



# PERO PRIMERO... CAFE!

## ESPRESSO.

Ristretto (15 ml)	\$ 430,00
Espresso (30 ml)	\$ 430,00
Espresso Porteño	\$ 430,00
Espresso Doble	\$ 780,00
Espresso Macchiato (cortado)	\$ 460,00
Jarrito (cortado)	\$ 580,00
Latte	\$ 650,00
Capuccino	\$ 880,00
Tazón (café con leche)	\$ 880,00
Leche chocolatada	\$ 720,00

Pedí tu infusión con leche de almendras

\$ 140,00

MOCHA \$ 980,00

Leche, espuma, chocolate líquido, café doble, crema, chocolate rallado.

COLD BREW \$ 700,00

Café filtrado en frío, infusionado durante horas a temperatura ambiente.

FLAT WHITE \$ 740,00

La intensidad de dos shots de espresso y la textura de la leche cremosa.

## CAPUCCINOS TIENDA.

Pedilos fríos o calientes.	Caliente	Frío
Chocolate Negro	\$ 990,00	\$ 1090,00
Chocolate Blanco	\$ 990,00	\$ 1090,00
Dulce de Leche	\$ 990,00	\$ 1090,00
Vainilla	\$ 990,00	\$ 1090,00



COLD BREW

TIENDA DE CAFE

## TEALOSOPHY.

por Inés Bertón ★

<b>Royal Fruit</b> Mango, papaya, duraznos y flores de hibiscus con base de té negro. Inspirado en los maravillosos perfumes del Brasil.	\$ 890,00
<b>Calm</b> Hojas de verbena del sur de Francia, cascaritas de naranja y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante.	\$ 890,00
<b>Green Geisha</b> Hebras de té verde provenientes del sur de Shanghai, una cosecha limitada, donde se utilizan aproximadamente 2700 hojas cada medio kilo de este té. Ananá y maracuyá.	\$ 890,00

## INFUSIONES.

Té	\$ 450,00
Té de Hierbas	\$ 450,00
Tea Chai Latte	\$ 750,00



## MOMENTOS DULCES.

Crumble de Manzanas	\$ 1.350,00
Cheesecake	\$ 1.350,00
Chocotorta	\$ 1.250,00
Lemmon Pie	\$ 1.250,00
Brownie	\$ 1.250,00
Con dulce de leche y merengue.	
Cheesecake Light de frutos rojos.	\$ 1.250,00
Marquise	\$ 1.250,00
Red Velvet	★ NUEVO! \$ 1.400,00
Carrot Cake	★ NUEVO! \$ 1.400,00
Croissant	\$ 630,00
Pain au Chocolat	\$ 710,00
Medialunas	\$ 230,00
Muffins	\$ 640,00
Secos	\$ 700,00
Brownie - Coco y Dulce de Leche - Limón y Amapolas.	
Budines	\$ 850,00
De limón y amapolas - Carrot cake - Chocolate con dulce de leche, cubierto de ganache de chocolate semi amargo.	
Scons de queso.	★ NUEVO! \$ 880,00
Scons dulce con pasas.	\$ 630,00
Alfajor XL	\$ 950,00
De coco y dulce de leche.	
Alfajores	\$ 700,00
De maicena - Vainilla - Chocolate.	
Alfajor de nuez	\$ 790,00
Cookies	\$ 450,00

### 🌱 DIETA GLUTEN FREE

Consultá por nuestros productos apto celíacos dulces. Contamos con pastelería gluten free para que todos podamos disfrutar de TIENDA DE CAFÉ.

