

SANTA

CARTA NOCHE

---

A partir de las 19hs.

TAPAS

Papas bravas con alioli.....	\$6000
Bastones de mozzarella acompañados de dip con salsa picante .....	\$6800
Buñuelos de espinaca con queso parmesano y dip de Ali-oli casero.....	\$7000
Chipá relleno de hongos salteados.....	\$7800
Chicken Fingers rebozados en panko y semillas acompañando de dip con barbacoa.	\$8900

SANDWICHES Y WRAPS / ACOMPAÑADOS CON CHIPS DE KALE /

Wrap de calabaza asada con tomillo, tomates asados, cebolla caramelizada, alioli, muzarella y queso brie.....	\$8300
Sandwich de milanesa: milanesa de peceto, cebolla caramelizada, queso danbo, tomate y alioli.....	\$8700
Wrap pollo Caésar.....	\$9400
Sandwich de girgolas, pimientos asados, cebolla caramelizada, parmesano, rúcula y mayonesa de morrón.....	\$9800

TRAGOS

Stella Artois.....	\$3000
Fernet.....	\$4500
Negroni.....	\$4900
Campari Tonic.....	\$4900
Cynar con Pomelo.....	\$5200
Vermouth.....	\$5200
Aperol Spritz.....	\$5600
Gin Tonic Bombay.....	\$5900

CARTA DE VINOS

Vino por copa.....	\$3500
--------------------	--------

TINTOS

Fileni Martin - Malbec.....	\$8600
Alma Gemela - Bonarda.....	\$9600
Paso a Paso - Blend de Tintos.....	\$11000
Nido del Tigre - Cabernet Franc.....	\$12600
Finca Suarez - Malbec.....	\$13500
Ver Sacrum - Monastrell.....	\$15500
Los Abandonados - Pinot Noir.....	\$21400

BLANCOS Y ROSADOS























Paso a Paso - Criolla Rosé.....	\$9600
Paso a Paso - Criolla Blanco.....	\$9600
Surfeando la Cresta del Capitán - Sauvignon Blanc.....	\$8500
Finca Ambrosía Viña Unica - Chardonnay.....	\$13100
Geisha Dragón del Desierto - Blend.....	\$17000

SANTA

CARTA DIA

---

# CAFÉ DE ESPECIALIDAD

SHOT		SHOT	
  Espresso .....\$2200	  Latte .....\$3200	  Magic .....\$3500	
  Espresso Lungo.....\$2200	  Cappuccino .....\$3200	  Espresso Doble..\$3500	
  Macchiato .....\$2300	  Americano .....\$3500	  Cortado Doble..\$3800	
  Cortado .....\$2400	  Flat White .....\$3800		

 CANTIDAD DE SHOTS

 café

 agua

 leche

 espuma

 chocolate

TAZAS

 chica

 grande

ADICIONALES	
Leche de almendras.....	\$800
Extra Shot.....	\$1400

# TÉ EN HEBRAS

en hebras.....	\$3000
a. SANTAL: Flores de hibiscus, rosa mosqueta, manzana y canela.	
b. NEGRO: cosecha de selección.	
c. CHAI: té negro y especias malasa.	
d. ORANGE EARL GREY: té negro, bergamota, cáscara de naranja y clavo de olor.	
e. GINGER: té verde con jengibre, menta y lemongrass.	
f. CHAMOMILE: flores de manzanilla, ginko biloba, pétalos de rosa y miel.	

# OTRAS INFUSIONES /CALIENTES O FRÍAS

Mocaccino.....	\$4300
Caramel Flat.....	\$4900
Chai Flat White.....	\$5300

# JUGOS



Limonada con syrup de jengibre y menta.....	\$3100
Agua de Jamaica.....	\$4500
Jugo de naranja recién exprimido.....	\$5500

# BEBIDAS CON ALCOHOL

Stella Artois tirada copa 330cc.....	\$3000
Copa de vino.....	\$3500
Fernet.....	\$4500
Negroni.....	\$4900
Campari Tonic.....	\$4900
Vermouth.....	\$5200
Cynar con Pomelo.....	\$5200
Aperol Spritz.....	\$5600
Gin Tonic Bombay.....	\$5900

PROMOCIONES / ACOMPAÑADAS CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD O TÉ EN HEBRAS / OTRAS INFUSIONES ADICIONAL \$700

- 01

Pancakes de avena.....\$11000

- Con pasta de maní, bananas caramelizadas y chocolate + Jugo de naranja exprimido.
- 02

Tostado.....\$8800

- De jamón y queso en pan de masa madre + Jugo de naranja exprimido.
- 03

Huevos.....\$10500

- Huevos revueltos con panceta en rodaja de pan de masa madre + Jugo de naranja exprimido.
- 04

Avo Toast.....\$11000

- con huevo poché y cherries salteados en pan de masa madre + Jugo de naranja exprimido.

TORTAS Y COSAS DULCES

- Budín vegano del día.....\$3100
- Alfajor sablée dulce de leche.....\$3200
- Carrot Cake con frosting de mascarpone.....\$3700
- Chocotorta.....\$4900
- Budín banana split.....\$5300
- Key Lime Pie.....\$5500
- NY Style Cheesecake.....\$5500
- Brownie con chantilly y salsa DDL.....\$6000

TODO EL DÍA

- Medialuna.....\$1400
- Medialuna JyQ.....\$2200
- Scones parmesano con dips de queso crema y tomate x 2.....\$5900
- Tostado en pan de masa madre.....\$6200
- Tostadas de pan de masa madre.....\$6900
- Huevos revueltos con panceta y rodaja de masa madre.....\$7400
- Pancakes de avena, con pasta de maní, bananas caramelizadas y chocolate.....\$8100
- Avo Toast con huevo poché y cherries salteados en pan de masa madre.....\$8400

SANDWICHES Y WRAPS / ACOMPAÑADOS CON CHIPS DE KALE /

- Wrap de calabaza asada con tomillo, tomates asados, cebolla caramelizada, alioli, muzzarella, y queso brie.....\$8300
- Sandwich de milanesa: milanesa de peceto, cebolla caramelizada, queso danbo, tomate y alioli.....\$8700
- Wrap pollo Caésar.....\$9400
- Sandwich de gírgolas, pimientos asados, cebolla caramelizada, parmesano, mayonesa de morrón y rúcula.....\$9800

SOPAS

- Zanahorias asadas.....\$5900
- Arvejas y jamon crocante.....\$5900
- Calabaza.....\$5900

ENSALADAS

- Ensalada de cebada perlada, calabaza asada, brie, cherry, nueces y mix de verdes.....\$8500
- Quinoa: palta, almendras, cherry, aceitunas negras y mix de verdes.....\$8900
- Caésar con pollo: con panceta, parmesano, lechuga y croutones.....\$9700

TAPAS

- Papas bravas con alioli.....\$6000
- Bastones de mozzarella acompañados de dip con salsa picante .....\$6800
- Buñuelos de espinaca con queso parmesano y dip de Ali-oli casero.....\$7000
- Chipá relleno de hongos salteados.....\$7800
- Chicken Fingers rebozados en panko y semillas acompañandos de dip con barbacoa.....\$8900