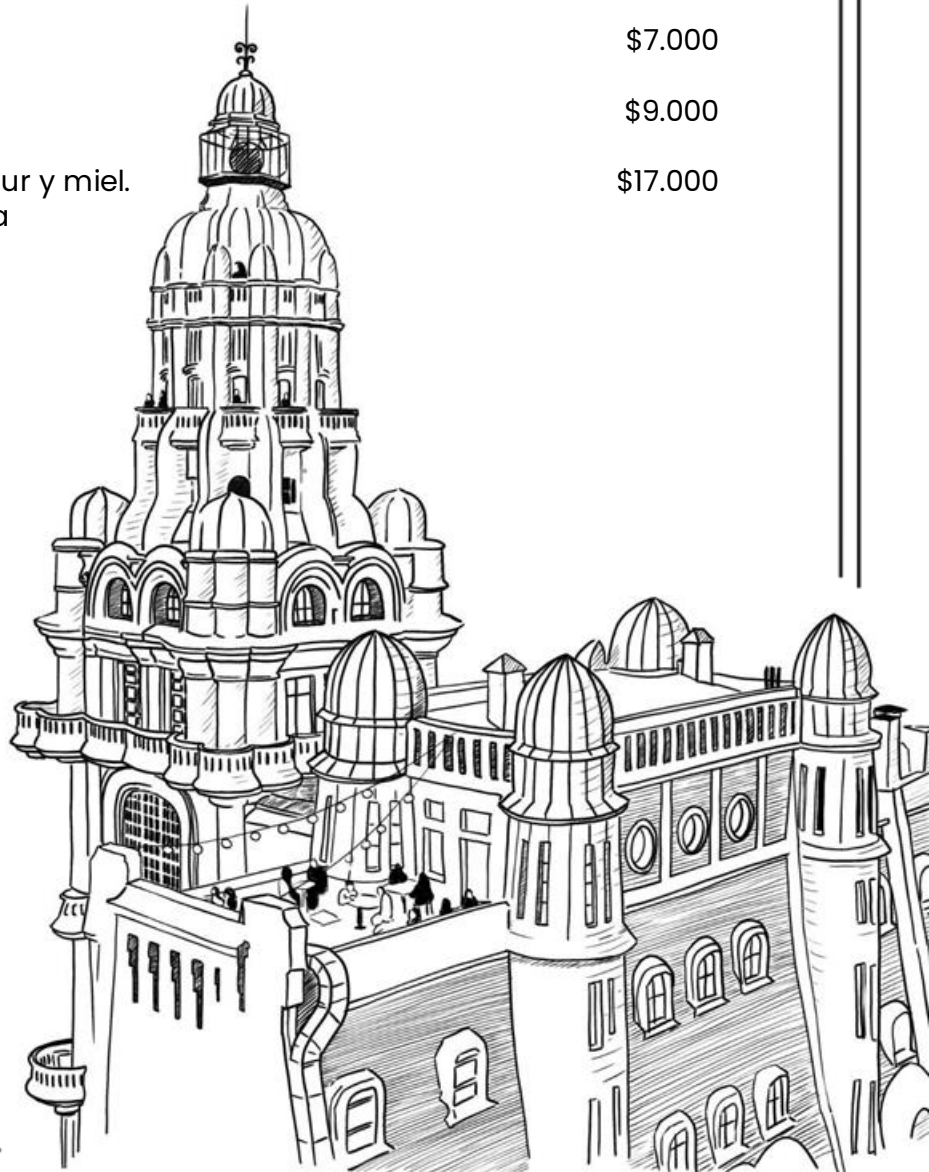




DESAYUNOS Y MERIENDAS

Clásicos

Medialuna de manteca	\$4.500
Medialuna con jamón y queso	\$7.000
Pan de campo, palta, tomates cherry asados, arvejas y huevo a la plancha	\$12.000
Tostada francesa de avellanas Tostada francesa en pan brioche con crema y frutos de avellana.	\$14.000
Budín de bananas caramelizadas	\$7.000
Húmedo de chocolate	\$7.000
Crumble tibio de manzanas	\$9.000
Granola con frutas del día, yogur y miel. Pan de centeno y queso crema	\$17.000





Huevos

De 10.00AM a 12.30PM

Roll Con champiñones al sartén y queso fontina.	\$9.500
Florentino Huevos revueltos, Bechamel de espinacas, pan brioche y gratin de parmesano.	\$8.500

