

MENÚ

POR FAVOR, COMENTÁ SI TENÉS ALGUNA RESTRICCIÓN (PICANTE, GLUTEN, LÁCTEOS)

PLATOS EN CASA

SOPA Y SANDWICH (TODO EL AÑO) \$9900

NIÑOS ENVUELTOS DE ATÚN ROJO \$13500

Acompañados por salsa ponzu (soja, limón, lima y sésamo) y ensalada de verdes, chips, tomates cherrys y brotes de soja.

BERENJENA CROCANTE \$13500

Ahumada, con salsa de yogurt natural, limón, oliva y cilantro. Con ensalada fresca de pickle de remolacha, manzana y zanahoria.

BONDIOLA BRASEADA \$14500

Desmenuzada sobre waffles de maíz, mix de cilantro y cebolla colorada con lactonesa de ajo y perejil. Acompañado con Papas Rústicas.

ENSALADAS Y WRAPS

VEGGIE \$13000

Queso vegano, fruta de estación, cherrys, chips de batata, palta y mix de verdes. Aderezo: vinagreta de dátiles.

POLLO BBQ \$13200

Pollo en salsa barbacoa, queso danbo, repollo, cherrys, cebolla crocante, palta y mix de verdes.

FALAFEL \$13000

Cebolla colorada, tomate, pepino, pickle de remolacha, cilantro fresco, perejil y mix de verdes. Aderezo: dressing de yogurt.

TRUCHA AHUMADA \$15500

Brie, tomates confitados, cebolla colorada, quinoa crocante y espinaca. Aderezo: aceite de oliva alimonado con especias.

ATÚN ROJO \$14500

Tataki de atún, praliné de cebollas, cebolla de verdeo, tomates confitados, palta y mix de verdes. Aderezo: salsa thai de maní.

SANDWICHES

SE ACOMPAÑA CON:
ENSALADA O PAPAS RÚSTICAS

HAMBURGUESA: Medallón de carne en pan brioche con 1 aderezo y 3 ingredientes a elección.
Ingredientes: queso cheddar, panceta crocante, huevo a la plancha, cebolla crocante, tomate.
Aderezo: barbacoa, mayo de cebolla morada, hummus, mostaza dijon, mayo de zanahoria. \$13500

Jamón crudo y rúcula, tomates confitados, queso brie en ciabatta. FRÍO \$13500

Bagel de trucha salmonada con queso crema, pickles de cebolla colorada, alcaparras y eneldo. FRÍO \$15500

Pletsalej de pastrón, pepinillos y mostaza de dijon. CALIENTE \$14900

VEGETARIANOS

Hummus, berenjenas grilladas, cebolla colorada, pickle de remolacha, palta, rúcula y chips de batata en baguette multicereal. FRÍO \$12500

Medallones de berenjenas, tomate, queso danbo, mayonesa de zanahoria y rúcula en pan ciabatta. CALIENTE \$12500

Girgolas apanadas, morrón asado, cilantro, rúcula, mayonesa de cebolla colorada en pan brioche. CALIENTE \$13200

QUICHES

SE ACOMPAÑA CON:
ENSALADA DE MIX DE VERDES Y TOMATES

CALABAZA con queso de cabra, ajos confitados, pesto y mix de frutos secos. \$12300

POLLO con espinaca, puerro, cebolla y salsa bechamel. \$13200

PANCETA con zucchini, cebolla de verdeo, tomates cherrys y crema. \$13200

BEBIDAS

AGUAS
Agua con gas / sin gas \$2500
AGUA MINERALIZADA Y PURIFICADA POR AQA

GASEOSAS
Línea Coca-Cola \$2700

AGUAS SABORIZADAS
Línea Aquarius \$2700

LIMONADAS

	(1/2L)	(1L)
Menta y jengibre	\$3600	\$6500
Maracuyá	\$3600	\$6500
Frutos rojos	\$3600	\$6500

JUGOS

	(1/2L)
Exprimido de naranja	\$3900
Ananá y menta con agua	\$4100
Mango y frutilla c/naranja	\$4500
Banana y frutos rojos con leche	\$4500

CERVEZA ARTESANAL

TACUARA (500CC)

BLONDE	\$5900
IRISH RED ALE	\$5900
PORTER	\$5900
IPA SANFER	\$6100

VINOS

consultar carta de vinos disponibles

ALMUERZOS HASTA LAS 16 HS

CASA

TELMA

DELIVERY & TAKEAWAY

CARLOS CALVO 498.
RESERVAS Y CONSULTAS
WHATSAPP: 11 5868 7800

ELBRUNCH / \$38500
- HASTA LAS 15.00 HS -

CAFÉ O TÉ Y JUGO PARA DOS

C/babaganush, queso vegano, palta, cherrys confitados, crocante de quinoa, cilantro y fruta de estación + Chia pudding + Tostadas de focaccia con hummus + Ensalada + 2 Piezas de Pastelería a elección

PODÉS SUMAR 1 ESPUMANTE DE 187 ML POR \$6300

MÁS OPCIONES DE BRUNCHS Y MERIENDAS



DESAYUNOS Y MERIENDAS (TODO EL DÍA)

INCLUYEN: CAFÉ, CAFÉ CON LECHE O TÉ

CLÁSICO PORTEÑO

Tres medialunas de grasa o manteca.

