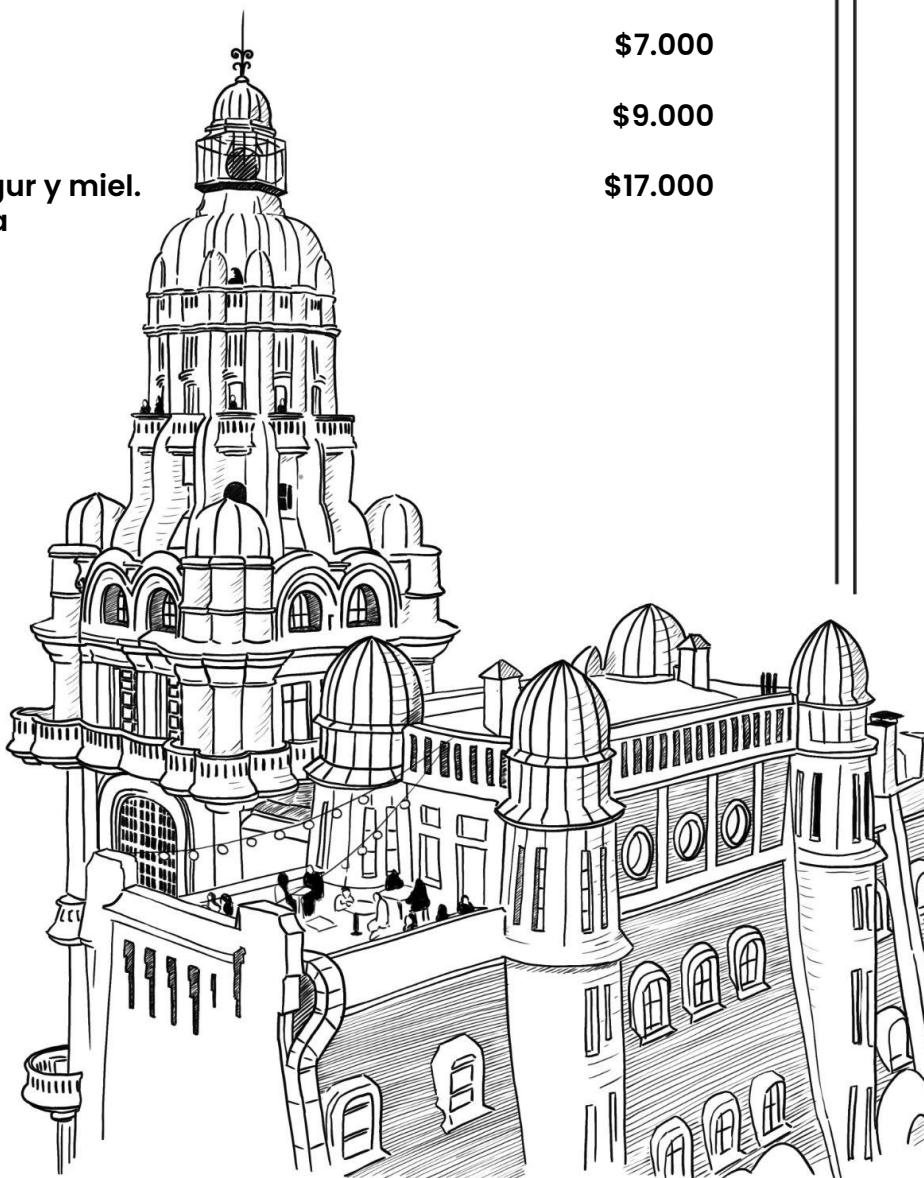




DESAYUNOS Y MERIENDAS

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)

\$32.000

Maridado con 2 copas de vino.

Bocados

Buñuelos de acelga (6 un)

Alioli.