Pastelería

Lo dulce

New York cheesecake Clásico americano a base de queso.	\$12.500
Porción de Chocolate Biscuit y crema de chocolate en dos capas.	\$12.000
Tarteleta frutal Con crema pastelera y frutas de estación.	\$11.500

Sandwiches

Lo salado

Bagel Con palta, rúcula, queso crema y cebollín. • Adicional salmón ahumado.	\$10.500 \$14.500
Bagel vegetariano •Hummus, zucchini, tomate y pimiento asado. Paté de aceitunas y verdes.	\$12.500
Árabe tostado Lomito ahumado y queso emmental.	\$11.000



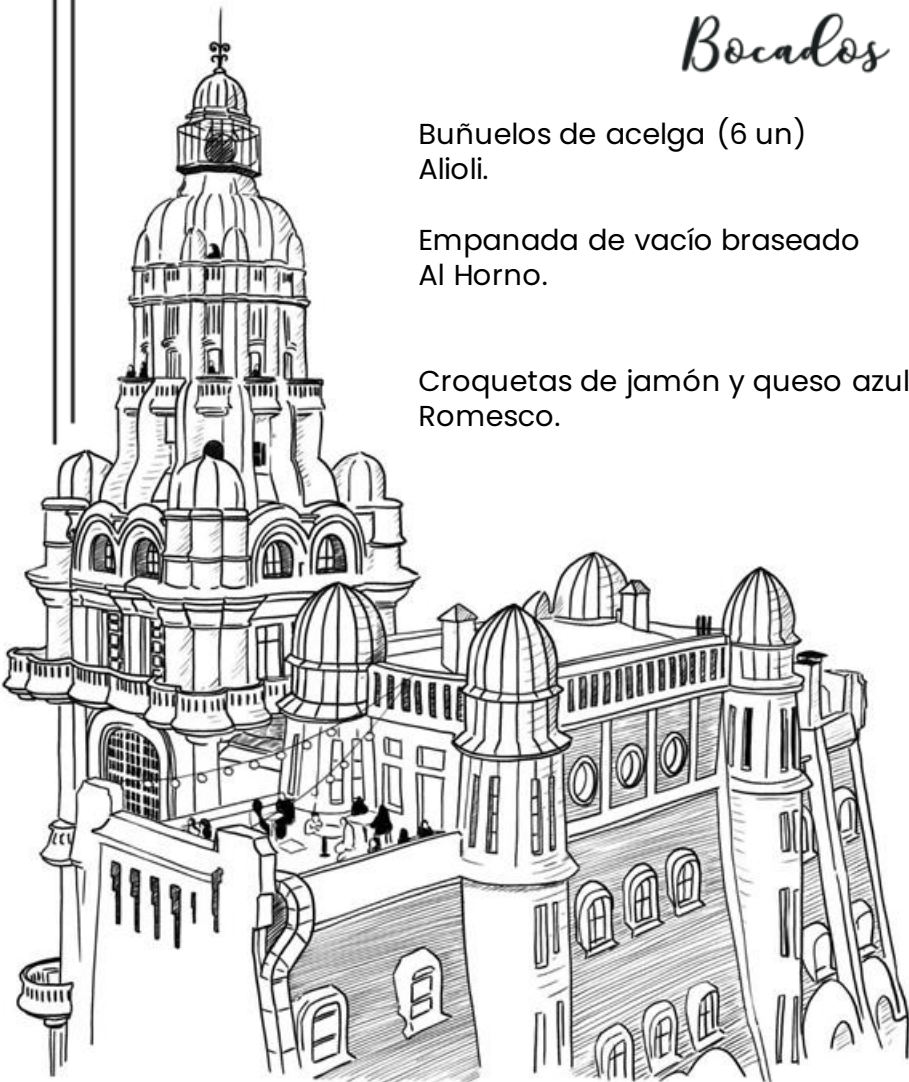
MEDIODÍA - ATARDECER

Tablas

Charcutera Salame tandilense con avellanas, asadito argentino, leberwurst, queso azul, cheddar añejo y brie. (Para 2.)	\$40.000
Vermutera Croquetas de jamón y queso azul, olivas marinadas y cebolla encurtida, queso afumicatto, Pan con manteca de ajo confitado. (Para 2)	\$25.000
Quesos y Vino Azul, cheddar añejo, brie, affumicatto y straciatella. Fruta en conserva y pan. (Para 2) Maridado con 2 copas de vino.	\$32.000

