

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.

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 \$6050
TOSTADAS EN PAN BLANCO | SALVADO. CON QUESO | QUESO VEGANO | DULCE DE LECHE | MIEL | MERMELADA | DULCE DE LECHE VEGANO CASERO. 🌱🍯

Fit \$13150
PAN DE CAMPO INTEGRAL, MOUSSE DE POLLO, PALTA, HUEVO POCHÉ + VASO DE YOGUR GRIEGO CON FRUTA Y SEMILLAS. 🌱

Poke Veggie \$9400
CREMA DE MARACUYÁ, BANANA, ARÁNDANOS, COCO TOSTADO, GRANOLA DE QUINOA, FLORES Y MENTA. 🌱🍯

Tostado \$7400
EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO. 🌱

Tostado Chipá \$9200
RELLENO DE LOMITO Y QUESO. 🌱

Croissant Tostado \$9200
CON LOMITO Y QUESO.

Benedict \$9800
PAN ENGLISH MUFFIN, ESPINACAS, HUEVOS POCHÉ Y SALSA HOLANDESA. + LOMITO \$11250 | + JAMÓN CRUDO \$13100 | + SALMÓN GRAVLAX \$16050. 🌱🍯

Ohlalá \$10950
TOSTÓN, VERDES Y OMELETTE + 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN: LOMITO | SALMÓN GRAVLAX | HONGOS | ESPINACA | RÚCULA | TOMATE | QUESO AZUL | MUZZARELLA | JAMÓN CRUDO | PARMESANO. 🌱🍯

Nutribowl \$8800
YOGUR GRIEGO CASERO CON FRUTAS, CHÍA, ALMENDRAS, COCO Y CHIPS DE CHOCOLATE. 🌱🍯

DULCES & VIENNOISERIE

Medialuna de manteca \$3500

Croissant \$3500

Caramel cinnamon roll \$5300
MASA ESPONJOSA CON CANELA, MANZANA Y SALSA CARAMEL, SE SIRVE TIBIO.

Cookie de pistachos \$6450
RELLENA DE CREMA DE PISTACHOS Y CHOCOLATE BLANCO.

Cookie doble chocolate negro \$7000
CON CHUNKS DE CHOCOLATE BELGA.

Cookie de nueces pecan \$6750
RELLENA DE DULCE DE LECHE.

Alfajor de chocolate & frutos rojos \$4500
SABLÉE, GANACHE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y NUECES. 🌱🍯

Alfajor de almendras \$4500
SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de vainilla \$4500
CON DULCE DE LECHE. 🌱

Alfajor de dulce de leche vegano \$4500
CON DULCE DE LECHE CASERO. 🌱🍯

Alfajor marplatense \$4500
NEGRO/BLANCO.

Scon de queso \$4450

Chipá \$3250



AVOCADOS

Platter \$12300
TOSTÓN DE PAN, CROQUETA DE PAPA, RÚCULA, PALTA, PORTOBELLOS SALTEADOS, TOMATE GRILLADO Y HUEVOS REVUELTOS. 🌱🍯

Gravlax \$16600
PAN TOSTADO, QUESO ESPECIADO, ALMENDRAS, CRANBERRIES, PALTA, SALMÓN GRAVLAX, RÚCULA Y ENELDO. 🌱

Naan \$11000
CHUTNEY DE TOMATES, ESPÁRRAGOS, PALTA, PICKLES DE CEBOLLA, HUEVO POCHÉ, VERDES Y ALFALFA SOBRE PAN NAAN. 🌱🍯

Spicy \$11300
TOSTÓN DE PAN, ESPINACA, PALTA, BRIE, HONGOS GRILLADOS, CHOCLO QUEMADO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, CILANTRO, RALLADURA DE LIMA, MENTA Y SRIRACHA. - PICANTE - 🌱🍯

Vegano \$12300
PALTA, GÍRGOLAS, ENELDO, MAÍZ, RÚCULA, RABANITOS, CEBOLLA MORADA, ZANAHORIAS GLASEADAS CON SWEET CHILI Y CEBOLLAS BABY. 🌱🍯

WAFFLES DULCES

Súper dulce de leche \$15500

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

Chocolatoso \$15500

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

Banana Caramel \$15500

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

WAFFLES SALADOS

Salmonado \$19100

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

Poché \$15500

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

Sweet chilli \$15500

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

TORTAS

Torta Boneco \$9600

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

Tarta Toffee \$9600

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

Red Velvet \$9100

CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA.