TOSTADAS

EN PAN DE ELABORACIÓN PROPIA

Con dos dips a elección: dulce de leche, mermelada hecha en Casa, manteca o queso blanco.

SÚPER TOSTADO

EN PAN DE MOLDE

C/ Queso danbo, Tomate y Pesto -
C/ Queso danbo, Tomate y Palta.

TOSTADO DE LA CASA COMPLETO

EN PAN DE MOLDE

C/ Queso danbo y jamón cocido natural.

MEDIO TOSTADO DE LA CASA

HUEVOS REVUELTOS CON PAN TOSTADO

C. Panceta o Jamón \$11500 - C. Palta \$11900 -
C. Trucha Ahumada \$14100. Sumá manteca: \$600.

TOSTADA DE TRUCHA AHUMADA MARINADA

Con queso brie, palta, cebolla crocante y praliné.

GRANOLA CASERA

Con yogurt casero y frutas de estación.

AVOCADO TOAST

C/ hummus de estación, palta natural, alcaparras y
pickles de cebolla colorada.

SUMÁ HUEVO: \$1100.

TOSTÓN TELMA

C/ Ricotta cremosa, cherrys confitados, rúcula, frutos
secos y reducción de balsámico.

TOSTÓN VEGGIE

C/babaganush, queso vegano, palta, cherrys
confitados, crocante de quinoa, cilantro y fruta de
estación.

CROQUE MADAME

Jamón natural, danbo, huevo, bechamel.

CROISSANT SANDWICH

Espinaca, salsa bechamel, queso y panceta crocante.

WAFFLES

C/ Dulce de leche, crema y fruta frescas.

FRENCH TOAST

CLÁSICAS

Pan de molde, queso crema y miel.
SUMÁ QUESO BRIE: \$2800.

FRUTOS ROJOS

Pan brioche, queso crema y frutos rojos.

PARA COMPARTIR

BRUNCH

- HASTA LAS 15.00 HS -

CAFÉ O TÉ + JUGO PARA DOS

+

EN CASA / \$38500

Roll de Canela + Huevos revueltos
con panceta sobre waffle salado +
Alfajor + Yogurt con granola casera
y fruta de estación.

TELMA / \$39500

Croissant de Trucha Ahumada o Pollo
con papas rústicas y 2 dips + Huevos
revueltos con panceta sobre waffle salado
+ Porción de torta.

SUBÍ EL NIVEL DE TU BRUNCH
CAMBIA LOS JUGOS POR 2 MIMOSAS + \$6300
SUMÁ 1 APPEROL SPRITZ + \$6500

MERIENDA

- DESDE LAS 15.00 HS -

CAFÉ O TÉ + LIMONADA PARA DOS

+

TEAM DULCE / \$38500

2 medialunas con Dulce de Leche +
Muffin a elección +
Porción de torta a elección +
Sandwich de jamón y queso
en waffle salado.

TEAM SALADO / \$39500

Scon de trucha ahumada,
queso crema y ciboulette +
Avocado toast +
2 medialunas con
jamón y queso +
Porción de torta a elección.

PASTELERÍA

BUDÍN

Banana y Dulce de Leche
Zanahoria
Limón y Frambuesas

BUDÍN CHOCOLATE Y PALTA

BROWNIE

BROWNIE CON SALSA

BROWNIE SIN TACC

COCO Y DULCE DE LECHE

MUFFINS

Banana y nuez
Frutos rojos

ROLL DE CANELA

COOKIE

COOKIE DE LIMÓN

(CON CHOCO BLANCO Y PISTACHOS)

CROISSANT

CROISSANT RELLENO

CROISSANT C/JAMÓN Y QUESO

MEDIALUNA

MEDIALUNA C/JAMÓN Y QUESO

SCON CLÁSICO

SCON QUESO

CHIPÁ 1 UNIDAD

CHIPÁ 3 UNIDADES

ALFAJOR COOKIE

ALFAJOR DE MAICENA

ALFAJOR SABLÉE

CHOCOLATE CON CORAZÓN DE
FRUTOS ROJOS Y PISTACHOS

ALFAJOR CHOCOLATE

NEGRO O BLANCO SIN TACC

CAFETERÍA

ADICIONAL: CREMA \$600 / LECHE DE ALMENDRAS \$600

CAFÉ

Expreso

Expreso largo

Cortado

Jarrito

Jarrito cortado

Café con Leche

Expreso Doble

Americano

Cortado Doble

Café con Leche XL

INFUSIONES

Té Green Hills

Té en hebras

Mate cocido

Cappuccino

Cappuccino especial

Submarino

FRÍOS

Frapuccino

Café con Leche Frío

Cold Brew

Cold Brew Saborizado + Leche

Té helado

Chocolatada

\$4200

\$4600

\$3900

\$5700

\$4000

\$4300

\$4900

\$3800

\$3300



POCILLO: 80CC



JARRITO: 100CC



TAZA: 240CC