

# 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** \$4850

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

**Fit** \$10600

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

**Poke Veggie** \$7550

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



**Tostado** \$5950

EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO. 



**Croissant Tostado** \$7450

CON LOMITO Y QUESO.



**Benedict** \$7900

ENGLISH MUFFIN, ESPINACAS, HUEVOS POCHÉ Y SALSA HOLANDESA. + LOMITO \$9100 | + JAMÓN CRUDO \$10600 | + SALMÓN GRAVLAX \$13000.  

**Ohlalá** \$8000

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

**Nutribowl** \$7100

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

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso — \$2700 Americano — \$3600 Doble — \$3600

Espresso Cortado — \$3000 Jarrito — \$3900

Flat White — \$3950 Latte — \$3950

Lágrima — \$3050 Doble — \$3750

Macchiatto — \$2900 Doble — \$3700

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

## DULCES & VIENNOISERIE

Scon de queso \$3600


Medialuna de manteca \$3950

Croissant \$3950

Caramel cinnamon roll \$4250

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

Alfajor de chocolate & frutos rojos \$3600

SABLÉE, GANACHE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y NUECES.  

Alfajor de almendras \$3600

SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de vainilla \$3600

CON DULCE DE LECHE. 



Alfajor de dulce de leche vegano \$3600

CON DULCE DE LECHE CASERO.  




## AVOCADOS

**Platter** \$9900

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



**Gravlax** \$13350

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



**Naan** \$8850

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

**Spicy** \$9150

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

**Vegano** \$9050

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

## WAFFLES DULCES

Súper dulce de leche \$12500

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

Chocolatoso \$12500


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

Banana Caramel \$12500

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

## WAFFLES SALADOS

Salmonado \$15450

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

Poché \$12500

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

Sweet chilli \$12500

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

## TORTAS

Torta Boneco \$7350

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

Tarta Toffee \$7700

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

Red Velvet \$7350

CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA. 

Márgara \$7350

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

Carrot Cake \$7350

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

Tarta cremosa de coco & dulce de leche \$7350

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

Cheesecake de frutos rojos \$7350

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 \$4150

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 \$4850

Chai Latte TÉ INDIAN, LECHE CONDENSADA Y CANELA.

Moccaccino LATTE CON CHOCOLATE.

Capuccino

Submarino

## INFUSIONES FRÍAS \$4700

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 \$2800

LÍNEA COCA 354 ML | SCHWEPES POMELO O TÓNICA 354 ML | AGUA CON O SIN GAS 500 ML

## LICUADOS \$4950

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

## JUGOS \$4400

EXPRIMIDO DE NARANJA  
EXPRIMIDO DE POMELO

## LIMONADAS \$4300

FRUTILLA | MENTA Y JENGIBRE | POMELO | MARACUYÁ



# BRUNCH

## HORARIOS

Sábados, domingos y feriados  
de 12 a 20h

## BRUNCH PARA DOS DISPONIBLE SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS.

\$42400

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, GRANOLA 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: +\$11800

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** \$18200  
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** \$22150  
CALAMARES GLASEADOS EN SALSA ORIENTAL, LANGOSTINOS SWEET CHILLI, SALMON GRAVLAX, PICKLES, QUESO ESPECIADO Y PANES CASEROS. 🌱

## ENTRADAS

**Mollejas alimonadas** \$10250  
CON CREMA DE ZANAHORIA Y LIMA, MIEL DE CORIANDRO, TOMILLO Y RABANITO PICLADO. 🌱

**Queso brie horneado** \$10350  
ENVUELTO EN MASA FILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL. 🌱

**Cachapa cremosa de maíz dulce** \$10000  
PANCAKE DE MAÍZ DULCE, ESPUMA DE QUESO LLANERO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, MOJO VERDE, POLVO DE OLIVAS Y BROTES DE CILANTRO. 🌱

**Dim sun de gírgolas** \$10550  
RAVIOLIS RELLENOS CON MIX DE HONGOS SOBRE LABNEH DE COLIFLOR, CRIOLLA DE GREMOLATA Y MOSTAZA ANTIGUA. 🌱

**Pato prensado** \$16850  
MUSLO PRENSADO CON BERRIES CONFITADOS, SALSA HOISIN DE FRUTOS ROJOS, CREMA DE AJOS ASADOS Y ESPÁRRAGOS GRILL. 🌱

**Ceviche de mango & alcaparras** \$10350  
CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO, CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA. 🌱

**Tempura de langostinos** \$12500  
CREMA DE COCO Y CURRY ROJO, PUERRO BRASEADO Y TOMATITOS CONFITADOS. - ligeramente picante - 🌱

