

MENÚ

CAFÉ & BAR



Todo nuestro menú está elaborado con proveedores locales de excelente calidad, en su mayoría emprendimientos. Buscando siempre colaborar con otros proyectos y generar cosas en conjunto.

ANTOJOS

Pastelería de masa madre e ingredientes copados.

Medialuna	\$40
Croissant	\$45
Cookie de chocolate y nuez	\$45

Antojo saludable:

Vaso de yogur	\$130
Bowl de yogur	\$230
Vaso de açai	\$160
Bowl de açai	\$295

* Todas las opciones tienen granola y frutas de estación.

DESAYUNOS

Arrancá la mañana con energía, ¡Con opciones para todos los gustos!

Desayuno del día: \$195

- 3 Tostadas con 2 acompañantes a elegir: Queso crema, manteca, mermelada, miel o dulce de leche
- Huevos revueltos con 2 tostadas

*Ambas opciones incluyen café y exprimido de naranja.

Croissant o medialuna con jamón y Queso \$65

Tostado de jamón y queso \$70

Tostadas con palta \$120

DULCES

Opciones dulces, elaborados con mucho amor por emprendedores locales.

Budines	\$70
Budín vegano de chocolate	\$80
Postres de la casa	preguntá por las opciones.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

De especialidad, posta. Blend de origen Brasil, Perú y Honduras. Exclusivo de nuestro espacio.

Espresso	\$60
Lungo	\$70
Cortado	\$70
Machiato	\$70
Doble	\$70
Americano	\$70
Latte	\$80
Cappuchino	\$80
Flat White	\$80
Mocaccino	\$80

TÉ

Té en hebras, premium, agroecológico. Proveniente de Misiones y hecho por TEHANI laboratorio de té.

Rooibos	\$60
Chai	\$60
Ginger	\$60
Green Tea	\$60
Black	\$60

MATE

Infaltable. Pedilo solo o con cositas para acompañar.

Mate	\$60
Bandeja matera:	\$200
Mate + elegir entre: 4 medialunas, 3 cookies choco nuez o 2 budines.	



¡Hacete socio! y accedé a un 10% de descuento en todo el menú

ALMUERZOS

Platos, sandwiches y ensaladas con recetas de diferentes emprendedores.
Preguntá por la opción veggie.

Almuerzo del día + bebida	\$260
Mini almuerzo del día (tarta + bebida)	\$170
Tarta, preguntá por las opciones.	\$125

PIZZAS

¡Una buona pizza! Para comer solo o compartir.

Mozzarella	\$175
Peperoni	\$195
Panceta y Ciboulette	\$195
Roquefort	\$195
Salsa Blanca y Espinaca	\$195

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Jugos Curuba Lab:	\$70
100% naturales prensados en frío.	
Preguntá por las opciones	
Exprimido de Naranja	\$70
Gaseosas	\$60
Agua con o sin gas	\$55

EMPANADAS

Exquisitas. No hay más nada que decir.

Carne a cuchillo	\$45
Roquefort	\$45
Capresse	\$45
Jamón y Queso	\$45
Pollo	\$45

VISITÁ NUESTRAS REDES



origencowork



origencowork

www.origencowork.com

ESCANEÁ Y
DESCARGATE
EL MENÚ



CERVEZAS

Cerveza Artesanal	\$110
Porrón Quilmes Rubia 340 cc	\$70
Porrón Stella Artois Rubia 340 cc	\$90
Porrón Patagonia 355 cc	\$95
Porrón Corona 355 cc	\$100
Botella Quilmes Rubia 1000 cc	\$120
Botella Stella Rubia 1000 cc	\$170
Botella Patagonia 24.7 740 cc	\$170

TRAGOS

Campari	\$120
Fernet	\$130
Gin	\$160
Ron	\$160
Whisky	\$190

VINOS

Botella de Vino	\$220
-----------------	-------

PROMOCIONES

2 medialunas o croissants
+ 1 Café o Té
• \$130 •

2 Empanadas + Bebida
• \$125 •

Nachos + Quilmes de Litro
• \$200 •

Papas Rústicas + Quilmes de Litro
• \$200 •

1 Pizza + Quilmes de Litro
• \$270 •

Cambiá la Quilmes por Stella \$50

HAPPY HOUR

2x1 Porrón de Cerveza
(18:00 a 20:00 hs)