

SELENA

COCINA

HORARIOS

Martes a sábado de 8 a 00h
Lunes y domingo de 8 a 20h



The background of the entire page is a solid pink color with a repeating pattern of white line-art floral and leaf motifs. The motifs include various shapes of leaves, flowers, and abstract organic forms, creating a dense and decorative texture.

DESAYUNO & MERIENDA

HORARIOS

Lunes a domingo de 8 a 20h

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Nuestros panes son veganos.

Hay leche de almendras y pan sin TACC, ¡pedilos!

Casero \$5350

TOSTADAS EN PAN BLANCO | SALVADO. CON QUESO | QUESO VEGANO | DULCE DE LECHE | MIEL | MERMELADA | DULCE DE LECHE VEGANO CASERO.  

Fit \$11650

PAN DE CAMPO INTEGRAL, MOUSSE DE POLLO, PALTA, HUEVO POCHÉ + VASO DE YOGUR CON FRUTA Y SEMILLAS. 

Poke Veggie \$8300

CREMA DE MARACUYÁ, BANANA, ARÁNDANOS, COCO TOSTADO, GRANOLA DE QUINOA, FLORES Y MENTA.  



Tostado \$6550

EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO. 



Croissant Tostado \$8200

CON LOMITO Y QUESO.


Benedict \$8700

ENGLISH MUFFIN, ESPINACAS, HUEVOS POCHÉ Y SALSA HOLANDESA. + LOMITO \$10000 | + JAMÓN CRUDO \$11650 | + SALMÓN GRAVLAX \$14300.  

Ohlalá \$9700

TOSTÓN, VERDES Y OMELETTE + 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN: LOMITO | SALMÓN GRAVLAX | HONGOS | ESPINACA | RÚCULA | TOMATE | QUESO AZUL | MUZZARELLA | JAMÓN CRUDO | PARMESANO.  

Nutribowl \$7800

YOGUR GRIEGO CASERO CON FRUTAS, CHÍA, ALMENDRAS, COCO Y CHIPS DE CHOCOLATE.  

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso — \$3000 Americano — \$3950 Doble — \$3950

Espresso Cortado — \$3300 Jarrito — \$4300

Flat White — \$4350 Latte — \$4350

Lágrima — \$3350 Doble — \$4100

Macchiatto — \$3200 Doble — \$4050

Nuestros cafés salen a 70°C. Si lo deseás más caliente, por favor avisanos!

DULCES & VIENNOISERIE

Scon de queso \$3950


Medialuna de manteca \$4350

Croissant \$4350

Caramel cinnamon roll \$4700

MASA ESPONJOSA CON CANELA, MANZANA Y SALSA CAMEL, SE SIRVE TIBIO.

Alfajor de chocolate & frutos rojos \$3950

SABLÉE, GANACHE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y NUECES.  

Alfajor de almendras \$3950

SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de vainilla \$3950

CON DULCE DE LECHE. 



Alfajor de dulce de leche vegano \$3950

CON DULCE DE LECHE CASERO.  




AVOCADOS

Platter \$10900

TOSTÓN DE PAN, CROQUETA DE PAPA, RÚCULA, PALTA, PORTOBELLOS SALTEADOS, TOMATE GRILLADO Y HUEVOS REVUELTOS.  



Gravlax \$14700

PAN TOSTADO, QUESO ESPECIADO, ALMENDRAS, CRANBERRIES, PALTA, SALMÓN GRAVLAX, RÚCULA Y ENELDO. 



Naan \$9750

CHUTNEY DE TOMATES, ESPÁRRAGOS, PALTA, PICKLES DE CEBOLLA, HUEVO POCHÉ, VERDES Y ALFALFA SOBRE PAN NAAN.  

Spicy \$10050

TOSTÓN DE PAN, ESPINACA, PALTA, BRIE, HONGOS GRILLADOS, CHOCLO QUEMADO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, CILANTRO, RALLADURA DE LIMA, MENTA Y SRIRACHA. - PICANTE -  

Vegano \$9950

PALTA, GÍRGOLAS, ENELDO, MAÍZ, RÚCULA, RABANITOS, CEBOLLA MORADA, ZANAHORIAS GLASEADAS CON SWEET CHILI Y CEBOLLAS BABY.  

