



DESDE LAS 20

PLATITOS

\$11.800

CROQUETAS DE TOMATE GRIEGAS
Con tzatziki.

\$13.900

LANGOSTINOS DORADOS
Con gazpacho de palta, pangrattato y chile.

\$11.800

**TARTAR DE BERENJENA AHUMADA
Y CREMA DE CAJÚ**
Con pan naan al horno de barro.

\$12.900

PATAGONZOLA CON DURAZNOS ASADOS

\$11.800

ANCHOAS DE MAR DEL PLATA
Sobre tostadas con ricota ahumada.

\$12.900

TOMATES PLATENSES Y STRACCIATELLA
Con chips de berenjena, alcaparras mini y albahaca fresca

\$11.800

TORTILLA DE PAPAS
Con alioli.

PROTEÍNAS

\$25.300

PESCA DEL DÍA

Con salsa bearnesa, eneldo y alcaparras de Córdoba.

MILANESAS

De lomo con mostaza de Dijon.

GÍRGOLAS CROCANTES (V)

Con sésamo y maíz, salsa harissa y hummus de almendras.

\$26.700

OJO DE BIFE MARINADO

Con salsa de ají panca

\$42.900

POLLITO AHUMADO

Medio pollo al horno de barro con nuestra salsa verde.
De libre pastoreo, de Carlos Keen.

\$26.700

CHURRASQUITO JUJEÑO

De cerdo, con maní, lima y cilantro.

GUARNICIONES

PLATO CHICO

Podés escoger dos opciones

\$16.900

PLATO GRANDE

Podés escoger tres opciones

\$20.800

MUJADARA (V)

Arroz aromático con lentejas,
especias y cebollita frita.

PAPAS GRIBICHE

Papines, huevo, alcaparras, cebollita,
eneldo y mostaza.

FRESCA DE PEPINO

Con hinojo, tzatziki y aceitunas negras.

**ARROZ NEGRO, CHAUCHAS
Y ARVEJAS (V)**

Arándanos, zanahorias encurtidas
y naranjas a vivo.

VERDE CRUJIENTE

Lechuga capuchina con aderezo
de palta y hierbas.

**BONIATOS, CALABAZAS
Y ZANAHORIAS ASADAS**

Con salsa de yogur y chermoula.

\$8.500

PAPAS FRITAS (V)

Con polvo de kimchi de Sandra Lee.

\$9.500

CHIPÁ GUAZÚ

Con queso brie.

Valor cubierto \$2.900 (Incluye servicio de agua) | (V) Vegano

Te pedimos por favor si nos informas cualquier alergia o restricción alimentaria que sea importante que tengamos en cuenta.



DESDE LAS 20

POSTRES

\$9.800

TORTA DE 12 CRÊPES JAPONESA
Con salsa de dulce de leche.

ACHILATA DE FRUTILLA (V)
Sobre crema de cítricos.

SEMIFREDDO DE PISTACHOS CON CHARLOTTE

PAVLOVA VOLCÁN

Merengue, crema, dulce de fresas,
arándanos frescos y fresas frescas.

SHIMMY DE CHOCO

Dulce de leche de búfala, crema de chocolate y
masa sablé. Sale con malvavisco tostado ;)

Valor cubierto \$2.900 (Incluye servicio de agua) | (V) Vegano

Te pedimos por favor si nos informas cualquier alergia o restricción alimentaria que sea importante que tengamos en cuenta.

PARA BEBER

FRÍAS

\$5.100

JUGO DE NARANJA

\$4.900

LIMONADA

LIMONADA DE FRUTILLA
Y TÉ VERDE

LIMONADA TERERÉ
CON YERBA MATE

Cedrón, burrito y cola de caballo.

KOMBUCHAS

Live Kombu

\$4.900

ROSÉ

Pétalos de rosa e hibisco.

CARIBEÑA

Ananá y pimienta de Jamaica.

FLOWER POWER

Pomelo rosado y jengibre.