**Terrina de nuez & castañas** \$10350  
CON PASTA DE MORRONES ASADOS ESPECIADOS Y NUECES CARAMELIZADAS. 🌱

**Provoleta grillada** \$10050  
CON FONDUE DE TOMATES, CEBOLLA CONFITADA, BROTES DE RÚCULA Y PANCETA CROCANTE. 🌱

**Papas rosti** \$10150  
TORRIJAS DE PAPA EN ESCAMAS CON PALTA, HUEVO POCHÉ Y SALSA HOLANDESA. 🌱

**Tiradito de abadejo en salsa de ají amarillo peruano** \$12250  
CEBOLLA ROJA, EMULSIÓN DE WASABI, HIERBAS Y MANÍ CRISPY. - ligeramente picante - 🌱

## PRINCIPALES

**Lomo & pimienta verde** \$21550  
CROQUETA DE PAPA Y BRIE, PISTOU DE TOMATES Y SALSA DE PIMIENTA VERDE. 🌱

**Entraña con reducción de Malbec** \$20750  
CON PAPAS ROSTI, ESPÁRRAGO GRILL ENVUELTO EN JAMÓN CRUDO Y MIX DE CEBOLLINES EN DOBLE COCCIÓN. 🌱

**Ojo de bife con manteca ahumada** \$21050  
TORRE DE PAPAS, PARMESANO Y PANCETA, CEBOLLITAS Y HONGOS SALTEADOS. 🌱

**Pollo hindú** \$16200  
EN SALSA DE COCO, CON VEGETALES SALTEADOS, ARROZ AROMÁTICO Y PAN ROTI. - levemente picante - 🌱

**Bondiola de cocción larga** \$17000  
HUMITA, PURÉ DE BATATAS Y REDUCCIÓN DE CERVEZA Y MIEL.

**Bifecitos veggie de portobellos** \$15800  
CABUTIA CREMOSA, VEGETALES DE ESTACIÓN Y SALSA DE PUERRO. 🌱

**Pato en miel, mostaza de dijon y sriracha** \$26000  
PECHUGA DE PATO SOBRE CREMOSO DE ZANAHORIA Y ZEST DE LIMA, TOMATITOS CONFITADOS, CORAZONES DE ALCAUCILES Y CEBOLLA BABY. 🌱

**Abadejo & gremolata de eneldo** \$22150  
CON CREMA DE CALABAZA, PACK CHOI, SALSA VERDE DE ENELDO, MANTECA DE HIERBAS Y ALMENDRAS FILETEADAS. 🌱

**Corvina sweet chilli** \$19550  
PURÉ DE COLIFLOR Y AJOS ESPECIADOS, HINOJO EN DOS COCCIONES, REMOLACHA ASADA, ZANAHORIA BABY. 🌱

**Vietnam curry** \$16100  
CROQUETAS REBOZADAS PLANT BASED, PACK CHOI, BRÓCOLI, ALMENDRAS Y CRANBERRIES SOBRE CREMA DE COCO. - levemente picante - 🌱

**Pasta & frutos de mar** \$19300  
CINTAS CASERAS CON SALSA DE CALAMARES, LANGOSTINOS Y CAMARONES SALTEADOS. 🌱



## PRINCIPALES

**Raviolones de calabaza asada** \$16000  
CON SALSA DE QUESO PARMESANO, SALVIA Y AVELLANAS. 🍴

**Tagliatelle & portobellos** \$16000  
PASTA CASERA EN SALSA DE HONGOS, HUEVO POCHÉ, QUESO PARMESANO Y PANCETA CRISPY. 🌱

**Risotto de remolacha** \$15650  
ARVEJAS, QUESO LLANERO, GÍRGOLAS A LA PLANCHA, GRANOLA SALADA, MENTA Y LIMA. 🍴

**Panzottis de alcauciles** \$16400  
CON PESTO ROSSO, ALBAHACA Y ALMENDRAS FILETEADAS. 🌱🍴

**Risotto de cordero** \$16950  
BRASEADO AL HORNO DURANTE 6 HS, CON QUESO PARMESANO Y JUGO DE COCCIÓN.

**Poke bowl Marrakesh** \$14600  
COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS. 🌱🍴

**Poke bowl avocado** \$14600  
PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA VERDE, RABANITO PICLADO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES. 🌱

**Poke bowl gravlax** \$18350  
SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS, VERDES Y CRAKER DE ARROZ.



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** \$8650  
HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE SAL, DULCE DE LECHE Y NIBS DE CACAO. 🌱🍴

**Pavlova** \$8600  
MERENGUE CROCANTE CON CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 🌱

**Mousse de mascarpone** \$9700  
BISCUIT, GARRAPIÑADA DE NUEZ, CACAO Y CAFÉ DE ORIGEN. 🌱

**Marquise helada de chocolate** \$9050  
CON SALSA DE FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y PRALINÉ DE AVELLANAS. 🌱