WAFFLES DULCES

Súper dulce de leche \$13750

DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS, FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS FILETEADAS.

Chocolatoso \$13750

GANACHE DE CHOCOLATE, TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA Y PRALINÉ DE AVELLANAS.

Banana Caramel \$13750

DULCE DE LECHE, FROSTING DE VAINILLA, BANANA, SALSA CARAMEL Y CRUMBLE.

WAFFLES SALADOS

Salmonado \$17000

SALMÓN GRAVLAX, QUESO CREMA, LIMÓN Y HIERBAS, RÚCULA, RABANITOS ENCURTIDOS, ALFALFA Y SEMILLAS DE SÉSAMO.

Poché \$13750

HUEVO POCHÉ, PALTA, HONGOS, CEBOLLAS SALTEADAS, POLVO DE ACEITUNAS Y SALSA ALIOLI SOBRE ENSALADA DE RÚCULA Y BROTES.

Sweet chilli \$13750

MOUSSE DE POLLO CON CREMA DE HIERBAS, TOMATE, RÚCULA, CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y SWEET CHILLI.

TORTAS

Torta Boneco \$8500

BASE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE AVELLANAS Y CHOCOLATE, CREMA DE VAINILLA Y AVELLANAS TOSTADAS.

Tarta Toffee \$8500

MASA SABLÉE, PISTACHOS, ALMENDRAS, MANÍ, NUECES Y SALSA TOFFEE.

Red Velvet \$8100

CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA.

Márgara \$8100

HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS.

Carrot Cake \$8100

TORTA DE ZANAHORIA, NUECES Y ESPECIAS. CON FROSTING DE LIMA.

Tarta cremosa de coco & dulce de leche \$8100

SABLÉE DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, COCO EN ESCAMAS Y ALMENDRAS.

Cheesecake de frutos rojos \$8100

BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE QUESO, LIMÓN Y FRUTOS ROJOS.



Si bien todo el personal está capacitado en buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada y contamos con herramientas que solo usamos para ciertos alimentos, elaboramos también platos con trigo, avena, cebada y centeno, por lo cual no somos un restaurante certificado libre de gluten.

INFUSIONES \$4550

Tealosophy

Jasmine Flowers TÉ VERDE Y JAZMÍN.

Calm DIGESTIVO Y RELAJANTE.

Artisan Blend TÉ NEGRO, ROSAS, LAVANDA Y VAINILLA.

English Breakfast CLÁSICO TÉ NEGRO.

Indian Delight ANÍS ESTRELLADO, CANELA Y JENGIBRE.

ESPECIALES \$5300

Chai Latte TÉ INDIAN, LECHE CONDENSADA Y CANELA.

Moccaccino LATTE CON CHOCOLATE.

Capuccino

Submarino

INFUSIONES FRÍAS \$5150

Iced Tea Negro FRUTOS ROJOS.

Iced Tea Indian NARANJA Y MENTA.

Iced Tea Calm LIMÓN, MENTA Y JENGIBRE.

Iced Chai TÉ, LECHE CONDENSADA, CANELA Y HIELO.

Coffee Tonic CAFÉ, TÓNICA Y HIELO.

Iced Latte CAFÉ, LECHE Y HIELO.

Iced Mocca CAFÉ, LECHE, CHOCOLATE Y HIELO.

BEBIDAS \$3100

LÍNEA COCA 354 ML | SCHWEPPE'S POMELO O TÓNICA 354 ML | AGUA CON O SIN GAS 500 ML

LICUADOS \$5450

BANANA | ANANÁ, MARACUYÁ Y JENGIBRE | FRUTILLA Y NARANJA | FRUTOS ROJOS | KIWI Y MANZANA VERDE

JUGOS \$4850

EXPRIMIDO DE NARANJA
EXPRIMIDO DE POMELO

LIMONADAS \$4700

FRUTILLA | MENTA Y JENGIBRE | POMELO | MARACUYÁ



BRUNCH

HORARIOS

Sábados, domingos y feriados
de 12 a 20h

BRUNCH PARA DOS DISPONIBLE SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS.