Bocados

Buñuelos de acelga (6 un) Alioli.	\$13.200
Empanada de vacío braseado Al Horno.	\$6.000
Croquetas de jamón y queso azul (2 un) Romesco.	\$8.000





Ensaladas

Remolachas, zanahorias, stracciatella Aliño cítrico.	\$17.000
Brócoli y zucchini, garbanzos, pepino y hojas Tahini, vinagre de sidra y cilantro.	\$16.000
Selección de hojas verdes, croutons Aderezo Tonnato.	\$15.000

Platitos

Tartare de atún Tonkatsu, eneldo, cebolla	\$22.000
Langostinos marinados y puerros Ajoblanco.	\$22.000
Selección de setas Hongos del día con pan tostado.	\$18.000
Bife de chorizo Con cremoso de papa o mix de verdes.	\$28.000
Carpaccio de remolacha, queso azul y almendras caramelizadas Balsámico	\$12.000
Burratina, rúcula, jamón crudo, pistachos Balsámico	\$24.000
Peras al vino tinto, queso Brie, almendras Balsámico.	\$14.000

Postres

Membrillos rostizados, crema de queso horneado	\$9.000
Flan de dulce de leche	\$8.500
Bougatsa tibia Masa filo, crema pastelera, miel y pistachos.	\$8.500



Bebidas sin alcohol

**Agua sin gas
\$5.500**

**Agua con gas
\$5.500**

**Gaseosas
\$6.900**

**Aguas saborizadas
\$5.700**

**Limonada
\$7.300**

**Limonada menta y jengibre
\$7.300**

**Limonada de maracuyá
\$7.300**

**Pomelada
\$7.500**

Cerveza

**Imperial Lager / IPA
\$7.000**

**Stella Artois
\$8.500**

**Corona
\$10.000**

Medidas

**Johnnie Walker Red Label
\$14.000**

**Johnnie Walker Black Label
\$15.000**

**Johnnie Walker Green Label
\$42.000**

**Johnnie Walker Blue Label
\$97.000**

**Macallan 12 años
\$65.000**

**Talisker 10 años
\$47.000**



Chivas 18 Años
\$35.000

Jack Daniels
\$16.000

Volcán de mi Tierra
\$19.000

Vinos

Finca La Linda Malbec (Copa)
\$8.400

Finca La Linda Chardonnay (Copa)
\$8.400

Finca La Linda Torrontés
\$24.000

Luigi Bosca Malbec
\$47.400

Luigi Bosca Cabernet
\$49.500

Luigi Bosca Sauvignon Blanc
\$43.400

Luigi Bosca Chardonnay
\$43.400

Luigi Bosca de Sangre Malbec D.O.C.
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre White Blend
\$64.000

Luigi Bosca Los Nobles Malbec D.O.C.
\$180.000

Espumantes

Chandon EB
\$55.500

Chandon Rosé
\$57.900

Chandon 187
\$15.000

Aperitivos

Botella Lunfa
\$35.000

Copa Lunfa
\$10.000



Cocktails Clásicos

Aperol Spritz	\$18.000
Manhattan	\$20.000
Fernet	\$17.000
Cynar Julep	\$17.000
Old Fashioned	\$20.000
Cuba Libre	\$17.000
Espresso Martini	\$18.000
Campari con Naranja	\$18.000
Caipiroska	\$18.000
Caipiriña	\$18.000
Mojito	\$17.000
Negroni	\$19.000
Dry Martini	\$18.000
Gin Tonic Nacional	\$16.000
Gin Tonic Importado	\$20.000
Ferrovionario	\$17.000

Cocktails de autor

Torino Syrup de jengibre, jugo de limón, espumante extra Brut, pepino, aceitunas	\$20.000
Nápoles Gin Hendrick's, cordial de pomelo, jugo de pomelo, tónica, pimienta mixta.	\$20.000
Elixir Barolo Johnnie Walker red label, syrup de jengibre, jugo de limón, albúmina, rayadura de lima.	\$20.000
Dante Inferno Tequila silver, licor de cereza, cordial de pomelo, tajin.	\$20.000
Don Fiorello Syrup de maracuyá especiado, syrup de jengibre, jugo de naranja, espumante Extra Brut, penacho de menta	\$20.000



