el queso y le ponemos berenjena grillada.

Sanguchito Morta.

Mortadela, aderezo de albahaca, queso crema y huevo. **5700.**

Tostado “La Girgoleta”

Girgolas, queso crema, ciboulette, rúcula. **6900.**

Ensaladas.

Amigx Shari.

Arroz estilo shari, kale, palta, cebolla morada, mango y aderezo de albahaca. **6600.**

GYMBROOO.

Penne rigate, atún, albahaca, rúcula, tomate cherry, queso sardo estacionado, aceitunas negras y maní. **6800.**

Más Cosas.

French Toast Federada.

Con frosting de lima, frutas de estación y almíbar de miel. **6600.**

Avocado Toast.

Tostón con palta y huevo. **7000.**

Huevos Revueltos.

Huevos agroecológicos con tostada. **5300.**

Happy Bowl Fantasía.

Yogurt vegano con granola, frutas, cacao amargo, mermelada y mantequilla de maní. **6500.**

Tostadas. (Elegí dos opciones).

Queso crema, mermelada, manteca o mantequilla de maní. **3200.**

Medialuna Prensada.

Con jamón y queso. **3000.**

Brunchito.

Un platito con palta, huevo, tomate cherry, tostón y queso crema.

Una limonada en vaso chico

Un café. (Latte, capu, flat o americano)

Un budín. **14000.**

Si sos vegano cambia el platito por una bruschetta de mayo de zanahoria, palta, cherry, sésamo tostado. Y si querés agrandarlo agregale lo que te pinte.

Sin Café.

Blend Porteño.

Té negro orgánico argentino, cascarilla de cacao y esencia de café. **3000.**

Blend de las Riberas.

Té verde orgánico argentino, esencia de durazno, cascaritas de naranja y flores de hibiscus. **3000.**

Té en Saquito.

Té negro en saco de lana patagónica tejido con punto arroz simple. (Ah re) **2000.**

Nesquik.

Leche con chocolate en polvo frío o caliente. **3200.**

Leche de Almendras Casera.

Para reemplazar la leche de vaca. **500.**

Combos.

Combo ONE.

Café con tostadas. **6400.**

Combo TWO.

Café con medialunas. **5400.**

Jugos y Licuados.

El agua es libre.

Limonada.

500 ml. con menta y jengibre.
Pedila con o sin azucar. **2800.**

Limonada de Lavanda.

500 ml. con lavanda. **2900.**

Licudo de Banana y Leche.

500 ml. **4500.**

Aperitivos.

Aperol Spritz.

Aperol, espumante y un golpe de soda. **5400.**

Vermut con Soda.

Cinzano rosso con soda. **3100.**

Café.

Pedra Azul de Modo Barista.

Espresso.

Shot de 30 ml. **2000.**

Doppio.

Doble espresso. **2300.**

Lungo.

Espresso estirado. **2300.**

Cortado.

Espresso con leche. **2500.**

Americano.

Doble espresso estirado. **2900.**

Capuccino.

Espresso con leche y espuma. **3200.**

Latte.

Espresso con leche. **3200.**

Flat White.

Doble espresso con leche. **3300.**

Latte Lavanda.

Espresso con leche y syrup casero de lavanda. **3300.**

Latte Vainilla.

Espresso con leche y syrup casero de vainilla. **3300.**

Filtrado en Chemex.

Colombia de Modo Barista.

Método alemán de goteo. Se obtiene una taza limpia y suave. Cuerpo ligero, se resaltan aromas. La rompe toda y sale de martes a viernes.

Café orgánico de acidez baja y cuerpo alto. **4200.**

Fríos.

Iced Coffee.

Doble espresso con agua y hielo. **2800.**

Iced Latte.

Espresso con leche y hielo. **3600.**

Iced Flat.

Doble espresso con leche y hielo. **3800.**

New Iced Tea.

Té negro, almíbar de cedrón, lima y pimienta rosa. **3000.**

Coffee Tonic.

Espresso, tónica y rodaja de limón. **3400.**

Change the Game.

Cambiamos porque nos aburrimos.

Este año cumplimos 5 años. El mundo cambió y hay que ayornarse para seguir. Por eso y para no aburrirnos creemos que es el momento de hacer algunos cambios. En principio, vamos a ir cambiando la carta. Se van a ir platos emblemáticos. Sabemos que la baja un toque pero sentimos que cumplieron un ciclo y ya es hora de hacer cosas nuevas. De a poquito les vamos a ir presentando ideas que tenemos, queremos hacer menos productos pero mejor logrados. Confiamos profundamente en este cambio y les pedimos porfa nos tengan paciencia y nos banquen en esta así como nos acompañan y nos eligen hace 5 años. Los queremos.

Aclaración.

Por el momento y debido a la estacionalidad del producto sacamos el exprimido de naranja hasta marzo/abril. Para entenderlo mejor : en esta época la naranja viene mala y es re cara, apenas vuelva su temporada volverá a la carta. Estos cambios son para conservar la calidad.

Importante.

Si sos celíaca, alguna de las opciones se pueden modificar. Estas opciones son preparadas con ingredientes sin tacc, pero se realizan dentro de una cocina no estricta.

OC Opcional Sin TACC

OV Opcional Vegano

Wifi.

aguanteelbarrio

SE PIDE ADENTRO Y SE PAGA EN EL MOMENTO

