

Scroll down for English version

COCINA

SALADO

\$2400	TOSTÓN NUEZA
Tostada de masa madre con palta, queso de cajú fermentado, cilantro y frutas de estación.	
\$3100	ENSALADA TINI
Ensalada de cous cous, palta, papines, boniato, tomates cherry, repollo, queso de cajú fermentado, pasas de uva, brotes, mix de hojas verdes, vinagreta de estación y frutos secos especiados. Acompañada de focaccia o crackers.	
\$3100	ENSALADA CATA
Porotos aduki, arroz basmati, remolacha, tofu marinado, brotes, queso de cajú fermentado, cebolla escurrida, boniato, mix de hojas verdes y vinagreta de estación. Acompañada de focaccia o crackers.	
\$2400	MEGA SANDWICH
Relleno de atún de algas nori, queso de cajú fermentado, zucchini, tomate, cebolla caramelizada y alcaparras. En pan de masa madre.	
\$2200	SR. CROISSANT
Relleno de untable de tofu y tomates secos, tomates cherry, cajú tostado y albahaca fresca.	
\$2400	SANDWICH MEDITERRANEO
Pan de focaccia, pasta de aceitunas, queso de cajú fermentado, palta, cebolla caramelizada, rúcula y cajú tostado.	

TORTAS

PORCIÓN	ENTERA		
\$1500	\$12000	TORTA REAL SG	Invertida de almendras y peras.
\$1900	\$12000	TORTA PERDICIÓN SG	Queso de cajú fermentado y fruta de estación.
\$1900	\$14000	TORTA GOLOSA	Húmeda de chocolate, frambuesa y praliné de pistacho.
\$1900	\$14000	TORTA GUAPA	Coco, banana, dulce de leche, mantequilla y crunchy de mani.

REFRESCOS

\$1700	KOMBUCHA 500ml.
\$2000	KOMBUCHA 1l.
Arándanos Rosa mosqueta Té verde Frutilla Pomelo	
\$1400	Kéfir de frutas de estación 500ml.
\$1700	Kéfir de frutas de estación 1l.
\$550	Agua mineral con gas
\$550	Agua mineral sin gas
\$650	Limonada de menta y jengibre
\$750	Limonada de frutos rojos
\$750	Limonada de maracuyá
\$750	Jugo del día
\$1200	Chocolatada fría
\$1100	Submarino
\$2200	Leche de almendras 1l. 100% natural
\$1900	Leche de avena 1l. 100% natural

CAFÉ

Todas las leches son de origen vegetal.

BLACK

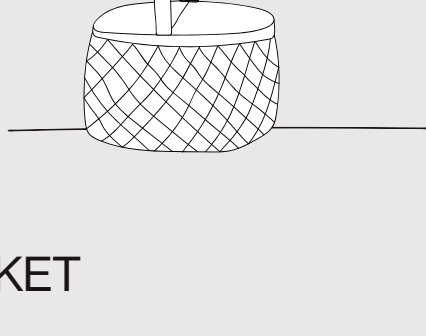
\$550	Espresso	•
\$550	Americano	••
\$600	Americano big	•••

WHITE

\$850	Macchiato: Café, espuma de leche.	•
\$900	Flat white: Café, leche, espuma.	••
\$900	Latte: Café, leche, espuma.	•••
\$850	Capuccino: Café, leche, espuma. Opcional cacao y canela.	•••
\$900	Caramel latte: Café, leche, espuma, caramelo.	•••
\$900	Dirty chai latte: Café, té chai, leche, espuma.	•••
\$1400	Matcha latte: Té matcha, leche, espuma. Opcional café.	•••

ICED

\$650	Americano: Café, agua, hielo.
\$900	Flat white: 2 shots de café, leche, espuma, hielo.
\$900	Latte: Café, leche, espuma, hielo.
\$900	Caramel latte: Café, leche, espuma, caramelo, hielo.
\$900	Dirty chai latte: Café, té chai, leche, espuma, hielo.
\$900	Chai latte: Té chai, leche, espuma, hielo.
\$1400	Matcha latte: Té matcha, leche, espuma, hielo. Opcional café.



MARKET

PANES

\$900	Pan de masa madre (campo grande)
\$420	Pan de masa madre (campo chico)
\$450	Focaccia (solo fines de semana)
\$420	Baguette (solo fines de semana)

SALADO

\$1200	Crackers de semillas. SG
\$1900	Queso unttable fermentado de castañas de cajú.
\$2500	Unttable de tofu, castañas de cajú y tomates secos.
\$1900	Pasta de aceitunas y tomates secos.
\$1100	Atún vegano.

ALGO MÁS...