\$13.200

Empanada de vacío braseado

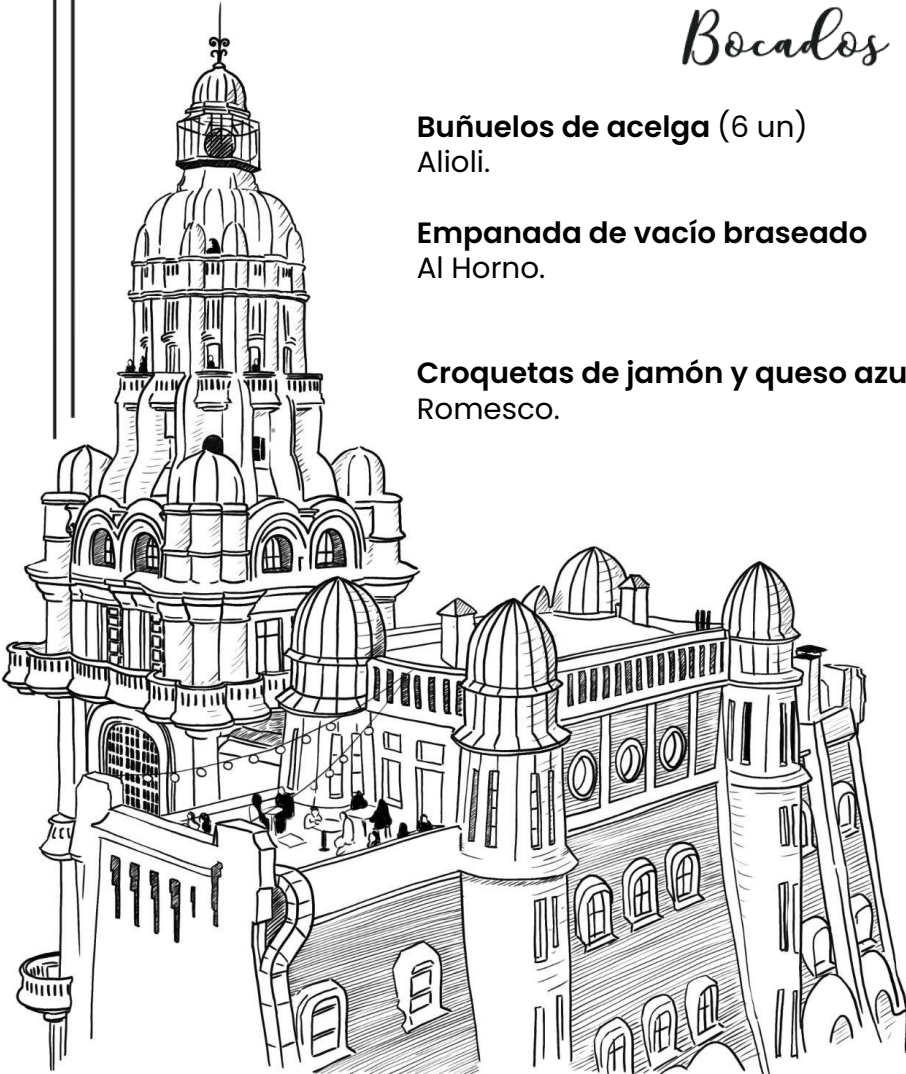
Al Horno.