\$46600

Nuestros panes son veganos. Hay leche de almendras y pan sin TACC, ¡pedilos!

ELEGÍ 1 OPCIÓN SALADA:

Gravlax

PAN TOSTADO, QUESO ESPECIADO, ALMENDRAS, CRANBERRIES, PALTA, SALMÓN GRAVLAX, RÚCULA Y ENELDO. 🌱

Ohlalá

TOSTÓN, VERDES Y OMELETTE + 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN: LOMITO | SALMÓN GRAVLAX | HONGOS | ESPINACA | RÚCULA | TOMATE | QUESO AZUL | MUZZARELLA | JAMÓN CRUDO | PARMESANO. 🌱 🍌

Naan

CHUTNEY DE TOMATES, ESPÁRRAGOS, PALTA, PICKLES DE CEBOLLA, HUEVO POCHÉ, VERDES Y ALFALFA SOBRE PAN NAAN. 🌱 🍌

Avocado Platter

TOSTÓN DE PAN, CROQUETA DE PAPA, RÚCULA, PALTA, PORTOBELLOS SALTEADOS, TOMATE GRILLADO Y HUEVOS REVUELTOS. 🌱 🍌

Huevos Benedict

ENGLISH MUFFIN, ESPINACAS, HUEVOS POCHÉ Y SALSA HOLANDESA. CON LOMITO | CON JAMÓN CRUDO | CON SALMÓN GRAVLAX. 🍌 🍌

Spicy

TOSTÓN DE PAN, ESPINACA, PALTA, BRIE, HONGOS GRILLADOS, CHOCLO QUEMADO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, CILANTRO, MENTA Y SRIRACHA. - LEVEMENTE PICANTE - 🌱 🍌

Vegano

PALTA CREMOSA, GÍRGOLAS, MAÍZ, RABANITOS, ALFALFA Y SEMILLAS DE ZAPALLO SOBRE PAN TOSTADO. CON ENSALADA TIBIA DE RÚCULA, CEBOLLA MORADA Y ZANAHORIAS GLASEADAS CON SWEET CHILI. 🌱 🍌

ELEGÍ 1 OPCIÓN DE SNACK SALADO:

Platito Mediterráneo

CROQUETTE DE PAPA, REMOLACHAS, CHUTNEY DE TOMATE, ALCAUCILES, JAMÓN CURADO, MOUSSE DE POLLO Y KALE. 🌱

Provoleta

FONDUE DE TOMATES, CEBOLLA CONFITADA, RÚCULA Y PANCETA. 🌱

Ceviche de mango & alcaparras

CEBOLLA MORADA, CHERRY, POMELO, CILANTRO Y MAÍZ. 🌱 🍌

Queso brie horneado

MASA FILO CROCANTE, HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL. 🍌

Cachapa cremosa de maíz dulce

PANCAKE DE MAÍZ DULCE, ESPUMA DE QUESO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, MOJO VERDE, OLIVAS Y BROTES DE CILANTRO. 🍌

Terrine de zucchini & menta

PASTA DE MORRONES ASADOS Y NUECES CARAMELIZADAS. 🌱 🍌

Si bien todo el personal está capacitado en buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada y contamos con herramientas que solo usamos para ciertos alimentos, elaboramos también platos con trigo, avena, cebada y centeno, por lo cual no somos un restaurante certificado libre de gluten.

ELEGÍ 1 OPCIÓN DULCE:

Márgara

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 🌱

Poke Veggie

CREMA DE MARACUYÁ, BANANA, ARÁNDANOS, COCO TOSTADO, GRANO- LA DE QUINOA, FLORES Y MENTA. 🌱 🍌

Tarta cremosa de coco & dulce de leche

BASE DE SABLÉE DE CHOCOLATE, CREMA DE DULCE DE LECHE Y TOPPING DE DULCE DE LECHE.

