

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 repeating pattern of stylized floral and leaf motifs in a light pink color against a darker pink background. 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 \$5650

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

Fit \$12250

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

Poke Veggie \$8750

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

Tostado \$6900

EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO. 🌱

Tostado Chipá \$8600

RELLENO DE LOMITO Y QUESO. 🌱

Croissant Tostado \$8600

CON LOMITO Y QUESO.

Benedict \$9150

PAN ENGLISH MUFFIN, ESPINACAS, HUEVOS POCHÉ Y SALSA HOLANDESA. + LOMITO \$10500 | + JAMÓN CRUDO \$12250 | + SALMÓN GRAVLAX \$15000. 🌱🍷

Ohlalá \$10200

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

Nutribowl \$8200

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

DULCES & VIENNOISERIE

Medialuna de manteca \$4200

Croissant \$4600

Caramel cinnamon roll \$4950

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

Cookie de pistachos \$6000

RELLENA DE CREMA DE PISTACHOS Y CHOCOLATE BLANCO.

Cookie doble chocolate negro \$6500

CON CHUNKS DE CHOCOLATE BELGA.

Cookie de nueces pecan \$6300

RELLENA DE DULCE DE LECHE.

Alfajor de chocolate & frutos rojos \$4200

SABLÉE, GANACHE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y NUECES. 🌱🍷

Alfajor de almendras \$4200

SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de vainilla \$4200

CON DULCE DE LECHE. 🌱

Alfajor de dulce de leche vegano \$4200

CON DULCE DE LECHE CASERO. 🌱🍷

Alfajor marplatense \$4200

NEGRO/BLANCO.

Scon de queso \$4150

Chipá \$3000



AVOCADOS

Platter \$11450

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

Gravlax \$15450

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

Naan \$10250

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

Spicy \$10550

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

Vegano \$10450

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

WAFFLES DULCES

Súper dulce de leche \$14450

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

Chocolatoso \$14450


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

Banana Caramel \$14450

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

WAFFLES SALADOS

Salmonado \$17850

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

Poché \$14450

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

Sweet chilli \$14450

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

TORTAS

Torta Boneco \$8950

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

Tarta Toffee \$8950

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

Red Velvet \$8500

CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA. 

Márgara \$8500

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

Carrot Cake \$8500

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

Tarta cremosa de coco & dulce de leche \$8500

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

Cheesecake de frutos rojos \$8500

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

\$3300

LÍNEA COCA 354 ML

SCHWEPES POMELO 354 ML

SCHWEPES TÓNICA 354 ML

AGUA CON 500 ML

AGUA SIN GAS 500 ML

LIMONADAS

\$4950

FRUTILLA

MENTA Y JENGIBRE

POMELO

MARACUYÁ

JUGOS

\$5100

EXPRIMIDO DE NARANJA

EXPRIMIDO DE POMELO

LICUADOS

\$5750

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 _____ \$3150
1 SHOT DE CAFÉ



Espresso cortado _____ \$3500
1 SHOT DE CAFÉ + LECHE CALIENTE



Espresso doble _____ \$4150
DOBLE SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Ristretto _____ \$3150
1 SHOT DE CAFÉ MÁS CARGADO



Doppio _____ \$4150
DOBLE SHOT DE CAFÉ



Lungo _____ \$3150
1 SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Americano _____ \$4150
DOBLE SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Jarrito cortado _____ \$4550
DOBLE SHOT DE CAFÉ + LECHE



Macchiatto _____ \$3400
1 SHOT + ESPUMA DE LECHE



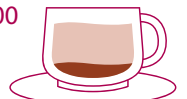
Macchiatto doble _____ \$4250
DOBLE SHOT DE CAFÉ + ESPUMA DE LECHE



Lágrima jarrito _____ \$3550
LECHE CALIENTE + ½ SHOT DE CAFÉ



Lágrima doble _____ \$4300
LECHE CALIENTE + ½ SHOT DE CAFÉ



Flat white _____ \$4600
DOBLE SHOT DE CAFÉ + LECHE CALIENTE



Latte _____ \$4600
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 _____ \$4800
TÉ VERDE Y JAZMÍN.



