

El eclipse es también un momento de encuentro.

Esperamos que moon sea para vos un espacio de encuentro con otros o con vos mismo.

CAFETERÍA



NEGROS



Ristretto  
(20 ml)  
\$ 2.200



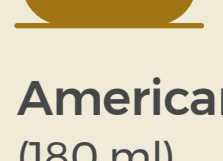
Espresso  
(30 ml)  
\$ 2.200



Lungo  
(80 ml)  
\$ 2.200



Doppio  
(60 ml)  
\$ 2.500



Americano  
(180 ml)  
\$ 2.200

CON LECHE



Cortado  
(80 ml)  
\$ 2.500



Macchiato  
(60 ml)  
\$ 2.500



Cappuccino  
(180 ml)  
\$ 2.800



Cappuccino Doble  
(360 ml)  
\$ 3.500



Latte  
(250 ml)  
\$ 3.000

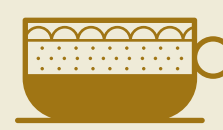


Flat white  
Cortado doble  
(180 ml)  
\$ 3.300

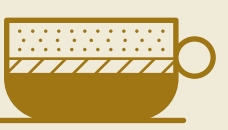


Magic  
(150 ml)  
\$ 3.300

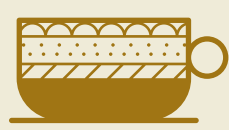
ESPECIALES



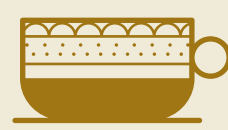
Saborizado latte  
Vainilla / Caramel /  
Avellana / Frambuesa  
1 shot de espresso, leche  
y leche emulsionada  
\$ 3.500



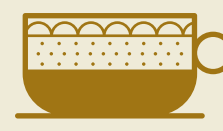
Peppermint moca  
2 shot de espresso,  
chocolate y leche  
\$ 3.900



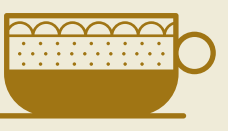
Mocaccino  
negro / blanco  
2 shot de espresso,  
chocolate, leche,  
leche emulsionada,  
Peppermint moca  
y menta  
\$ 3.900



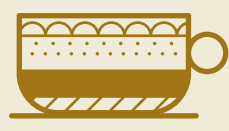
Flat Nutella  
2 shot de espresso,  
Nutella, leche y leche  
emulsionada  
\$ 4.000



Kinder latte  
1 shot de espresso,  
barra Kinder, leche  
y leche emulsionada  
\$ 3.900



Pistacho late  
1 shot de espresso,  
pistacho, leche  
y leche emulsionada  
\$ 4.000



Irish Coffee  
Chocolate, 2 shot de espresso,  
20ml whisky, 20ml Baileys,  
leche y crema batida  
\$ 4.400

ADICIONAL taza grande (360 ml) \$ 350

CALIENTES

Submarino  
Submarino Kinder  
Chocolatada

\$ 3.200  
\$ 3.200  
\$ 2.500

Mate cocido  
Té en hebras  
Negro, verde o frutos rojos

\$ 2.000  
\$ 2.000

BEBIDAS



SMOTHIES

Frutos rojos / Frutilla  
Maracuyá y mango / Maracuyá  
y naranja / Durazno y naranja /  
Frutilla y naranja

\$ 4.400

LIMONADAS

1/2 litro 1 litro

Limonada clásica  
Con menta y jengibre  
Con frutilla

\$ 2.800 \$ 5.000  
\$ 3.000 \$ 5.400  
\$ 3.300 \$ 5.500

LICUADOS Y OTROS

Banana split  
Frutilla  
Frutilla y banana  
Gaseosas  
Agua saborizada

\$ 3.500  
\$ 3.500  
\$ 3.500  
\$ 1.800  
\$ 1.500

Agua con o sin gas  
Exprimido de naranja  
Pomelada  
Hibiscus con pomelo  
Pomelo con soda

\$ 1.500  
\$ 3.000  
\$ 4.000  
\$ 4.500  
\$ 4.200

PASTELERÍA



Porción de torta

Cheesecake / Key lime pie  
Chocotorta / ChocoOreo  
Matilda  
Tiramisú / Marquise  
Red velvet / Carrot cake  
Torta Brownie  
Lemon pie

\$ 6.000  
\$ 5.500  
\$ 4.500

Cuadrado de brownie  
Porción de budín  
Cookie pistacho  
Cookie red velvet / brownie  
Cookie vainilla con chips  
Profiterol de limón  
AlfaBrownie  
Macarons

\$ 3.500  
\$ 3.000  
\$ 3.500  
\$ 3.000  
\$ 2.800  
\$ 3.000  
\$ 5.000  
\$ 1.800

QUERÉS NUESTRAS TORTAS ENTERAS O UN SERVICIO PERSONALIZADO PARA TU EVENTO?  
CONSULTANOS!

PETIT GÂTEAU



PISTACHO \$ 5.500  
Sablé de almendras, crema de  
almendras, compota de arándanos,  
lámina de chocolate blanco y  
cremoso de pistachos.

DOMO DE CHOCO \$ 5.000  
Sablé de cacao, biscuit de almendras,  
mousse de chocolate y gelée  
de frambuesas.

ECLAIRS DE LIMÓN \$ 5.000  
Sablé de vainilla, diplomata de limón,  
curd  
de limón y gelée de frutos rojos.

SIEMPRE ESTAMOS HACIENDO COSAS NUEVAS Y RICAS.  
CONSULTANOS POR NUESTROS PRODUCTOS FUERA DE CARTA.