Carrot Cake

TORTA DE ZANAHORIA, NUECES Y ESPECIAS. CON FROSTING DE LIMA. 🌱

Red Velvet

CAKE DE CACAO SUPER HÚMEDA CON CAPAS DE FROSTING DE VAINILLA. 🌱

Tarta Toffee

MASA SABLÉE, PISTACHOS, ALMENDRAS, MANÍ, NUECES Y SALSA TOFFEE. 🌱

Cheesecake de frutos rojos

BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE QUESO, LIMÓN Y FRUTOS ROJOS. 🌱

Nutribowl

YOGUR CASERO CON FRUTAS, CHÍA, ALMENDRAS, COCO Y CHIPS DE CHOCOLATE. 🌱 🍌

Torta Boneco

BASE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE AVELLANAS Y CHOCOLATE, CREMA DE VAINILLA Y AVELLANAS TOSTADAS. 🌱

ELEGÍ 1 OPCIÓN DE SNACK DULCE:

Alfajor de almendras

CON DULCE DE LECHE.

Alfajor de vainilla

CON DULCE DE LECHE. 🌱

Alfajor de ganache de chocolate

FRUTOS ROJOS Y NUECES. 🌱 🍌

Alfajor de dulce de leche

CON DULCE DE LECHE VEGANO CASERO. 🌱 🍌

ELEGÍ 2 OPCIONES DE BEBIDAS:

LIMONADA DE FRUTILLA, MENTA Y JENGIBRE, MARACUYÁ, POMELO | GASEOSAS | AGUA CON O SIN GAS

SUMALE 2 TRAGOS A ELECCIÓN: +\$13000

APEROL ORANGE | CAIPI DE ANANÁ | MOJITO MARACUYÁ | GINGER ROSMARY GINTONIC

SUMALE 2 INFUSIONES A ELECCIÓN: +\$8100

LATTE | ICED LATTE | FLAT WHITE | MACCHIATO | AMERICANO | COFFEE TONIC | LÁGRIMA | ESPRESSO | TÉ TEALOSOPHY
Nuestros cafés salen a 70°C. Si lo deseás más caliente, por favor avisanos!



ALMUERZO & CENA

HORARIOS

Martes a sábado de 12 a 00h
Lunes y domingo de 12 a 20h

TAPEANDO

Platito mediterráneo \$20200
CROQUETTE DE PAPA Y BRIE, REMOLACHAS BALSÁMICAS, CHUTNEY DE TOMATE, ALCAUCILES GRILL, JAMÓN CURADO, MOUSSE DE POLLO, CHIPS DE KALE Y PANES CASEROS.

Platito de mar \$24400
CALAMARES GLASEADOS EN SALSA ORIENTAL, LANGOSTINOS SWEET CHILLI, SALMON GRAVLAX, PICKLES, QUESO ESPECIADO Y PANES CASEROS.

ENTRADAS

Mollejas alimonadas \$11300
CON CREMA DE ZANAHORIA Y LIMA, MIEL DE CORIANDRO, TOMILLO Y RABANITO PICLADO.

Queso brie horneado \$11400
ENVUELTO EN MASA FILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL.

Cachapa cremosa de maíz dulce \$11000
PANCAKE DE MAÍZ DULCE, ESPUMA DE QUESO LLANERO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, MOJO VERDE, POLVO DE OLIVAS Y BROTES DE CILANTRO.

Dim sun de gírgolas \$11600
RAVIOLIS RELLENOS CON MIX DE HONGOS SOBRE LABNEH DE COLIFLOR, CRIOLLA DE GREMOLATA Y MOSTAZA ANTIGUA.

Pato prensado \$18500
MUSLO PRENSADO CON BERRIES CONFITADOS, SALSA HOISIN DE FRUTOS ROJOS, CREMA DE AJOS ASADOS Y ESPÁRRAGOS GRILL.

Ceviche de mango & alcaparras \$11400
CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO, CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA.

Tempura de langostinos \$13750
CREMA DE COCO Y CURRY ROJO, PUERRO BRASEADO Y TOMATITOS CONFITADOS. - ligeramente picante -

Terrina de nuez & castañas \$11400
CON PASTA DE MORRONES ASADOS ESPECIADOS Y NUECES CAMELIZADAS.