English Breakfast _____ \$4800
CLÁSICO TÉ NEGRO.



Calm _____ \$4800
HOJAS DE VERBENA, CÁSCARAS DE NARANJA
Y CLEMENTINAS. DIGESTIVO Y RELAJANTE.



Indian Delight _____ \$4800
ANÍS ESTRELLADO, CANELA Y JENGIBRE.



Artisan Blend _____ \$4800
TÉ NEGRO, ROSAS, LAVANDA Y VAINILLA.



INFUSIONES FRÍAS

Iced latte _____ \$5400
1 SHOT DE CAFÉ + HIELO + LECHE



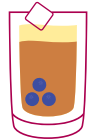
Iced mocca _____ \$4800
1 SHOT DE CAFÉ + HIELO + SALSA DE
CHOCOLATE + LECHE



Iced chai _____ \$5400
TE INDIAN DELIGHT + LECHE CONDENSADA +
CANELA + HIELO



Iced tea negro _____ \$5400
TÉ ENGLISH BREAKFAST + JUGO DE LIMÓN +
ALMÍBAR + FRUTOS ROJOS + HIELO



Iced tea indian _____ \$5400
TE INDIAN DELIGHT + JUGO DE NARANJA +
ALMÍBAR + MENTA + JENGIBRE + HIELO



Iced tea calm _____ \$5400
TE CALM + JUGO DE LIMÓN + ALMÍBAR + MENTA +
JENGIBRE + HIELO



ESPECIALES

Chai latte _____ \$5600
LECHE CONDENSADA + TÉ INDIAN DELIGHT +
LECHE CALIENTE



Mocaccino _____ \$5600
1 SHOT DE CAFÉ + SALSA DE CHOCOLATE
+ LECHE CALIENTE



Capuccino _____ \$5600
1 SHOT DE CAFÉ + LECHE + CANELA + CHOCOLATE
RALLADO



Submarino _____ \$5600
CHOCOLATE + LECHE CALIENTE





BRUNCH

HORARIOS

Sábados, domingos y feriados
de 12 a 20h

BRUNCH PARA DOS DISPONIBLE SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS.

\$48950

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, 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, GRANOLA 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, PISTACHÓS, 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: +\$13650

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

SUMALE 2 INFUSIONES A ELECCIÓN: +\$8500

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 \$21250

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 \$25650

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

ENTRADAS

Mollejas alimonadas \$11900

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

Queso brie horneado \$12000

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

Cachapa cremosa de maíz dulce \$11550

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

Dim sun de gírgolas \$12200

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

Pato prensado \$19450

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

Ceviche de mango & alcaparras \$12000

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

Tempura de langostinos \$14450

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

Provoleta grillada \$12200

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

Papas rosti \$11800

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

Tiradito de abadejo en salsa de ají amarillo peruano \$14150

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

PRINCIPALES

Lomo & pimienta verde \$24900

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

Entraña con reducción de Malbec \$23950

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

Ojo de bife con manteca ahumada \$24300

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

Pollo hindú \$18700

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

Bondiola de cocción larga \$19650

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

Bifecitos veggie de portobellos \$18300

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

Pato en miel, mostaza de dijon y sriracha \$30050

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

Abadejo & gremolata de eneldo \$25600

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

Corvina sweet chilli \$22600

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

Vietnam curry \$18600

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

Pasta & frutos de mar \$22300

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

PRINCIPALES

Raviolones de calabaza asada \$18500

CON SALSA DE QUESO PARMESANO, SALVIA Y AVELLANAS.



Tagliatelle & portobellos \$18500

PASTA CASERA EN SALSA DE HONGOS, HUEVO POCHÉ, QUESO PARMESANO Y PANCETA CRISPY.



Risotto de remolacha \$18100

ARVEJAS, QUESO LLANERO, GÍRGOLAS A LA PLANCHA, GRANOLA SALADA, MENTA Y LIMA.