Márgara \$9100

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

Carrot Cake \$9100

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

Tarta cremosa de coco & dulce de leche \$9100

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

Cheesecake de frutos rojos \$9100

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.

BEBIDAS

\$3550

LÍNEA COCA 354 ML

SCHWEPPES POMELO 354 ML

SCHWEPPES TÓNICA 354 ML

AGUA CON 500 ML

AGUA SIN GAS 500 ML

LIMONADAS

\$5300

FRUTILLA

MENTA Y JENGIBRE

POMELO

MARACUYÁ

JUGOS

\$5500

EXPRIMIDO DE NARANJA

EXPRIMIDO DE POMELO

LICUADOS

\$6200

BANANA

ANANÁ, MARACUYÁ Y JENGIBRE

FRUTILLA Y NARANJA

FRUTOS ROJOS

KIWI Y MANZANA VERDE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Colombia HUILA | Tostador **MANIFIESTO** | Lavado | Varietal Caturra, Castillo. Altura 1500 msnm.

Espresso _____ \$3400
1 SHOT DE CAFÉ



Espresso cortado _____ \$3750
1 SHOT DE CAFÉ + LECHE CALIENTE



Espresso doble _____ \$4450
DOBLE SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Ristretto _____ \$3400
1 SHOT DE CAFÉ MÁS CARGADO



Doppio _____ \$4450
DOBLE SHOT DE CAFÉ



Lungo _____ \$3400
1 SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Americano _____ \$4450
DOBLE SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Jarrito cortado _____ \$4900
DOBLE SHOT DE CAFÉ + LECHE



Macchiatto _____ \$3650
1 SHOT + ESPUMA DE LECHE



Macchiatto doble _____ \$4550
DOBLE SHOT DE CAFÉ + ESPUMA DE LECHE



Lágrima jarrito _____ \$3800
LECHE CALIENTE + ½ SHOT DE CAFÉ



Lágrima doble _____ \$4600
LECHE CALIENTE + ½ SHOT DE CAFÉ



Flat white _____ \$4950
DOBLE SHOT DE CAFÉ + LECHE CALIENTE



Latte _____ \$4950
1 SHOT DE CAFÉ + LECHE CALIENTE



Nuestros cafés salen a 65°C.
Si lo deseas más caliente, por favor avisanos!



INFUSIONES

Tés tealosophy

Jasmine Flowers \$5150
TÉ VERDE Y JAZMÍN.



English Breakfast \$5150
CLÁSICO TÉ NEGRO.



Calm \$5150
HOJAS DE VERBENA, CÁSCARAS DE NARANJA
Y CLEMENTINAS. DIGESTIVO Y RELAJANTE.



Indian Delight \$5150
ANÍS ESTRELLADO, CANELA Y JENGIBRE.



Artisan Blend \$5150
TÉ NEGRO, ROSAS, LAVANDA Y VAINILLA.



INFUSIONES FRÍAS

Iced latte \$5800
1 SHOT DE CAFÉ + HIELO + LECHE



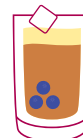
Iced mocca \$5150
1 SHOT DE CAFÉ + HIELO + SALSA DE
CHOCOLATE + LECHE



Iced chai \$5800
TE INDIAN DELIGHT + LECHE CONDENSADA +
CANELA + HIELO



Iced tea negro \$5800
TÉ ENGLISH BREAKFAST + JUGO DE LIMÓN +
ALMÍBAR + FRUTOS ROJOS + HIELO



Iced tea indian \$5800
TE INDIAN DELIGHT + JUGO DE NARANJA +
ALMÍBAR + MENTA + JENGIBRE + HIELO



Iced tea calm \$5800
TE CALM + JUGO DE LIMÓN + ALMÍBAR + MENTA +
JENGIBRE + HIELO



ESPECIALES

Chai latte \$5950
LECHE CONDENSADA + TÉ INDIAN DELIGHT +
LECHE CALIENTE



Mocaccino \$5950
1 SHOT DE CAFÉ + SALSA DE CHOCOLATE
+ LECHE CALIENTE



Capuccino \$5950
1 SHOT DE CAFÉ + LECHE + CANELA + CHOCOLATE
RALLADO



Submarino \$5950
CHOCOLATE + LECHE CALIENTE





BRUNCH

HORARIOS

Sábados, domingos y feriados
de 12 a 20h

BRUNCH PARA DOS DISPONIBLE SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS.