Provoleta grillada \$11600
CON FONDUE DE TOMATES, CEBOLLA CONFITADA, BROTES DE RÚCULA Y PANCETA CROCANTE.

Papas rosti \$11200
TORRIJAS DE PAPA EN ESCAMAS CON PALTA, HUEVO POCHÉ Y SALSA HOLANDESA.

Tiradito de abadejo en salsa de ají amarillo peruano \$13450
CEBOLLA ROJA, EMULSIÓN DE WASABI, HIERBAS Y MANÍ CRISPY. - ligeramente picante -

PRINCIPALES

Lomo & pimienta verde \$23700
CROQUETA DE PAPA Y BRIE, PISTOU DE TOMATES Y SALSA DE PIMIENTA VERDE.

Entraña con reducción de Malbec \$22800
CON PAPAS ROSTI, ESPÁRRAGO GRILL ENVUELTO EN JAMÓN CRUDO Y MIX DE CEBOLLINES EN DOBLE COCCIÓN.

Ojo de bife con manteca ahumada \$23100
TORRE DE PAPAS, PARMESANO Y PANCETA, CEBOLLITAS Y HONGOS SALTEADOS.

Pollo hindú \$17800
EN SALSA DE COCO, CON VEGETALES SALTEADOS, ARROZ AROMÁTICO Y PAN ROTI. - levemente picante -

Bondiola de cocción larga \$18700
HUMITA, PURÉ DE BATATAS Y REDUCCIÓN DE CERVEZA Y MIEL.

Bifecitos veggie de portobellos \$17400
CABUTIA CREMOSA, VEGETALES DE ESTACIÓN Y SALSA DE PUERRO.

Pato en miel, mostaza de dijon y sriracha \$28600
PECHUGA DE PATO SOBRE CREMOSO DE ZANAHORIA Y ZEST DE LIMA, TOMATITOS CONFITADOS, CORAZONES DE ALCAUCILES Y CEBOLLA BABY.

Abadejo & gremolata de eneldo \$24350
CON CREMA DE CALABAZA, PACK CHOI, SALSA VERDE DE ENELDO, MANTECA DE HIERBAS Y ALMENDRAS FILETEADAS.

Corvina sweet chilli \$21500
PURÉ DE COLIFLOR Y AJOS ESPECIADOS, HINOJO EN DOS COCCIONES, REMOLACHA ASADA, ZANAHORIA BABY.

Vietnam curry \$17700
CROQUETAS REBOZADAS PLANT BASED, PACK CHOI, BRÓCOLI, ALMENDRAS Y CRANBERRIES SOBRE CREMA DE COCO. - levemente picante -

Pasta & frutos de mar \$21200
CINTAS CASERAS CON SALSA DE CALAMARES, LANGOSTINOS Y CAMARONES SALTEADOS.

PRINCIPALES

Raviolones de calabaza asada _____ \$17600 CON SALSA DE QUESO PARMESANO, SALVIA Y AVELLANAS. 🍴	Poke bowl Marrakesh _____ \$16050 COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS. 🌱🍷
Tagliatelle & portobellos _____ \$17600 PASTA CASERA EN SALSA DE HONGOS, HUEVO POCHÉ, QUESO PARMESANO Y PANCETA CRISPY. 🌱	Poke bowl avocado _____ \$16050 PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA VERDE, RABANITO PICLADO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES. 🌱
Risotto de remolacha _____ \$17200 ARVEJAS, QUESO LLANERO, GÍRGOLAS A LA PLANCHA, GRANOLA SALADA, MENTA Y LIMA. 🍴	Poke bowl gravlax _____ \$20200 SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS, VERDES Y CRAKER DE ARROZ.
Panzottis de alcauciles _____ \$18050 CON PESTO ROSSO, ALBAHACA Y ALMENDRAS FILETEADAS. 🌱🍷	
Risotto de cordero _____ \$18650 BRASEADO AL HORNO DURANTE 6 HS, CON QUESO PARMESANO Y JUGO DE COCCIÓN.	