Cafeteria

Café Espresso
\$4.200

Café Espresso mediano
\$4.700

Café doble
\$5.300

Cortado chico
\$4.100

Cortado mediano
\$4.700

Cortado doble
\$5.300

Café con leche mediano
\$4.900

Café con leche
\$5.400

Lágrima mediana
\$4.600

Lágrima grande
\$5.400

Té
\$4.400

Té con leche
\$4.500

Submarino
\$5.400

Cappuccino
\$7.500

Café Irlandés
\$9.500

Adicional de leche de almendra
\$4.000

Adicional de crema
\$2.000

Alfajor "Campeón del Mundo"
\$4.500

Alfajor de Pistacho
\$5.000



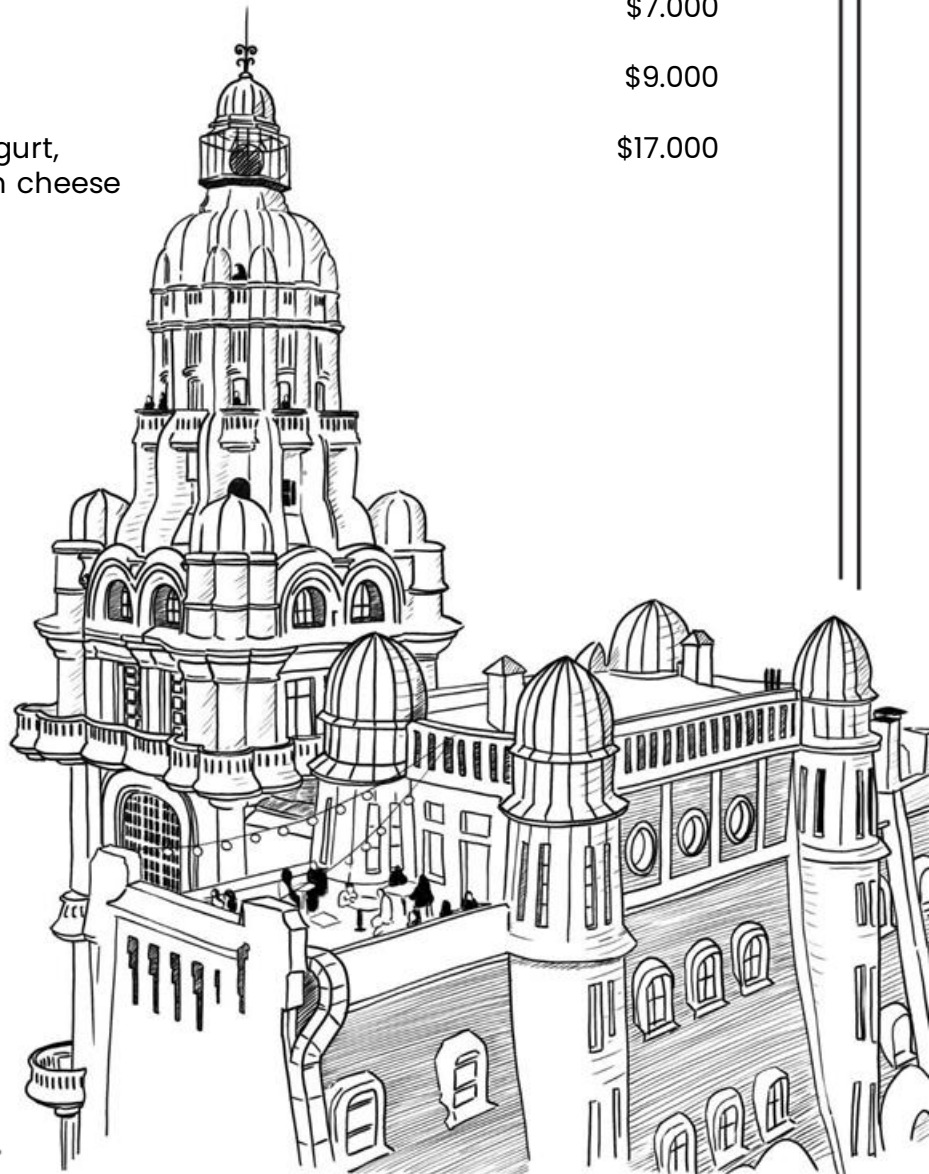
English Menu



BREAKFAST & AFTERNOON SNACKS

Classics

Butter croissant	\$4.500
Ham and cheese croissant	\$7.000
Country bread with avocado, roasted cherry tomatoes, peas, and fried egg	\$12.000
Hazelnut French toast Brioche French toast with cream and hazelnuts.	\$14.000
Caramelized banana loaf cake	\$7.000
Chocolate cake	\$7.000
Warm apple crumble	\$9.000
Granola with seasonal fruit, yogurt, & honey. Rye bread with cream cheese	\$17.000