\$52400

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

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

ELEGÍ 1 OPCIÓN DE SNACK SALADO:

Platito Mediterráneo

CROQUETA 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. 🍴

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 VAINILLA, DULCE DE LECHE Y CREMA DE COCO CON TOPPING DE COCO EN ESCAMAS. 🌿

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 GRIEGO 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

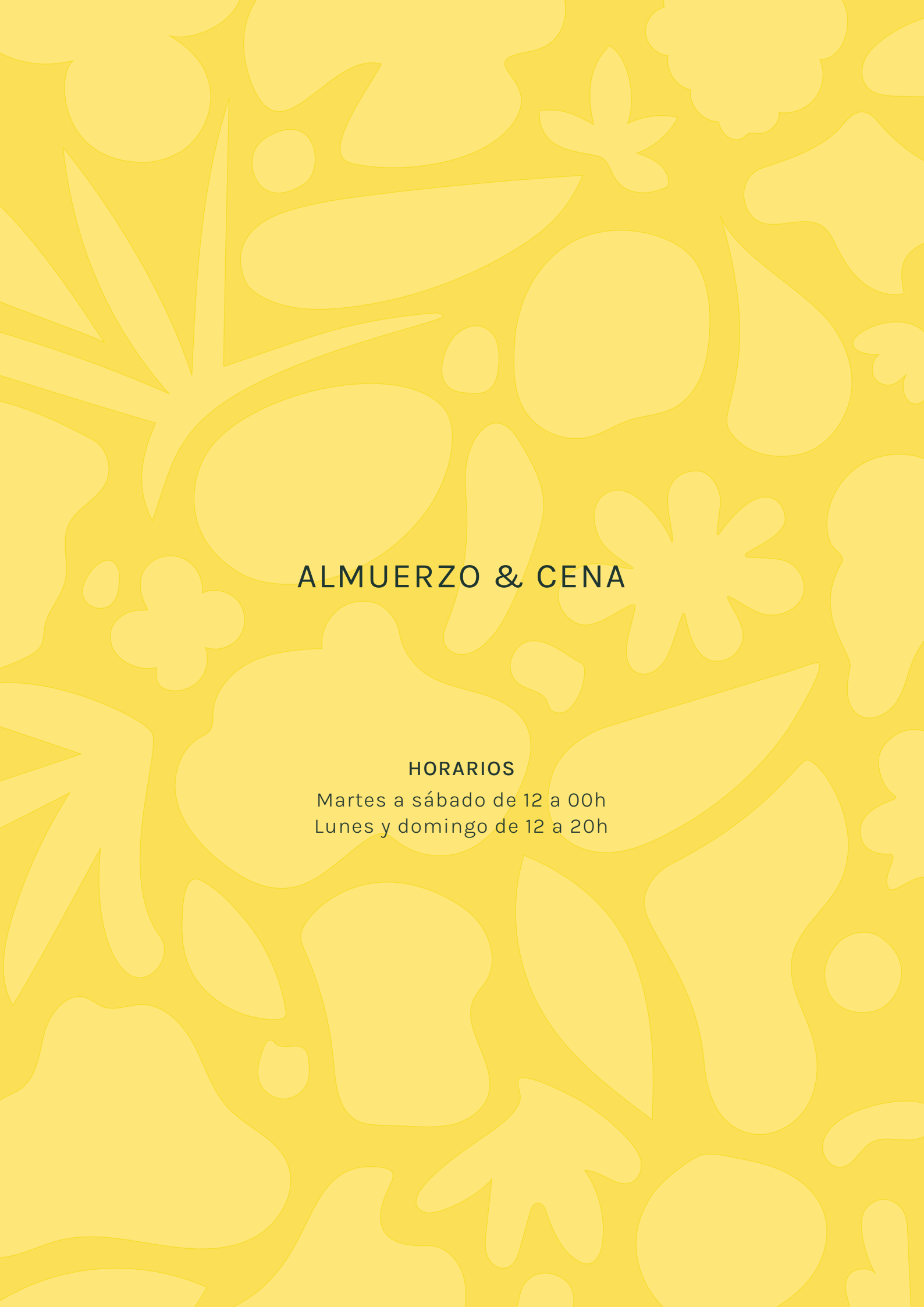
SUMALE 2 TRAGOS A ELECCIÓN: +\$14600

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

SUMALE 2 INFUSIONES A ELECCIÓN: +\$9100

LATTE | ICED LATTE | FLAT WHITE | MACCHIATO | AMERICANO | COFFEE TONIC | LÁGRIMA | ESPRESSO | TÉ TEALOSOPHY

Nuestros cafés salen a 65°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 \$22750

CROQUETA 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 \$27450

CALAMARES GLASEADOS EN SALSA ORIENTAL, LANGOSTINOS SWEET CHILLI, SALMON GRAVLAX, PICKLES, QUESO ESPECIADO Y PANES CASEROS.