\$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



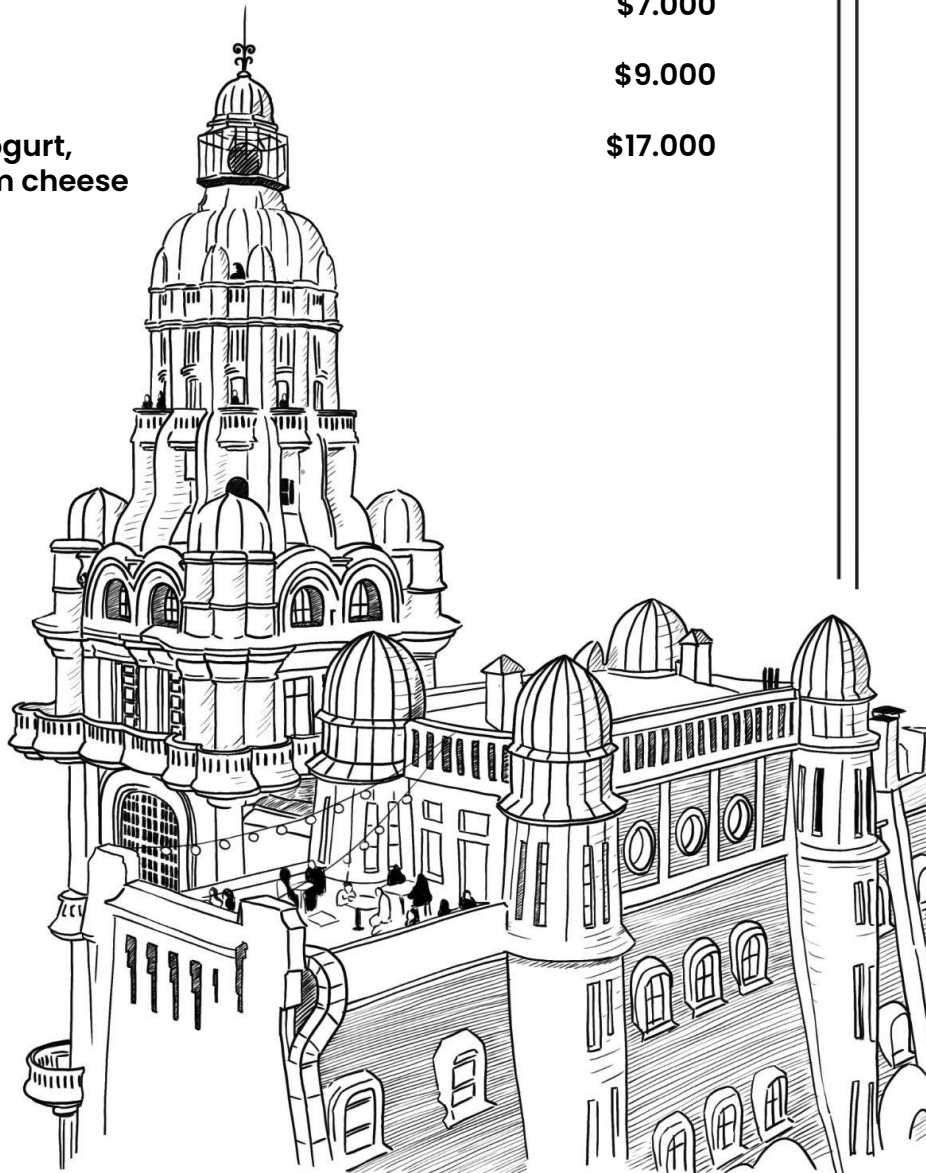
English Menu



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 • Add smoked salmon	\$10.500 \$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)

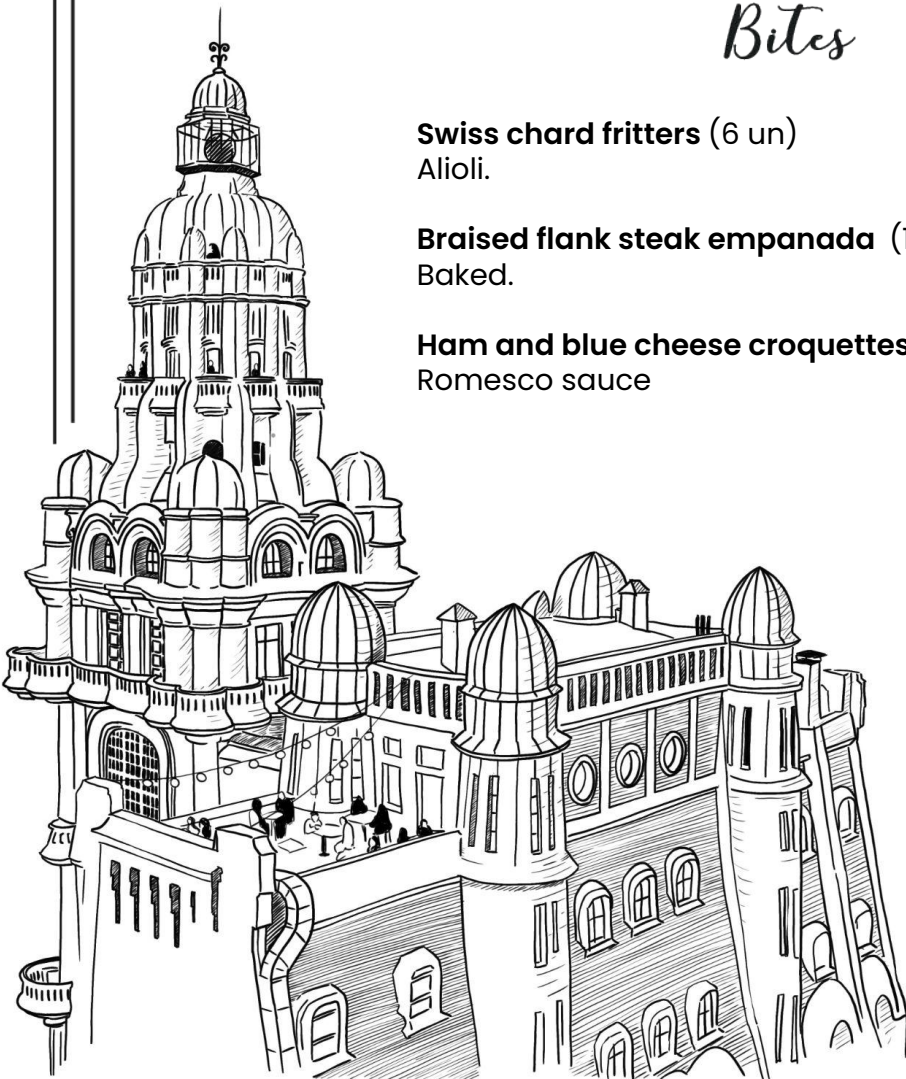
Baked.

\$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