PARA ACOMPAÑAR TU COMBO, PODÉS ELEGIR LATTE, CAPPUCCINO Ó TÉ.  
ADICIONAL CAFÉ ESPECIAL \$500 | CAPPUCCINO GRANDE \$300.

DESAYUNOS Y MERIENDAS



CLÁSICO

2 medialunas de manteca.

\$ 4.000

TOSTADO

De jamón y  
queso en pan árabe.

\$ 6.200

DE CAMPO

Tostadas de pan de molde,  
queso dambo, mix de frutas de  
estación, queso crema y miel.

\$ 6.900

ARGENTO

Tostadas de pan de molde  
con queso y mermelada.

\$ 5.800

TENTACIÓN

Porción de torta  
a elección.

\$ 8.000

ENERGÉTICO

Yogurt griego, granola, frutas  
de estación y miel.

\$ 8.000

BOMBAS DE TODO EL DÍA !

Avocado toast  
con huevos revueltos / poché  
con panceta crocante  
Avocado toast de ricota dulce con  
praline de almendras y nueces  
French toast y frutos rojos  
French toast y Nutella  
French toast rellena de JyQ

\$ 4.700  
\$ +800  
\$ +1.000  
\$ 6.000  
\$ 5.500  
\$ 6.000  
\$ 7.000

Bowl de frutas, yogurt griego  
y granola  
Tostón con huevos revueltos  
y panceta crocante  
Tostado de jamón y queso  
en pan de chipá  
Sanwich de bondiola en pan de  
chipa  
Croissant Roast beef + poché  
Sanwich de pollo en pan de  
molde

\$ 6.000  
\$ 5.500  
\$ 5.500  
\$ 7.000  
\$ 7.000  
\$ 7.000

PANADERÍA



MEDIALUNAS

Medialuna por unidad  
Con jamón y queso  
Rellena con dulce de leche  
Rellena con Nutella

\$ 700  
\$ 1.800  
\$ 1.800  
\$ 2.000

CROISSANTS

Croissant por unidad  
Con jamón y queso  
Con lomito y cheddar  
Relleno c/ dulce de leche  
Relleno c/ Nutella  
Relleno c/ Nutella y frutilla

\$ 2.400  
\$ 3.800  
\$ 4.500  
\$ 3.600  
\$ 4.500  
\$ 4.700

TOSTADOS DE PAN ÁRABE

Con jamón  
Con queso  
Con jamón y queso  
Con lomito y cheddar  
Con queso y tomate

\$4.000  
\$4.000  
\$4.000  
\$4.500  
\$4.200

OTRAS TENTACIONES

Pan de chocolate  
Rolls de canela  
Tostadas con queso  
y mermelada

\$ 2.500  
\$ 3.200  
\$ 3.500

CONSULTAR DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS SIN T.A.C.C.

BRUNCHS



MOMENTO MOON

\$ 22.000

2 infusiones (café, latte capuccino o té), 2 exprimidos, degustación de  
pastelería, tostadas de pan de molde con queso y mermelada,  
croissant de lomito y cheddar y porción de budín.

AMERICANO

2 infusiones (café, latte  
capuccino o té), 2 exprimidos,  
panceta crocante, avocado  
toast, medialuna rellena con  
Nutella, tostado jamón y queso  
y torta del día.

\$ 24.000

ARGENTINO

2 infusiones (café, latte  
capuccino o té), 2  
limonadas, tostado de  
jamón y queso, 2  
medialunas y torta del día.

\$ 18.000

SALUDABLE

2 infusiones (café, latte  
capuccino o té), 2 exprimidos,  
bolw de yogurt griego con  
frutas de estación, granola y  
miel y tostadas de pan de  
molde con dips de queso  
crema y mermelada.

\$ 18.000

MENÚ ALMUERZO



PAPAS CUÑA \$ 3.500  
Doble cocción, alioli y ciboulette.  
TOSTÓN DE CAMPO \$ 4.200  
Mozzarella, cherrys confitados y  
pesto de rúcula.  
QUESADILLA DE MOZZARELLA \$ 5.200  
Cebolla caramelizada, portobellos y  
champiñones.  
POKE VEGANO \$ 5.000  
Arroz yamaní, ajo confitado, zanahoria,  
berenjena, zucchini, champi y salsa soja.  
SANDWICH DE POLLO  
Y COLESLAW \$ 7.700  
Repollo morado, zanahoria, cebolla  
caramelizada, mayonesa y mostaza.  
WRAP DE VERDURA \$ 7.200  
Mozzarella, berenjena, champi, zucchini  
y cebolla caramelizada.

WRAP DE POLLO \$ 7.200  
Mozzarella, pollo, champiñones y cebolla  
caramelizada)  
OMELET TRADICIONAL DE  
JAMÓN Y MOZZARELLA \$ 5.000  
PIZZA INDIVIDUAL  
DE MOZZARELLA \$ 5.800  
PIZZA INDIVIDUAL DE  
MOZZARELLA Y HONGOS \$ 6.200  
Mozzarella, portobellos, champiñones  
y pesto de rúcula.  
ENSALADA CESAR DE AVE \$ 5.000  
Mix de lechuga, pollo, croutons, salsa cesar  
y queso sardo en virutas.  
ENSALADA MOON \$ 5.000  
Rúcula, choclo, quinoa, cherrys confitados,  
pollo, semillas de calabaza y pesto.

Lunes a sábado de 8 a 20 hs.

moon.cafedeespecialidad

+54 11 2617-0174