ENTRADAS

Mollejas alimonadas \$12750

CON CREMA DE ZANAHORIA Y LIMA, MIEL DE CORIANDRO, TOMILLO Y RABANITO PICLADO.

Queso brie horneado \$12850

ENVUELTO EN MASA FILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL.

Cachapa cremosa de maíz dulce \$12350

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

Dim sun de gírgolas \$13100

RAVIOLIS RELLENOS CON MIX DE HONGOS SOBRE LABNEH DE COLIFLOR, CRIOLLA DE GREMOLATA Y MOSTAZA ANTIGUA.

Pato prensado \$20850

MUSLO PRENSADO CON BERRIES CONFITADOS, SALSA HOISIN DE FRUTOS ROJOS, CREMA DE AJOS ASADOS Y ESPÁRRAGOS GRILL.

Ceviche de mango & alcaparras \$12850

CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO, CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA.

Tempura de langostinos \$15500

CREMA DE COCO Y CURRY ROJO, PUERRO BRASEADO Y TOMATITOS CONFITADOS. - ligeramente picante -

Provoleta grillada \$13100

CON FONDUE DE TOMATES, CEBOLLA CONFITADA, BROTES DE RÚCULA Y PANCETA CROCANTE.

Papas rosti \$12650

TORRIJAS DE PAPA EN ESCAMAS CON PALTA, HUEVO POCHÉ Y SALSA HOLANDESA.

Tiradito de abadejo en salsa de ají amarillo peruano \$15150

CEBOLLA ROJA, EMULSIÓN DE WASABI, HIERBAS Y MANÍ CRISPY. - ligeramente picante -

PRINCIPALES

Lomo & pimienta verde \$26650

CROQUETA DE PAPA Y BRIE, PISTOU DE TOMATES Y SALSA DE PIMIENTA VERDE.

Entraña con reducción de Malbec \$25650

CON PAPAS ROSTI, ESPÁRRAGO GRILL ENVUELTO EN JAMÓN CRUDO Y MIX DE CEBOLLINES EN DOBLE COCCIÓN.

Ojo de bife con manteca ahumada \$26000

TORRE DE PAPAS, PARMESANO Y PANCETA, CEBOLLITAS Y HONGOS SALTEADOS.

Pollo hindú \$20000

EN SALSA DE COCO, CON VEGETALES SALTEADOS, ARROZ AROMÁTICO Y PAN ROTI. - levemente picante -

Bondiola de cocción larga \$21050

HUMITA, PURÉ DE BATATAS Y REDUCCIÓN DE CERVEZA Y MIEL.

Bifecitos veggie de portobellos \$19600

MEDALLÓN DE POROTOS NEGROS Y PORTOBELLOS, CABUTIA CREMOSA, VEGETALES DE ESTACIÓN Y SALSA DE PUERRO.

Pato en miel, mostaza de dijon y sriracha \$32200

PECHUGA DE PATO SOBRE CREMOSO DE ZANAHORIA Y ZEST DE LIMA, TOMATITOS CONFITADOS, CORAZONES DE ALCAUCILES Y CEBOLLA BABY.

Abadejo & gremolata de eneldo \$27400

CON CREMA DE CALABAZA, PACK CHOI, SALSA VERDE DE ENELDO, MANTECA DE HIERBAS Y ALMENDRAS FILETEADAS.

Corvina sweet chilli \$24200

PURÉ DE COLIFLOR Y AJOS ESPECIADOS, HINOJO EN DOS COCCIONES, REMOLACHA ASADA, ZANAHORIA BABY.

Vietnam curry \$19900

CROQUETAS REBOZADAS PLANT BASED, PACK CHOI, BRÓCOLI, ALMENDRAS Y CRANBERRIES SOBRE CREMA DE COCO. - levemente picante -

Pasta & frutos de mar \$23900

CINTAS CASERAS CON SALSA DE CALAMARES, LANGOSTINOS Y CAMARONES SALTEADOS.