Eggs

10.00AM to 12.30PM

Roll With sautéed mushrooms and fontina cheese	\$9.500
Florentine Spinach béchamel and fried egg on brioche bread	\$8.500

Pastry

Sweet

New York cheesecake (slice) Classic American cheesecake	\$12.500
Chocolate Slice Chocolate biscuit and cream in two layers.	\$12.000
Fruit tartlet With pastry cream and seasonal fruits.	\$11.500

Sandwiches

Savory

Bagel With avocado, arugula, cream cheese, and chives	\$10.500
• Add smoked salmon	\$14.500
Bagel with Vegetables • Vegetarian: hummus, zucchini, tomato, roasted pepper, tapenade, and greens	\$12.500
Toasted Arabic bread Smoked pork loin and Emmental cheese	\$11.000



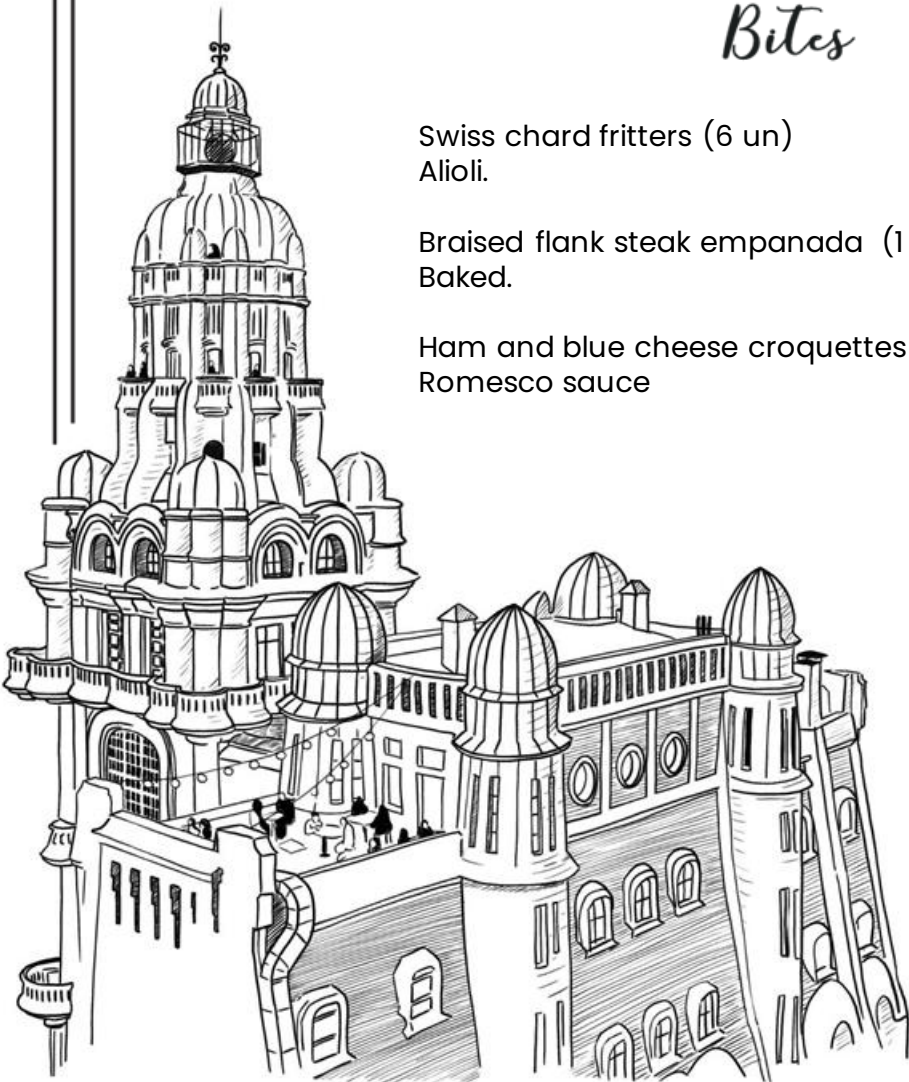
MIDDAY – SUNSET

Boards

Charcuterie board Tandil salami with hazelnuts, Argentine roast beef, leberwurst, blue cheese, aged cheddar, and brie.	\$40.000
Vermouth board Ham and blue cheese croquettes, marinated olives and pickled onions, affumicato cheese, bread with confit garlic butter.	\$25.000
Cheese board & Wine Blue cheese, aged cheddar, brie, affumicato, and straciatella. Preserved fruit and bread. Paired with 2 glasses of wine.	\$32.000