Brownie	Cookie	Lemonie	Alfajor
\$ 1.150,00	\$ 520,00	\$ 920,00	\$ 850,00

# TIENDA DE CAFE

## ENTRE PANES. ELEGIMOS LOS PANES DE LÉPI PARA NUESTROS SANDWICHES

<b>Salmón Ahumado</b> Pan de cereales, salmón ahumado, cebolla morada, huevos revueltos tibios y rúcula.	\$ 2.600,00	<b>Mediterráneo</b> Pan baguette, pesto de rúcula, tomates marinados en oliva y tomillo, fetas de jamón serrano, escamas de parmesano y rúcula salvaje.	\$ 1.900,00
<b>Pollo Cheddar</b> Pan de queso, pechugas, tomates, queso cheddar, panceta crocante, lechuga francesa.	\$ 2.400,00	<b>Veggie 🌱</b> Pan de cereales, pesto de rúcula y albahaca, tomates marinados, cebollas caramelizadas, queso brie gratinado y espinaca fresca.	\$ 1.730,00
<b>Roast Beef</b> Pan ciabatta de manteca, láminas de roast beef, panceta, queso dambo, tomates frescos, hojas verdes.	\$ 2.400,00	<b>Veggie Burger 🌱</b> Pan de remolacha. Medallón de lentejas, quinoa, garbanzo. Con aderezo francés, cebolla caramelizada, tomate fresco y kale.	\$ 1.650,00
<b>Tostón de Salmón 2 unidades</b> Tostón de salmón con cream cheese y ciboulette.	\$ 2.900,00	<b>Bagel de Huevo revuelto</b> Huevo revuelto, panceta, tomate y ciboulette.	\$ 1.550,00
<b>Bagel de Salmón</b> Salmón, palta, cream cheese y rucula.	\$ 2.200,00	<b>Wrap de pollo y cheddar</b>	\$ 1.900,00

## ENSALADAS.

<b>Poke de Pollo Teriyaky</b> Arroz estilo sushi, pollo con salsa teriyaky, palta, juliana de remolachas y zanahoria, cream cheese, mix de sésamos tostados.	\$ 2.100,00	<b>Veggie Salad 🌱</b> Mix de hojas verdes, palta, tomates frescos, trigo burgol, semillas de girasol, zanahorias ralladas, brotes, almendras tostadas, alcaparras y hojas de rúcula. Aderezo francés.	\$ 2.100,00
<b>Salmón</b> Mix de verdes y rúcula, aderezo de aceto, salmón ahumado, queso brie, cream cheese, crocante de pan de pita y huevo poché.	\$ 2.700,00	<b>Chirashi</b> Salmón cocido a baja temperatura desmenuzado, palta, juliana finas de remolacha, cebolla moradas, huevo poché, arroz estilo sushi y sésamo tostado.	\$ 3.100,00
<b>Caesar</b> Hojas crocantes de lechuga francesa, pechuguitas de pollo, parmesano, croutons. Aderezo caesar.	\$ 2.100,00		

DIETA GLUTEN FREE

Tostado de jamón y queso.

\$ 1.600.00



## INSPIRACIÓN TIENDA.

<b>Ojo de bife</b> Con escabeche de garbanzos y papas cuñas con hierbas.	\$ 4.100,00
<b>Salmón Rosado</b> Sobre vegetales asados.	\$ 5.240,00
<b>Pechuguitas alimonadas</b> Con arroz yamani y mix de verdes con vinagreta de limones quemados.	\$ 2.650,00
<b>Bondiola Braseada</b> A baja temperatura con laqueado de barbacoa y puré de batatas.	\$ 3.000,00

<b>Penne Rigatte</b> Kale crocante, mix de tomates, pétalos de cebolla morada y arvejas.	\$ 1.890,00
<b>Wok de vegetales 🌱</b> Salteado de vegetales, brotes de soja con salsa oriental y arroz yamaní.	\$ 1.940,00
<b>Tartas acompañadas con mix de verdes.</b> Consulta por la tarta del día!	\$ 1.900,00



## LIMONADAS. 500 cc.

de Menta y Jengibre	\$ 750,00
con Frutos Rojos	\$ 750,00
con Maracuyá	\$ 750,00

## POMELADA. 500 cc.

Hibiscus y Pimienta Rosa	\$ 750,00
--------------------------	-----------

## MILKSHAKE OREO.

\$ 990,00

## SMOOTHIES.

Frutas Tropicales. Maracuyá y naranja.	\$ 760,00
Frutos Rojo Frambuesa, arandanos y moras	\$ 890,00

## LICUADOS. Fruta a elección

\$ 920,00

Banana - Frutilla - Durazno - Manzana

Elegilo con base de leche, agua o naranja.

## BEBIDAS

sin alcohol.

Agua mineral	\$ 480,00
Gaseosa	\$ 510,00
Exprimido de naranja chico	\$ 630,00
Exprimido de naranja grande	\$ 980,00

## BEBIDAS

con alcohol.

Cerveza Corona Porrón	\$ 1050,00
-----------------------	------------

No se cobra servicio de mesa.

🌱 vegano

🌱 vegetariano

🚫 sin tacc