TRAGOS

\$7.800

APEROL SPRITZ

GIN TONIC

VERMOUTH

CERVEZAS

MILLER \$4.800

LICUADOS

\$5.100

BANANA Y LECHE
DE ALMENDRAS

VERDE DETOX

Pera, espinacas, apio y naranja.

FRUTILLA, PERA
Y NARANJA

CAFETERÍA

POCILLO

\$2.900

JARRITO

\$3.500

DOBLE

\$3.800

CAFÉ

LÁGRIMA

CORTADO

LATTE

TÉS

\$3.900

ENGLISH BREAKFAST | TÉ NEGRO

Un clásico robusto y malteado
con té de Sri Lanka y Darjeeling.

EARL GREY | TÉ NEGRO

De India, infusionado con aceite de bergamota
y flores de aciano azul. Fresco y clásico.

DOUBLE DETOX | TÉ VERDE

Té verde intenso con limón, ginseng, jengibre,
lemongrass y canela. Cítrico y equilibrado,
con un toque dulce.

ARABIS | TÉ ROJO

Exótico oolong con pétalos de caléndula,
rosas amarillas y aroma a limón mediterráneo.

CASA SÁENZ

Soy Ximena Sáenz y junto a un gran equipo súper comprometido, estamos acá para compartir buena energía en todo momento del día. Nuestro nombre viene de la ferretería que abrieron mis papás en Monte Grande en el año 1968. Para nosotros un homenaje y una celebración al esfuerzo que se disfruta.

Este proyecto muestra lo que está sucediendo hoy en la cocina y en los campos de Argentina. El horno de barro en el corazón de casa, representa nuestro modo de cocinar y por ahí pasa todo lo que llega a la mesa.

Elegimos los ingredientes en su momento ideal para tomar su mejor sabor y calidad. Queremos servirte platos creativos, simples y deliciosos. Mezclamos recetas familiares y tradicionales con aires nuevos. La idea es que los platos se compartan al medio, pruebes de todo un poco y que la experiencia sea una fiesta.

Nuestra carta de vinos está curada por la magia de la inigualable Celi Bartolomé. Son vinos de producciones pequeñas de 9 provincias argentinas, los que elegimos para compartir con amigos. Con cada añada tenemos un nueva alegría.

“Itadakimasu” es una palabra japonesa que se dice antes de cada comida. Es una forma de agradecer a todas las personas que participaron del proceso de producción de ese plato. Algo de esto nos emociona. Tenemos una cantidad de productores increíbles en todo el país con quienes hacemos equipo. Estos son sólo algunos y los productos que vas a probar acá:

Quesos Ventimiglia, de Mauricio Couly - Río Negro | Arroces y legumbres de Pampa's Organic - Entre Ríos y Corrientes | Vegetales orgánicos - Buenos Aires | Manteca artesanal de El Abascay - Brandsen, Buenos Aires | Aceite de oliva virgen extra de Zuelo, Familia Zuccardi - Mendoza | Queso Brie y Lincoln de Quesos La Suerte - Lincoln, Buenos Aires | Yogur natural y dulce de leche de búfala de La Delfina - Las Flores, Buenos Aires | Jamón natural artesanal de Las Dinas - Tandil, Buenos Aires
Stracciatella de Arrivata - Buenos Aires | Aceitunas Invencibles - Catamarca Pollos agroecológicos de Cocorokeen - Carlos Keen, Buenos Aires | Aceite de sésamo de Aceites del Desierto - Córdoba | Kimchi de Sandra Lee - CABA | Dulces de membrillo de Dulces Pizarro - San Juan | Sal marina en escamas de Sal de Aquí - Cabo Raso, Chubut | Vinagre de torrontés de La Alquería - Mendoza | Vinos de Finca Los Dragones - San Juan | Vinos de Bodega Noemía - Río Negro | Vinos de Bodega Tacuil - Salta | Vino de El Bayeh (bodega Manzur) - Jujuy | Vinos de Bodega Alpamanta - Mendoza Vinos de Bodega Terra Camaire - Córdoba | Don Pacho - tomates orgánicos - La Plata

Porque estés acá seguimos avanzando. Muchas gracias por venir a casa y ayudarnos a mantener este sueño en movimiento.