Bites

Swiss chard fritters (6 un) Alioli.	\$13.200
Braised flank steak empanada (1 un) Baked.	\$6.000
Ham and blue cheese croquettes (2 un) Romesco sauce	\$8.000





Salads

Beets, carrots, stracciatella Citrus dressing.	\$17.000
Broccoli and zucchini, chickpeas, cucumber and greens Tahini, apple cider vinegar, and cilantro	\$16.000
Mixed green leaves, croutons Tonnato dressing.	\$15.000

Small plates

Tuna tartare Tonkatsu, dill, onion	\$22.000
Marinated prawns and leeks Ajoblanco	\$22.000
Mushroom selection Daily mushrooms with toasted bread	\$18.000
Sirloin steak With creamy mashed potatoes or mixed greens	\$28.000
Beet carpaccio, blue cheese, caramelized almonds Balsamic	\$12.000
Burratina, arugula, cured ham, pistachios Balsamic	\$24.000
Pears in red wine, brie cheese, almonds Balsamic	\$14.000

Desserts

Roasted quinces, baked cheese cream	\$9.000
Dulce de leche flan	\$8.500
Warm bougatsa Phyllo pastry, custard cream, honey, pistachios	\$8.500



Beer

Imperial Lager / IPA
\$7.000

Stella Artois
\$7.000

Corona
\$10.000

Soft Drinks

Water
\$5.500

Sparkling Water
\$5.500

Sodas
\$6.900

Flavored Water
\$5.700

Lemonade
\$7.300

Mint & Ginger Lemonade
\$7.300

Passion Fruit Lemonade
\$7.200

Grapefruit Lemonade
\$7.500

Measures

Johnnie Walker Red Label
\$14.000

Johnnie Walker Black Label
\$15.000

Johnnie Walker Green Label
\$42.000

Johnnie Walker Blue Label
\$97.000

Macallan 12 years
\$65.000

Talisker 10 years
\$47.000

Volcán de mi Tierra
\$19.000



Chivas 18 años
\$35.000

Jack Daniels
\$ 16.000

Wines

Finca La Linda Malbec (Glass)
\$8.400

Finca La Linda Chardonnay (Glass)
\$8.400

Finca La Linda Torrontés
\$24.000

Luigi Bosca Malbec
\$47.400

Luigi Bosca Cabernet
\$49.500

Luigi Bosca Sauvignon Blanc
\$43.400

Luigi Bosca Chardonnay
\$43.400

Luigi Bosca de Sangre Malbec D.O.C.
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre White Blend
\$64.000

Luigi Bosca Los Nobles Malbec D.O.C.
\$180.000

Sparkling wines

Chandon EB
\$55.500

Chandon Rosé
\$57.900

Chandon 187
\$15.000

Aperitifs

Lunfa Bottle
\$35.000

Lunfa Glass
\$10.000



Classic Cocktails

Aperol Spritz	\$18.000
Manhattan	\$20.500
Fernet	\$17.000
Cynar Julep	\$17.000
Old Fashioned	\$20.000
Cuba Libre	\$17.500
Espresso Martini	\$18.000
Campari w/orange	\$18.000
Caipiroska	\$18.000
Caipiriña	\$18.000
Mojito	\$17.000
Negroni	\$19.000
Dry Martini	\$18.000
National Gin Tonic	\$16.000
Imported Gin Tonic	\$20.000
Ferroviano	\$17.000

Signature Cocktails

Torino Ginger syrup, lemon juice, extra sparkling wine Brut, cucumber, olives	\$20.000
Napoles Hendrick's gin, grapefruit cordial, grapefruit juice, tonic, mixed pepper.	\$20.000
Elixir Barolo Johnnie Walker red label, ginger syrup, lemon juice, albumin, lime zest.	\$20.000
Dante's Inferno Silver tequila, cherry liqueur, grapefruit cordial, tajin.	\$20.000
Don Fiorello Spiced passion fruit syrup, ginger syrup, orange juice, Extra Brut sparkling wine, mint plume	\$20.000