



DESAYUNOS/MERIENDAS

CLASICO \$8000

infusión, vasito de jugo de naranja, dos medialunas.

OPCION LIGHT \$9000

infusión, vasito de jugo de naranja, tostadas de pan integral casero, queso crema descremado y mermelada light.

NEW YORK \$16000

infusión, vasito de jugo de naranja, french toast, syrup de caramelo, frutas y crema.

ENERGY \$16000

infusión, ensalada de frutas con semillas, exprimido de naranja, yogur con granola casera, pan integral y queso crema.

CRACOVIA \$10000

infusión, vasito de jugo de naranja, tostada con fruta y queso crema.

GLOUCESTER \$18000

infusión, vasito de jugo de naranja, sandwich en pan arabe de jamon y queso, huevo revuelto y palta.

LONDON TEA \$9000

infusión, vasito de jugo de naranja, scons dulce, queso crema y mermelada.

AMSTERDAM \$16000

infusión, vasito de jugo de naranja, huevos revueltos, panceta y pan tostado.



LICUADOS Y JUGOS

FRUTAS \$9000

leche + jugo de naranja + fruta a elección.

DEL SUR \$9000

frutos rojos + banana + miel + leche.

CAMPÍÑA \$9000

arándanos + durazno + naranja.

ORANGE & GINGER \$9000

naranja + zanahoria + jengibre.

FRAGARIA \$9000

frutilla + pomelo + menta.



PERSIA \$9000

durazno + jengibre + naranja.

DEL BOSQUE \$9000

frutos rojos + kiwi + naranja.

PLATANO \$9000

banana + leche

LIMONADA DE FRUTILLA \$6000

frutilla + limonada.

EXPRIMIDO NARANJA \$6000

CITRICOS + MIEL \$6000



CAFETERIA

RISTRETO - \$3600

ESPRESSO (en pocillo) - \$3600

CORTADO (en jarrito) - \$4000

AMERICANO - \$4000

CAFE DESCAFEINADO - \$4000

CAFE CON LECHE - \$4900

LAGRIMA (en jarrito) - \$4000

LAGRIMA DOBLE - \$4900

DOBLE CORTADO - \$4900

DOPPIO (café doble) - \$4900

CHOCOLATADA - \$6000

Base de cacao con leche fria o caliente.

SUBMARINO - \$7000

Barra de chocolate amargo y leche caliente.

ADICIONALES - \$1500

(leche / leche de almendras / crema / limón)

ICE TEA - \$4200 (a elección de carta)



ESPECIALES

CAPUCCINO ITALIANO - \$7000

Café espresso, canela, chocolate, leche y espuma.

CAPUCCINO NOCCIOLA - \$7000

Café espresso, syrup de avellana, leche y espuma.

CAPUCCINO LISBOA - \$8000

Café espresso doble, salsa de dulce de leche, crema batida y chocolate rallado.

CAFE MALASAÑA - \$8000

Café espresso doble, leche condensada, crema y chocolate negro rallado.

CAFE MOCACCINO - \$7000

Salsa de chocolate, cafe espresso, chocolate rallado y leche.

CARAMEL LATTE - \$8000

Café espresso, syrup de caramelo y leche vaporizada.

VAINILLA LATTE - \$8000

Café espresso, syrup de vainilla y leche vaporizada.

FRAPU CARAMELO - \$9000

Mocha,dulce de leche y oreo

CAFE FRIO - \$8000

(vaso, hielo, leche, syrup de vainilla y shot de café espresso)



TEA TIME

SOLICITA nuestra carta de té completa!
Aca te dejamos nuestros sugeridos



ESTIMULANTE. MANTIENE LAS ARTERIAS SALUDABLES. IDEAL PARA LAS MAÑANAS.

4 MIN 95°

BLEND NEGRO

ALMOND COOKIES - BELGIUM NOUGAT - BERRY FRUITS
BLACK TOFFEE - BORA BORA - TAJ MAHAL - BUDA - IRISH CHAMPAGNE PRALINE - EARL GREY - GENTLE GINGER
ENGLISH BREAKFAST - INDI CASMIR - LADY VELVET



DEPURA EL ORGANISMO.
FACILITA LA DIGESTION Y EL METABOLISMO.

4 MIN 85°

BLEND ROJO

PU ERH FRESH - CHINA SPRING - ROUGE - SPAIN OLE



REGULA LOS NIVELES DE COLESTEROL EN SANGRE. INTENSO SABOR.

2 MIN 90°

BLEND OOLONG / AZULES

ARABIS TUAREG - ASSIAN ROYAL - ORANGE OOLONG



ANTIOXIDANTE Y PURIFICADOR.
MANTIENE LA MENTE REFLEXIVA.