Si bien todo el personal está capacitado en buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada y contamos con herramientas que solo usamos para ciertos alimentos, elaboramos también platos con trigo, avena, cebada y centeno, por lo cual no somos un restaurante certificado libre de gluten.

POSTRES

Texturas de chocolate _____ \$9500 HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE SAL, DULCE DE LECHE Y NIBS DE CACAO. 🌱🍷	Marquise helada de chocolate _____ \$9950 CON SALSA DE FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y PRALINÉ DE AVELLANAS. 🌱
Pavlova _____ \$9450 MERENGUE CROCANTE CON CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 🌱	Cremoso de chocolate blanco & pistachos _____ \$9950 SORBET DE FRAMBUESA, BASE CROCANTE DE JENGIBRE Y PISTACHOS.
Mousse de mascarpone _____ \$10650 BISCUIT, GARRAPIÑADA DE NUEZ, CACAO Y CAFÉ DE ORIGEN. 🌱	Berlinesa de masa brioche _____ \$9400 BUÑUELO TIBIO RELLENO DE BANANA CARAMELIZADA SOBRE CREMA DULCE DE LECHE. 🌱

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LÍNEA COCA 354 ML _____ \$3100
SCHWEPES POMELO O TÓNICA 310 ML _____ \$3100
AGUA CON O SIN GAS 500 ML _____ \$3100
LIMONADA CON MENTA & JENGIBRE _____ \$4700
LIMONADA CON POMELO _____ \$4700
LIMONADA CON FRUTILLA _____ \$4700
LIMONADA CON MARACUYÁ _____ \$4700

CAFÉ DE ESPECIALIDAD & INFUSIONES

Ristretto _____ \$3000
Espresso _____ \$3000
Espresso Doble / Americano _____ \$3950
Espresso Cortado _____ \$3300
Jarrito Cortado _____ \$4300
Lágrima _____ \$3350
Té Tealosophy _____ \$4550

Nuestros cafés salen a 70°C. Si lo deseás más caliente, por favor avisanos!



KIDS

PRINCIPALES

\$16900

Bifecitos de pollo grillado

CON PURÉ DE PAPAS, PURÉ DE CALABAZA O ENSALADA DE ESPINACA Y TOMATE. 

Tostado de lomito & queso

CON TOMATITOS CHERRY. 

Papas fritas

CON DOS HUEVOS FRITOS.  

Fideos caseros

CON PARMESANO Y SALSA FILETTO, ESTOFADO DE CARNE, CREMA O SALSA ROSA.  

Lomo salteado

CON PURÉ DE PAPAS Y TOMATITOS CHERRY. 

Milanesa de pollo

CON PAPAS FRITAS, PURÉ DE PAPAS, PURÉ DE CALABAZA O ENSALADA MIXTA.

Sandwich de pollo

CON TOMATE Y QUESO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS. 



BEBIDAS

AGUA SIN GAS 500 ML

JUGO BAGGIO MANZANA | NARANJA

+ DULCE SORPRESA

RECORDÁ AVISARNOS SI ES SIN TACC!



VINOS & TRAGOS

VINOS

Tintos

Punta de Flechas \$21500
BODEGA FLECHAS DE LOS ANDES. MALBEC

Miau \$21000
BODEGA 4 GATOS LOCOS. MALBEC
COPA \$8400

Stella Crinita \$36000
BODEGA STELLA CRINITA. MALBEC - ORGÁNICO Y BIODINÁMICO

Luigi Bosca de Sangre \$33100
BODEGA LUIGI BOSCA. MALBEC

Krontiras Explore \$34100
BODEGA Krontiras. MALBEC. ORGÁNICO

Petit Siesta \$13000
BODEGA SIESTA EN EL TAHUÁN. 375cc. MALBEC.