TORTAS PARA EVENTOS

\$55000	Para 20-30 personas (te recomendamos una torta de 2 pisos).
\$65000	Para 40-50 personas (te recomendamos una torta de 3 pisos).
BASE ¡Cada piso puede ser de un sabor distinto!	
<input type="radio"/> Bizcochuelo húmedo de chocolate. <input type="radio"/> Bizcochuelo de coco. <input type="radio"/> Bizcochuelo de cítricos. SG	
RELLENO ¡Recomendamos elegir hasta 2 rellenos por piso!	
<input type="radio"/> Crema bariloche <input type="radio"/> Dulce de leche de almendras <input type="radio"/> Crema de frambuesas <input type="radio"/> Crema fresca de cajú y naranjas.	
FIESTA ¡Recomendamos elegir hasta 2 rellenos por piso!	
<input type="radio"/> Praliné y crocante de avellanas. <input type="radio"/> Pasta y crocante de mani. <input type="radio"/> Mermelada de frambuesas. <input type="radio"/> Fruta fresca.	
5.DECORACIÓN	
<input type="radio"/> Bañada con ganache de chocolate amargo. <input type="radio"/> Bañada con frosting de cajú. <input type="radio"/> Decorada de acuerdo a lo conversado con el cliente.	



SG Todos nuestros productos **SG** son elaborados con ingredientes libres de gluten pero en una cocina no estricta.

DULCE

HAPPY BOWL (ARMÁ TU OPCIÓN IDEAL)

BASE Elegí 1	Chia pudding Yogurt de kombucha Smoothie de banana y mango Smoothie de banana y frutos rojos
TOPPING Elegí hasta 2	Fruta de estación Granola (con avena o sin gluten y sin azúcar) Quinos pop (de vainilla o de algarroba)
+ FIESTA Elegí hasta 2	Mantequilla de mani Dulce de dátiles Mermelada de estación Coco rallado

BRUNCH NUEZA

Laminado a elección, granola, yogurt y frutas de estación, pancito de masa madre, palta, brotes, tomates cherry, queso de cajú fermentado y mermelada casera. Limonada a elección o jugo del día y café o té a elección.

PASTELERÍA

\$500	Cookie de chocolate 87% y sal en escamas.
\$550	Budín de banana y nuez.
\$600	Trufa de coco y frambuesa. SG
\$600	Trufa de chocolate y pistacho.
\$550	Alfajor de avellana, limón y chocolate.
\$750	Brownie con crema bariloche y cítricos. SG
\$1600	Pepa del bosque.
\$450	Chipa de cabutia y miso. SG

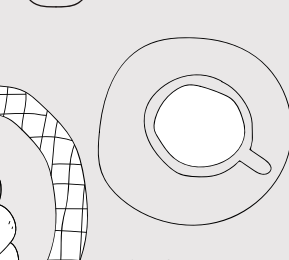
LAMINADOS

\$500	Medialuna
\$500	Croissant
\$600	Pain au chocolat
\$650	Roll de canela
\$1400	Danesa salada: Laminado relleno con hummus, pickles de vegetales de estación, vinagretas y garbanzos crocantes.

\$1400 Danesa dulce: Laminado relleno con crema de lima, fruta de estación y pistachos tostados.

INFUSIONES

\$600	INDIAN CHAI Pimienta de jamaica, clavo de olor, anís estrellado, cardamomo, jengibre, canela.
\$600	SWEET ALMOND Praliné de almendras, pétalos de rosa, frutillas desecadas y té negro.
\$600	YUYITOS DEL BIEN Hierbas digestivas, manzanilla, menta, boldo, anís estrellado, té verde.
\$990	GOLDEN MILK Leche de almendras, cúrcuma, jengibre, cardamomo y pimienta de jamaica.
\$220	Extra leche vegetal.



DULCE

\$900	Yogurt de almendras y kombucha.
\$2100	Crunchy granola.
\$800	Mantequilla de mani.
\$1800	Mermelada de estación.
\$2800	Dulce de dátiles.
\$4000	Budín entero integral de banana y nuez.

CAJA NUEZA

\$9500 Armamos una caja repleta con nuestros productos ideal para regalar.

