

# DESAYUNOS & MERIENDAS

Todos acompañados con exprimido de naranja.

①

Café con leche con tres medialunas de manteca o de grasa  
\$ 320

②

Café con leche con tostadas de pan artesanal o integral con queso crema y mermelada  
\$ 380

③

Café con leche con crotante croissant relleno de jamón cocido y queso.  
\$420

④

Café con leche con bagel tostado de salmón ahumado y palta  
\$ 880

⑤

Café con leche con tostado de jamón cocido y queso.  
\$480

⑥

Café con leche, vaso de yogurt, granolas y frutas de estación \$ 500  
Opcional con omelette de huevo ó de claras \$ 240

⑦

Café con leche, huevos revueltos, panceta crujiente y french toast.  
\$ 500

⑧

Café con leche ó Té con 2 bocados rellenos (locatelli, fosforitos ó sacramentos)  
\$ 450



## SANDWICHES TRIPLES

### Clásicos

Jamón y Queso  
Jamón y Huevo  
Jamón, Huevo y Aceitunas  
Jamón y Tomate  
Pavita y Tomate  
Jamón Cocido y Palmitos  
Pollo y Apio  
Roquefort y Apio  
Peceto, Tomate y Lechuga  
Jamón cocido y Ananá  
Queso y Berenjenas asadas  
Pollo y Queso  
**\$120**

### Especiales

Jamón crudo español y queso  
Jamón crudo, rúcula y parmesano  
Atún, queso y aceitunas  
Queso y morrones asados  
**\$140**

## TOSTADOS

Croissant de jamón cocido y queso. \$160  
Tostado de jamón cocido y queso(pan árabe/pan inglés/pebete) \$280  
Tostadas de pan artesanal o integral con queso crema y mermelada \$220  
Croque Madame: sandwich en pan inglés de jamón cocido, queso parmesano gratinado , huevo a la plancha, guacamole y tomates \$550

## BOCADOS RELLENOS

Chips o fosforitos rellenos de jamón cocido y queso. \$ 120  
Figacitas de peceto con lechuga y tomate o pepino agridulce. \$ 120  
Lunas rellenas de pollo, tomates, mozzarella y albahaca. \$ 120  
Ciabattas o negritos rellenos de jamón crudo, queso, rúcula y tomates confitados. \$ 150  
Sacramentos de lomito ahumado y tomate. \$ 120  
Chips relleno de salmón ahumado y ciboulettes. \$ 150  
Locatellis de blanco de pavita y tomate. \$ 120

## CAFETERIA

CAFÉ O CORTADO \$140  
CAFÉ CON CREMA \$150  
CAFÉ AMERICANO \$150  
CAFÉ CON LECHE \$160  
CAFÉ DOBLE \$190  
CAFÉ DOBLE CON CREMA \$180  
CAPUCCINO \$220  
SUBMARINO \$200  
TÉ DILMAH (Origen Sri Lanka) \$180

CEYLON TE, EARL GREY, CAMOMILE FLOWERS,  
BERRY SENSATION, JASMINE GREEN TEA,  
ROSE WITH FRENCH VAINILLA

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL \$170  
JUGO DE NARANJA (vaso chico) \$200  
JUGO DE NARANJA (vaso grande) \$280  
GASEOSA LINEA Coca Cola \$170  
LICUADOS DE FRUTAS  
DE ESTACION \$300  
LIMONADA DE MENTA, JENGIBRE  
Y MIEL (vaso grande) \$ 220

## DULCES

Medialunas y facturas \$ 40  
Alfajor de maicena o de chocolate \$ 140

## MINICAKES

Brownie con nueces,  
Milhojas de dulce de leche o Pastafrola. \$200  
Tarteletas de Chantilly  
Tarteleta de Lemon Pie  
Marquise  
Mousse Cacao Amargo  
Chocotorta  
Chessecake de Frutos  
Cuadrados de Manzana  
Cuadrados de Ricota  
\$ 280

# ENSALADAS

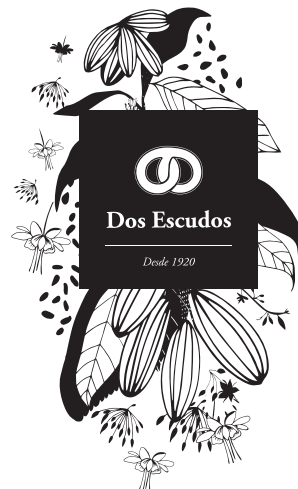
**CAESAR** hojas verdes, queso parmesano, croutones y salsa caesar \$ 500

**DE LA HUERTA** hojas verdes, tomates cherry, zanahoria y huevo \$ 500

**ATUN** Atún desmenuzados, hojas verdes, tomates cherry, zanahoria y huevo \$ 700

**SALMON** Hojas verdes, salmón ahumado, tomates cherry y palta \$ 700

**NÓRDICA** Salmón gravlax, hojas verdes, croutones de brioche y queso brie \$ 800



## ARMA TU ENSALADA

BASE CON 3 INGREDIENTES

**\$650**

OPCIONES DE BASE

Mix de Hojas Verdes.

Rúcula.

Arroz Integral.

### INGREDIENTES

Jamón cocido/Queso/Huevo duro/Tomates cherry/  
Cebolla/Parmesano/ Manzana/ Naranja/  
Aceitunas verdes/ Aceitunas negras/Jamón crudo/  
Croutones/Palmitos/Ananá/Palta/Choclo/Atún /Apio/  
Nueces/Almendras tostadas.

## ARROLLADO DEL PACIFICO

Relleno de salmón ahumado, palta y queso crema con eneldo acompañada con ensalada de rúcula, gajos de cítricos y reducción de aceto

\$ 750

## MENU DEL DIA

Bifecitos de Lomo con salsa y guarnición.

\$ 750

Pechuga de Ave con salsa y guarnición.

\$ 650

\*Guarniciones: papas doradas ó calabaza asadas ó ensalada fresca de mix de verdes, tomates asados y gajos cítricos

Pastas caseras con salsa del día.

\$ 600

## POSTRES

Budín de Pan \$180

Flan Casero con Dulce de Leche y Crema \$ 200

Porción de Torta del Día \$ 200

Tiramisú con Queso Mascarpone \$ 260

Ensalada de Frutas de estación \$ 350

## EMPANADAS

Carne

Pollo

Humita

Cebolla y Queso

Jamón y Queso

**\$120**

Atún

(Masa de Hojaldre)

**\$160**

Verdura

(Masa de Hojaldre)

**\$120**

## TARTAS

Se sirve con mix de hojas verdes y cherry

Champiñones

Tricolor

Jamón y Queso

Zuchini y Queso

Choclo

Calabaza

**\$450**

## TARTAS SALUDABLES

Se sirve con mix de hojas verdes y cherry

**Brócoli:**

Masa de harina integral rellena de brócolis al vapor, pimiento colorado, clara de huevo y semillas de lino

**Zanahoria:**

Masa de harina integral, zanahorias al vapor, queso parmesano, claras de huevo y semillas de lino.

**\$480**