4 MIN 85°

BLEND VERDES

IKEBANA - SENCHA - CLARITY - MALDIVAS ISLAND LIGHT CITRUS - ROSE PEACH - MARRAKESH - PASSION



IDEAL EN LAS DIETAS POR SU ACCION TERMOGENICA.
NO CONTIENE CAFEINA.

4 MIN 85°

BLEND CON ROOIBOS

AFRICAN SUMMER - CARROT CAKE - COSTA DE MARFIL
DEEP AFRICA - LEMON FLOWER - RED MIX - MINT

Consultá la compra de un vaso térmico,
llevate un café de obsequio!

LA HORA DEL TÉ

HIGH TEA (para 2 personas)

dos infusiones (té o café clásico o gaseosa), dos vasitos jugo de naranja, degustación de pastelería, selección de mini tortas, mini sandwiches, tostadas de pan de campo e integral casero y scons. Acompañamiento de queso crema, mermelada y manteca.

\$42000



PASTELERIA

nuestras tortas clásicas / porciones individuales

MANZANAS RÚSTICAS - \$6000

LEMON PIE - \$7500

BROWNIE PATAGONICO - \$6000

DEGUSTACION MINI PASTELERIA - \$18000

KEY LIME PIE - \$6000

TORTA DEL DIA RECOMENDADO

OLIVIA (torta de dulce de leche) - \$7500

NEW YORK CHEESECAKE - \$7500

DUO DE CHOCOLATE - \$10000

CARROT CAKE - \$9000

CHOCOTORTA - \$9000

MARQUISSE DE CHOCOLATE - \$9500

CHEESECAKE PISTACHO - \$10000

DEL HORNO

Consultá nuestras opciones apto CELIACOS / VEGANOS

SCONS DULCE - \$3000

SCONS DE QUESO - \$4000

COOKIES - \$3200

CRUMBLE COOKIES - \$6000 (consultar por caja x3 o 6u)

SCONS C/JAMON CRUDO Y QUESO - \$7500

SCONS C/SALMON Y QUESO CREMA - \$10000

PORCIÓN DE BUDIN - \$5000

BROWNIE DE CHOCO Y NUEZ - \$5000

CUADRADO DE LIMON - \$5500

ALFAJORES - \$3500
manteca, maicena y avena.

MEDIALUNA DE MANTECA - \$1600

MEDIALUNA CON JAMON Y QUESO - \$3000

ALFAJOR PISTACHO- \$5500

ALFAJOR DE NUEZ- \$6500

BRUNCH



SABADOS, DOMINGOS y FERIADOS
a partir de las 11:00hs y hasta las 15:00hs.

Medialunas - Yogur con granola

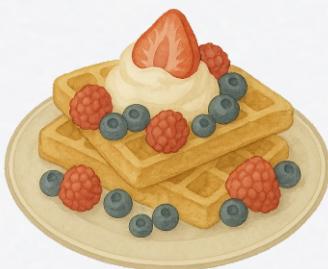
Huevos revueltos con cherry, palta
y tostado de jamón y queso.

Scons de queso con jamón crudo, tybo y rucula.

Tostado bagel con cheddar y jamón.

Porción de lemon pie y chocotorta .

\$45.000



WAFFLES

DULCE DE LECHE, OREO Y CHOCOLATA - \$9500

CREMA Y FRUTOS ROJOS - \$8500

adicional bocha de helado

JAMON Y QUESO - \$7500





ALMUERZO

PAPAS HERMINIA - \$18000

papa fritas con queso crema, cebolla de verdeo, panceta salteada y queso cheddar.

OPCIONAL TABASCO.

BRUSCHETTA DE MAR - \$18000

tostón de langostinos salteados con miel y soja, queso crema, palta, cebolla morada y rucula c/ papas.

BRUSCHETTA ARCO IRIS - \$22000

pan integral, queso crema, palta, salmón ahumado y huevos revueltos.

OMELETTE - \$14000

jamon y queso con papas o mix de verdes.

CONSULTE OPCION SALMON AHUMADO.

WAFFLE DE PAPA - \$20000

waffle de papa con queso crema, tomates cherry, palta, queso brie, jamon crudo, pepino agridulce y brotes acompañado de papas fritas.

CONSULTE OPCION SALMON AHUMADO.

SMASH BURGER - \$22000

pan de queso o brioche con cheddar, panceta y pepino encurtido acompañado de papas fritas.

TARTIN CONDE DUQUE - \$14000

masa casera, brócoli, jamón cocido y queso

TARTIN PROVENCE - \$12000

masa casera, calabaza al horno, tomillo y queso muzzarella.

CASCO DE SALMON - \$30000

huevo poché envuelto en salmón ahumado con palta, brotes y queso crema en base de pan tostado acompañado de papas fritas o mix de verdes.