PRINCIPALES

Raviolones de calabaza asada \$19800
CON SALSA DE QUESO PARMESANO, SALVIA Y AVELLANAS. 🍴

Tagliatelle & portobellos \$19800
PASTA CASERA EN SALSA DE HONGOS, HUEVO POCHÉ, QUESO PARMESANO Y PANCETA CRISPY. 🍴

Risotto de remolacha \$19400
ARVEJAS, QUESO LLANERO, GÍRGOLAS A LA PLANCHA, GRANOLA SALADA, MENTA Y LIMA. 🍴

Panzottis de alcauciles \$20350
CON PESTO ROSSO, ALBAHACA Y ALMENDRAS FILETEADAS. 🍴

Risotto de cordero \$21000
BRASEADO AL HORNO DURANTE 6 HS, CON QUESO PARMESANO Y JUGO DE COCCIÓN.

Poke bowl Marrakech \$18100
COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS. 🍴

Poke bowl avocado \$18100
PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA VERDE, RABANITO PICLADO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES. 🍴

Poke bowl gravlax \$22750
SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS, VERDES Y CRACKER 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 \$10700
HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE SAL, DULCE DE LECHE Y NIBS DE CACAO. 🍴

Pavlova \$10650
MERENGUE CROCANTE CON CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 🍴

Mousse de mascarpone \$12000
BISCUIT, GARRAPIÑADA DE NUEZ, CACAO Y CAFÉ DE ESPECIALIDAD HUILA. 🍴

Marquise helada de chocolate \$11200
CON SALSA DE FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y PRALINÉ DE AVELLANAS. 🍴

Cremoso de chocolate blanco & pistachos \$11200
SORBET DE FRAMBUESA, BASE CROCANTE DE JENGIBRE Y PISTACHOS.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LÍNEA COCA 354 ML \$3550
SCHWEPES POMELO O TÓNICA 310 ML \$3550
AGUA CON O SIN GAS 500 ML \$3550
LIMONADA CON MENTA & JENGIBRE \$5300
LIMONADA CON POMELO \$5300
LIMONADA CON FRUTILLA \$5300
LIMONADA CON MARACUYÁ \$5300

CAFÉ DE ESPECIALIDAD & INFUSIONES

Ristretto \$3400
Espresso \$3400
Espresso Doble / Americano \$4450
Espresso Cortado \$3750
Jarrito Cortado \$4900
Lágrima \$3800
Té tealosophy \$5200

Nuestros cafés salen a 65°C. Si lo deseás más caliente, por favor avisanos!



KIDS

PRINCIPALES

\$19000

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 \$22500
BODEGA 4 GATOS LOCOS. MALBEC
COPA \$9000

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

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

Krontiras Explore \$34100
BODEGA KONTIRAS. 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 \$20700
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 \$20700
BODEGA ATAMISQUE. CABERNET FRANC

Rosados

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 \$20700
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 \$7800

APERITIVO, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.

Caipi de Ananá \$7800

VODKA SMIRNOFF, CONFITURA DE ANANÁ, ALMÍBAR, RAMA DE CANELA Y LIMA.

Ginger Rosmary \$8500

GIN 40 BOTÁNICOS, TÓNICA, JENGIBRE, LIMA Y ROMERO.

Cello \$8250

JW RED, FRUTOS ROJOS, JUGO DE POMELO, RODAJAS DE LIMA, ALMÍBAR Y MENTA FRESCA.

Mojito Maracuyá \$7800

RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, PULPA DE MARACUYÁ, SODA Y ALMÍBAR.

Rosé \$8500

GIN 40 BOTÁNICOS, FRUTOS DEL BOSQUE, AGUA DE ROSAS, TÓNICA Y FLORES FRESCAS.

Velia \$9450

VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.

Mojito Classic \$7800

RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, MENTA FRESCA, SODA Y ALMÍBAR.

JW Red / Black
ON THE ROCKS. \$6700 / \$9800



CERVEZAS

Bierhaus 473 ml

Gold state \$3750

CERVEZA LIGERA, AROMA FRUTADO, LEVE SABOR CÍTRICO.

Honey Lazybee \$3750

BASE A GOLDEN ALE, CON MALTAS, CARAMELO Y MIEL.

Faxe rubia suave 330 ml \$3750

CERVEZA DANESA PREMIUM, RUBIA DE MALTA SUAVE Y CON CUERPO.

Faxe sin alcohol 500 ml \$4750

CERVEZA DANESA, RUBIA SUAVE Y CON CUERPO, SIN ALCOHOL.

Superstar \$4750

IPA DE INTENSO AMARGOR, CON FRAGANCIA A LÚPULOS, CÍTRICOS Y FLORALES.

Scotch \$3750

CERVEZA ESCOCESA, CON AROMA A CARAMELO Y TOFFEE, DE BAJO AMARGOR.