Mara \$20100
BODEGA MARA. MERLOT. SUSTENTABLE
COPA \$8000

Animal Colours \$18800
BODEGA ANIMAL. BLEND. ORGÁNICO Y VEGANO
COPA \$7500

Alma Negra \$24500
BODEGA DOMAINE. 500cc. BLEND

Luigi Bosca de Sangre \$33100
BODEGA LUIGI BOSCA. BLEND

Serbal \$17000
BODEGA ATAMISQUE. PINOT NOIR

Hippie Love \$14400
BODEGA WINE IS ART. PINOT NOIR Y CRIOLLA

Mara \$23400
BODEGA MARA. PINOT NOIR. SUSTENTABLE

Tatú \$15000
BODEGA TATÚ. SYRAH
COPA \$6000

Loco \$22400
BODEGA TEMPUS ALBA. CABERNET SAUVIGNON

Serbal \$19900
BODEGA ATAMISQUE. CABERNET FRANC

Rosados

Quinto \$20500
BODEGA HUARPE RIGLOS. ROSÉ

Nuna \$18000
BODEGA CHAKANA. ROSÉ. ORGÁNICO Y VEGANO
COPA \$7200

Punto Final \$20000
BODEGA RENACER. MALBEC ROSÉ

Naranja

Alma Negra Orange \$46200
BODEGA DOMAINE. BLEND

Blancos

Serbal \$19900
BODEGA ATAMISQUE. SAUVIGNON BLANC

Mara \$20100
BODEGA MARA. SEMILLON. SUSTENTABLE

Indama \$17100
BODEGA TERRA CAMIARE. CHARDONNAY
COPA \$6900

Campos del Cielo \$32500
BODEGA RADICAL IMAGINATION. CHARDONNAY VIOGNIER.
ORGÁNICO Y BIODINÁMICO

Animal Colours \$18500
BODEGA ANIMAL. BLEND. ORGÁNICO Y VEGANO
COPA \$7400

Luigi Bosca de Sangre \$33100
BODEGA LUIGI BOSCA. BLEND

Espumantes

Simbiosis \$18200
BODEGA RADICAL IMAGINATION. ROSÉ - ORGÁNICO Y BIODINÁMICO

Jardin Enchanté \$23800
BODEGA JARDIN ENCHANTÉ. BRUT NATURE

Luigi Bosca Brut Nature \$37500
BODEGA LUIGI BOSCA. BRUT NATURE



TRAGOS & APERITIVOS

Aperol Orange _____ \$6900 APERITIVO, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.	Rosé _____ \$7500 GIN 40 BOTÁNICOS, FRUTOS DEL BOSQUE, AGUA DE ROSAS, TÓNICA Y FLORES FRESCAS.
Caipi de Ananá _____ \$6900 VODKA SMIRNOFF, CONFITURA DE ANANÁ, ALMÍBAR, RAMA DE CANELA Y LIMA.	Velia _____ \$8350 VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.
Ginger Rosmary _____ \$7500 GIN 40 BOTÁNICOS, TÓNICA, JENGIBRE, LIMA Y ROMERO.	Mojito Classic _____ \$6900 RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, MENTA FRESCA, SODA Y ALMÍBAR.
Cello _____ \$7300 JW RED, FRUTOS ROJOS, JUGO DE POMELO, RODAJAS DE LIMA, ALMÍBAR Y MENTA FRESCA.	JW Red / Black ON THE ROCKS. _____ \$5950 / \$8700
Mojito Maracuyá _____ \$6900 RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, PULPA DE MARACUYÁ, SODA Y ALMÍBAR.	



CERVEZAS

Bierhaus 473 ml

Goldfish _____ \$3750 CERVEZA LIGERA, AROMA FRUTADO, LEVE SABOR CÍTRICO.	Superstar _____ \$4750 IPA DE INTENSO AMARGOR, CON FRAGANCIA A LÚPULOS, CÍTRICOS Y FLORALES.
Sweetheart _____ \$3750 BASE A GOLDEN ALE, CON MALTAS, CARAMELO Y MIEL.	Scotch _____ \$3750 CERVEZA ESCOCESA, CON AROMA A CARAMELO Y TOFFEE, DE BAJO AMARGOR.

Patagonia 410 ml _____ \$4200

Weisse

Amber Lager

Bohemian Pilsener

IPA 24.7