SANDWICHES

TOSTADO CASERO - \$9000

pan de campo, arabe o integral con jamón cocido y queso muzarella.

RAYUELA - \$18000

pan de queso, carne salteada con cebollas, queso cheddar, panceta, huevo a la plancha y barbacoa.

NAPOLITANO - \$16000

pan ciabatta con olivas negras, aceite de ajo, jamón crudo, queso brie, tomates cherrys y rúcula.

SALMON BAGEL - \$22000

pan bagel, queso crema, salmón ahumado, palta, pepino, tomate cherry y rúcula.

OPCION JAMON CRUDO \$16000

RAVIOLES - \$18000

masa de espinaca, rellenos de calabaza y ricota con crema de quesos.

ÑOQUIS - \$15000

caseros de ricota con salsa crema de hongos.

RAVIOLES VEGANOS - \$16000

de espinacas salteados en pesto, almendras, rúcula cherry y aceitunas verdes.

MAIPU - \$18000

bifecitos de cerdo marinados con chimi + papas fritas y 2 huevos a la plancha.

FAJITAS VEGETARIANAS - \$16000

de espinacas salteadas con salsa blanca y queso con dip de salsa criolla, pesto y papas fritas o mix de verdes.

MILANESA NAPOLITANA - \$22000

milanesas de peceto con tomate, jamon y queso, papas fritas y dos huevos a la plancha.

MUNICH - \$18000

pechuga de pollo grillada con salsa de miel, sésamo y mostaza acompañado de ensalada coleslaw.

PAMPEANO - \$26000

tres piezas de lomo, provoleta, papas fritas o mix de verdes y dip de salsa criolla.

SAJMÓN GRILLADO - \$28000

con crema, mostaza y miel con papas fritas.

VEGETARIANO - \$18000

pan brioche, medallón de provoleta, rúcula, cherrys, cebolla caramelizada y pesto.

CHICKEN - \$18000

pan ciabatta, tiritas de pollo, rúcula, alioli, panceta, tomates cherrys y huevo a la plancha.

SANDWICH DE LOMO - \$22000

lomo en fetas con queso, cebolla caramelizada, pepino, rúcula y tomates acompañado de papas.

BOLOGNO - \$18000

baguette de campo, albondigas en salsa de tomate con queso cremón, parmesano y cebolla caramelizadas acompañado de papas.

ENSALADAS

CESAR'S SALAD - \$15000

hojas verdes, pollo, queso parmesano, croutons y dressing cesar.

OPCION SALMON AHUMADO \$18000

BRASIL - \$16000

rúcula, langostinos, duraznos, tomates cherry, garrapiñada de frutos secos, palta, cebolla salteada y mayonesa de ajo.

OPCION POLLO \$14000

CASCAIS - \$28000

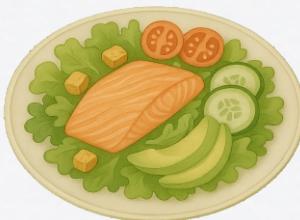
hojas verdes, salmón ahumado, palta, queso, huevo poché y vinagreta de limón.

TIBIA DE GARbanzos - \$16000

espinaca, garbanzos, berenjena, cherry ,champignon, cebolla, huevo revuelto y honey mustard.

MARINA - \$15000

hojas verdes, pollo grillado con especias, berenjenas asadas, queso brie, tomates cherry, nueces y tapenade.



BEBIDAS

GASEOSA / AGUA SABORIZADA - \$4000

AGUA MINERAL CON O SIN GAS - \$3500

CERVEZA REIJAV 473cc - \$6000

CERVEZA DE 1 LITRO - \$10000

LIMONADA - \$6000

LIMONADA + MENTA + JENGIBRE - \$6000

LIMONADA + FRUTOS ROJOS - \$6000

Disponible jarra para compartir - \$9000



VINOS



ALAMOS - \$18000

NICASIA - \$20000

ALTO UXMALL - \$18000

ESMERALDA - \$15000

ESPUMANTE - \$22000

MENU INFANTIL

MILANESAS DE PECCETO CON PAPAS - \$15000

PASTA CON CHEDDAR - \$12000

PATITAS DE POLLO CON PAPAS - \$14000



HERMINIA

UN LUGAR DONDE
EL TIEMPO SE SUSPENDE



POSTRES

COPA HERMINIA - \$9000

helado de americana, frutos rojos, dulce de leche merenguitos y chocolate.

CREPS - \$7000

con dulce de leche y helado de americana.

CREME BRULEE - \$7000

ENSALADA DE FRUTAS - \$5500

HELADO - \$7000

2 bochas: americana y dulce de leche

FLAN - \$6000

con dulce de leche y crema.



HERMINIAINFUSIONES



11.2693.4330