**Cremoso de chocolate blanco & pistachos** \$9050  
SORBET DE FRAMBUESA, BASE CROCANTE DE JENGIBRE Y PISTACHOS.

**Berlinesa de masa brioche** \$8550  
BUÑUELO TIBIO RELLENO DE BANANA CARAMELIZADA SOBRE CREMA DULCE DE LECHE. 🌱

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

LÍNEA COCA 354 ML \$2800  
SCHWEPES POMELO O TÓNICA 310 ML \$2800  
AGUA CON O SIN GAS 500 ML \$2800  
LIMONADA CON MENTA & JENGIBRE \$4300  
LIMONADA CON POMELO \$4300  
LIMONADA CON FRUTILLA \$4300  
LIMONADA CON MARACUYÁ \$4300

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD & INFUSIONES

Ristretto \$2700  
Espresso \$2700  
Espresso Doble / Americano \$3600  
Espresso Cortado \$3000  
Jarrito Cortado \$3900  
Lágrima \$3050  
Té Tealosophy \$4150

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



KIDS

## PRINCIPALES

\$15350

### 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** \$15600  
BODEGA 4 GATOS LOCOS. MALBEC

**COPA** \$6250

**Stella Crinita** \$32800  
BODEGA STELLA CRINITA. MALBEC - ORGÁNICO Y BIODINÁMICO

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

**Krontiras Explore** \$26100  
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** \$13200  
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** \$17000  
BODEGA ATAMISQUE. CABERNET FRANC

### Rosados

**Quinto** \$20500  
BODEGA HUARPE RIGLOS. ROSÉ

**Nuna** \$18000  
BODEGA CHAKANA. ROSÉ. ORGÁNICO Y VEGANO

**COPA** \$7200

**Punto Final** \$19800  
BODEGA RENACER. MALBEC ROSÉ

### Naranja

**Alma Negra Orange** \$46200  
BODEGA DOMAINE. BLEND

### Blancos

**Serbal** \$17000  
BODEGA ATAMISQUE. SAUVIGNON BLANC

**Mara** \$20100  
BODEGA MARA. SEMILLON. SUSTENTABLE

**Indama** \$16000  
BODEGA TERRA CAMIARE. CHARDONNAY

**COPA** \$6400

**Campos del Cielo** \$29600  
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** \$15300  
BODEGA RADICAL IMAGINATION. ROSÉ - ORGÁNICO Y BIODINÁMICO

**Jardin Enchanté** \$23800  
BODEGA JARDIN ENCHANTÉ. BRUT NATURE

**Luigi Bosca Brut Nature** \$36250  
BODEGA LUIGI BOSCA. BRUT NATURE



## TRAGOS & APERITIVOS

<b>Aperol Orange</b> _____ \$6250 APERITIVO, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.	<b>Rosé</b> _____ \$6800 GIN 40 BOTÁNICOS, FRUTOS DEL BOSQUE, AGUA DE ROSAS, TÓNICA Y FLORES FRESCAS.
<b>Caipi de Ananá</b> _____ \$6250 VODKA SMIRNOFF, CONFITURA DE ANANÁ, ALMÍBAR, RAMA DE CANELA Y LIMA.	<b>Velia</b> _____ \$7600 VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.
<b>Ginger Rosmary</b> _____ \$6800 GIN 40 BOTÁNICOS, TÓNICA, JENGIBRE, LIMA Y ROMERO.	<b>Mojito Classic</b> _____ \$6250 RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, MENTA FRESCA, SODA Y ALMÍBAR.
<b>Cello</b> _____ \$6600 JW RED, FRUTOS ROJOS, JUGO DE POMELO, RODAJAS DE LIMA, ALMÍBAR Y MENTA FRESCA.	<b>JW Red / Black</b> ON THE ROCKS. _____ \$5400 / \$7900
<b>Mojito Maracuyá</b> _____ \$6250 RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, PULPA DE MARACUYÁ, SODA Y ALMÍBAR.	



## CERVEZAS

Bierhaus 473 ml

<b>Goldfish</b> _____ \$3550 CERVEZA LIGERA, AROMA FRUTADO, LEVE SABOR CÍTRICO.	<b>Superstar</b> _____ \$4550 IPA DE INTENSO AMARGOR, CON FRAGANCIA A LÚPULOS, CÍTRICOS Y FLORALES.
<b>Sweetheart</b> _____ \$3550 BASE A GOLDEN ALE, CON MALTAS, CARAMELO Y MIEL.	<b>Scotch</b> _____ \$3550 CERVEZA ESCOCESA, CON AROMA A CARAMELO Y TOFFEE, DE BAJO AMARGOR.

Patagonia 410 ml \_\_\_\_\_ \$3550

Weisse

Amber Lager

Bohemian Pilsener

IPA 24.7