EL BOX INCLUYE

- ☐ 1 bebida chica kombucha, jugo del día o limonada a elección.
- ☐ 2 Medialunas
- ☐ 1 Yogurt de kombucha
- ☐ 1 Granola chica
- ☐ 1 Pan chico de sésamo
- ☐ 1 Dip de queso de cajú
- ☐ 1 Dip de mermelada
- ☐ 1 Porción de budín de banana
- ☐ 2 Pepas del bosque
- ☐ 2 Palitos salados
- ☐ 1 Porción de torta a elección

Para reservas y consultas, comunícale con nosotros: +54 911 2748 4587

KITCHEN

SAVORY

\$2400	TOSTÓN NUEZA
Toasted sourdough bread spread with fermented cashew cheese, sliced avocado, coriander and seasonal fruit.	
\$3100	ENSALADA TINI
Green salad with cous cous, avocado, potatoes, sweet potatoes, cherry tomatoes, cabbage, homemade fermented cashew cheese, raisins, sprouts, seasonal dressing and spicy nuts. Served with focaccia or gluten-free seed crackers.	
\$3100	ENSALADA CATA
Green salad with aduki beans, basmati rice, beetroot, marinated tofu, sprouts, pickled onions, fermented cashew cheese, sweet potatoes and seasonal dressing. Served with focaccia or gluten-free seed crackers.	
\$2400	MEGA SANDWICH
Big sourdough-bread sandwich filled with nori. Seaweed tuna, homemade fermented cashew cheese, zucchini, tomatoes, caramelized onions and capers.	
\$2200	SR. CROISSANT
Croissant filled with tofu, cashew, sundried tomato spread, cherry tomatoes, toasted cashews and fresh basil leaves.	
\$2400	SANDWICH MEDITERRANEO
Focaccia sandwich filled with olive spread, fermented cashew cheese, avocado, caramelized onions, arugula and toasted cashews.	

CAKES

PORTION	WHOLE		
\$1500	\$12000	TORTA REAL GF	Pear almond upside-down cake.
\$1900	\$12000	TORTA PERDICIÓN GF	Seasonal fruit cashew-cheese cake.
\$1900	\$14000	TORTA GOLOSA	Moist chocolate cake with raspberry jam and pistachio praline.
\$1900	\$14000	TORTA GUAPA	Coconut cake with banana, dulce de leche and peanut butter.

SOFT DRINKS

\$1700	KOMBUCHA 500ml.
\$2000	KOMBUCHA 1l.
Blueberry Rosehip Green Tea Strawberry Grapefruit	
\$1400	Kefir with seasonal fruit 500ml.
\$1700	Kefir with seasonal fruit 1l.
\$550	Still mineral water
\$550	Sparkling mineral water
\$650	Mint ginger Lemonade
\$750	Red berries Lemonade
\$750	Maracuya Lemonade
\$750	Juice of the day
\$1200	Chocolatada (cold chocolate)
\$1100	Submarino (hot chocolate)
\$2200	100% natural Almond milk 1l.
\$1900	100% natural Oat milk 1l.

COFFEE

We use plant-based milk.

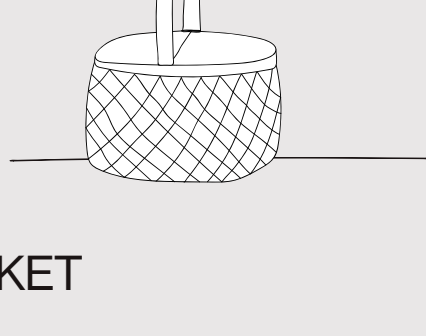
\$550	Espresso	•
\$550	Americano	••
\$600	Americano big	•••

WHITE

\$850	Macchiato: Coffee, milk, foam.	•
\$900	Flat white: Coffee, milk, foam.	••
\$900	Latte: Coffee, milk, foam.	•••
\$850	Capuccino: Coffee, milk, foam. With cacao and cinnamon.	•••
\$900	Caramel latte: Coffee, milk, foam, caramel topping.	•••
\$900	Dirty chai latte: Coffee, Chai tea, milk, foam.	•••
\$1400	Matcha latte: Matcha tea, milk, foam. With optional coffee.	•••

ICED

\$650	Americano: Coffee, water, ice.
\$900	Flat white: 2 shots of coffee, milk, foam, ice.
\$900	Latte: Coffee, milk, foam, ice.
\$900	Caramel latte: Coffee, milk, foam, ice, caramel topping.
\$900	Dirty chai latte: Coffee, Chai tea, milk, foam, ice.
\$900	Chai latte: Chai tea, milk, foam, ice.
\$1400	Matcha latte: Matcha tea, milk, foam, ice. With optional coffee.



MARKET

BREAD

\$900	Pan de campo grande (big sourdough bread)
\$420	Pan de campo chico (small sourdough bread with sesame seeds)
\$450	Focaccia (only on the weekends)
\$420	Baguette (only on the weekends)

SAVORY

\$1200	Seed crackers. GF
\$1900	Fermented cashew cheese spread.
\$2500	Tofu, cashew, sundried tomato spread.
\$1900	Olive sundried tomato spread.
\$1100	Vegan tuna.

SWEET

\$900	Almond kombucha yogurt.
\$2100	Crunchy granola.
\$800	Peanut butter.
\$1800	Seasonal fruit jam.
\$2800	Date paste.
\$4000	Whole wheat banana walnut bread.