Panzottis de alcauciles \$19000

CON PESTO ROSSO, ALBAHACA Y ALMENDRAS FILETEADAS.



Risotto de cordero \$19600

BRASEADO AL HORNO DURANTE 6 HS, CON QUESO PARMESANO Y JUGO DE COCCIÓN.

Poke bowl Marrakech \$16900

COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS.



Poke bowl avocado \$16900

PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA VERDE, RABANITO PICLADO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES.



Poke bowl gravlax \$21250

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 \$10000

HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE SAL, DULCE DE LECHE Y NIBS DE CACAO.



Pavlova \$9950

MERENGUE CROCANTE CON CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS.



Mousse de mascarpone \$11200

BISCUIT, GARRAPIÑADA DE NUEZ, CACAO Y CAFÉ DE ESPECIALIDAD HUILA.



Marquise helada de chocolate \$10450

CON SALSA DE FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y PRALINÉ DE AVELLANAS.



Cremoso de chocolate blanco & pistachos \$10450

SORBET DE FRAMBUESA, BASE CROCANTE DE JENGIBRE Y PISTACHOS.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LÍNEA COCA 354 ML \$3300

SCHWEPES POMELO O TÓNICA 310 ML \$3300

AGUA CON O SIN GAS 500 ML \$3300

LIMONADA CON MENTA & JENGIBRE \$4950

LIMONADA CON POMELO \$4950

LIMONADA CON FRUTILLA \$4950

LIMONADA CON MARACUYÁ \$4950

CAFÉ DE ESPECIALIDAD & INFUSIONES

Ristretto \$3150

Espresso \$3150

Espresso Doble / Americano \$4150

Espresso Cortado \$3500

Jarrito Cortado \$4550

Lágrima \$3550

Té tealosophy \$4800

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



KIDS

PRINCIPALES

\$17750

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

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 _____ \$7250 APERITIVO, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.	Rosé _____ \$7900 GIN 40 BOTÁNICOS, FRUTOS DEL BOSQUE, AGUA DE ROSAS, TÓNICA Y FLORES FRESCAS.
Caipi de Ananá _____ \$7250 VODKA SMIRNOFF, CONFITURA DE ANANÁ, ALMÍBAR, RAMA DE CANELA Y LIMA.	Velia _____ \$8800 VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.
Ginger Rosmary _____ \$7900 GIN 40 BOTÁNICOS, TÓNICA, JENGIBRE, LIMA Y ROMERO.	Mojito Classic _____ \$7250 RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, MENTA FRESCA, SODA Y ALMÍBAR.
Cello _____ \$7700 JW RED, FRUTOS ROJOS, JUGO DE POMELO, RODAJAS DE LIMA, ALMÍBAR Y MENTA FRESCA.	JW Red / Black ON THE ROCKS. _____ \$6250 / \$9150
Mojito Maracuyá _____ \$7250 RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, PULPA DE MARACUYÁ, SODA Y ALMÍBAR.	



CERVEZAS

Bierhaus 473 ml

Gold state _____ \$3750 CERVEZA LIGERA, AROMA FRUTADO, LEVE SABOR CÍTRICO.	Superstar _____ \$4750 IPA DE INTENSO AMARGOR, CON FRAGANCIA A LÚPULOS, CÍTRICOS Y FLORALES.
Honey Lazybee _____ \$3750 BASE A GOLDEN ALE, CON MALTAS, CARAMELO Y MIEL.	Scotch _____ \$3750 CERVEZA ESCOCESA, CON AROMA A CARAMELO Y TOFFEE, DE BAJO AMARGOR.
Faxe 500 ml _____ \$4750 CERVEZA DANESA, RUBIA SUAVE Y CON CUERPO, SIN ALCOHOL.	
Faxe 330 ml _____ \$3750 CERVEZA DANESA PREMIUM, RUBIA DE MALTA SUAVE Y CON CUERPO.	

