

PARA DESAYUNAR Y MERENDAR

De 8 a 12 y de 15 a 21



Querido Bowl

Yogurt y granola casera. Variedad de frutas de estación.
Opcional yogurt vegano

\$ 6900



Pop-cake

Dos pancakes súper esponjosos, salsa de pistachos y coulis de frutos rojos, crema de amapola, pistachos triturados y frutas de estación.

\$ 6900



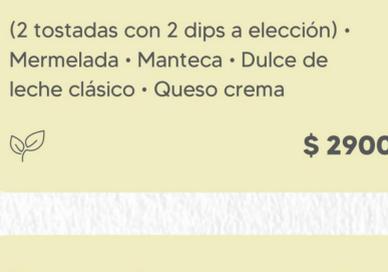
Palta y Huevo

• Huevos en omelette ó revueltos • Palta • Dips queso crema • Tostadas de brioche o pan keto o sin TACC

Panceta y champiñones \$ 6500

Queso danbo y jamón natural en fetas \$ 6000

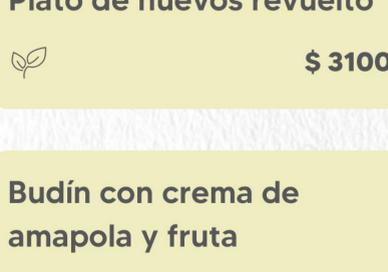
Salmón ahumado \$ 7900



Plato de tostadas

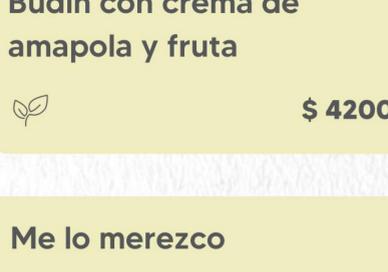
(2 tostadas con 2 dips a elección) • Mermelada • Manteca • Dulce de leche clásico • Queso crema

\$ 2900



Plato de huevos revuelto

\$ 3100



Budín con crema de amapola y fruta

\$ 4200



Me lo merezco

Torre de tres platos para compartir entre 2 personas:

- 1 porción de torta a elección.
- Mafalda prensada de jamón y queso danbo.
- Muffin inglés con queso danbo panceta, cheesecream y huevo frito.

\$ 15.800



Mafalda o Chipá prensado

Con jamón y queso danbo.

\$ 4800



Fosforito La Capke

Cuadrado de láminas de hojaldre relleno de queso brie, cheesecream, tomate asado y rúcula.

\$ 4600



Fosforito clásico

Con jamón y queso danbo.

\$ 4100



PARA BRUNCHEAR



Sandwich mediterráneo

Ciabatta de pan de masa madre, cheesecream, queso brie, jamón crudo, tomates asados y rúcula.

\$ 8500



Club sándwich

Pollo asado, rúcula, tomates asados, panceta, mostaneza, jamón, queso danbo y queso pategrás.

\$ 9800



Tosti Picnic

Pan brioche, queso danbo, jamón natural, lactonesa de huevo, alcaparras y pepinillos.

\$ 7500



El benedictino

Dos esponjosos muffins inglés, cheesecream, espinaca salteada, salmón ahumado, huevo media cocción y salsa holandesa cítrica

\$ 7400



Tostón de palta

Tostada de pan de masa madre, hummus cremoso de garbanzo, champiñones salteados, palta y microgreens.

\$ 6400

Adicional: Huevo media cocción con crocante de queso \$ 1100



Croissant con helado

Croissant relleno de helado de crema americana en salsa de pistachos, coulis de arándanos, banana y frutillas.

\$ 6200

ALMUERZOS

De 12 a 15 hs. / Todos los días



Menú semanal

Menú ejecutivo de lunes a viernes. Cada local tiene su propia opción. Con bebida y postre o café clásico.

\$ 11500



Pasta del día

De lunes a viernes. Sale con bebida y postre o café clásico.

\$ 10500

Menú del finde

Consultanos

\$ 14800

ENTRADAS



Porción de papas, sal de perejil

Con ketchup y lacto del día

\$ 4300

PRINCIPALES



Mac&Cheese argento

Mila de peceto acompañado de Mac&Cheese

\$ 10200

Opcional para infancias 1/2 porción \$ 5500





Mila de Berenjena y Mac&Cheese

Mila de berenjena rellena y Mac&Cheese.



\$ 8800

Wrap de pollo

Tortilla de wrap, mix de verdes, pollo marinado horneado, champiñones, coriandro, panceta, tomates asados, queso danbo, queso pategrás y aderezo de yogurt y pepino.

\$ 9500

Burrito de champis y palta

Wrap relleno de champis asados, cremoso hummus, arroz, rúcula, tomates, palta y ketchup. Acompañado de papines asados.



\$ 9900

Ensalada de salmón

Rúcula hidropónica, salmón ahumado, tomates asados, papines crocantes, palta, huevo 6 minutos y aderezo ponzu.

Se puede reemplazar salmón ahumado por pollo asado.

\$ 10200

POSTRES

Affogatto

Café espresso con helado y salsa de pistachos. _____ \$ 5400

Brownie

Con helado y salsa de pistachos. _____ \$ 6400

Postre del día

Todas las semanas te sorprendemos con algo distinto _____ \$ 3600

NUESTRA PASTERERÍA Y PANADERÍA

Medialuna o croissant _____ \$ 2800

Brownie de chocolate  Con frambuesas y pistachos _____ \$ 4200

Cookie de Nutella _____ \$ 3200

Cookie Matcha _____ \$ 3200

Alfajor crocante de almendras _____ \$ 3900

Alfajor con crema de maní _____ \$ 3900

PASTERERÍA LIBRE DE GLUTEN



Cheesecake de frutos rojos _____ \$ 7500

Alfajor de maicena _____ \$ 3900

Cuadrado de coco _____ \$ 6500

Brownie _____ \$ 5500

TORTAS

QUIERO TORTA



Tres leches

Bizcochuelo de vainilla embebido en tres variedades de leche: Leche evaporada, leche condensada y crema de leche.

Rellena con dulce de leche cubierta de crema chantilly y pétalos de flores.

\$ 6500



Cookie cake con frutos rojos

Capas de cookies de almendras, relleno de dulce de leche, crema chantilly y mix de frutos rojos.

\$ 6900



Raspberry lemon pie

Masa sablée con curd de limón, mousse de choco blanco con frambuesa y merengue suizo.

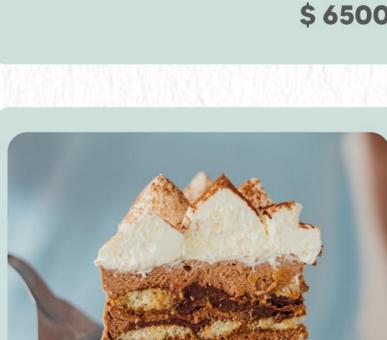
\$ 6500



Red Velvet

Bizcochuelo de textura suave, de color rojo, relleno con capas de cheesecream de chocolate blanco y cubierto de buttercream.

\$ 6500



Tiramisú de Nutella

Vainillas remojadas en café, mousse de queso y chocolate, capas de Nutella y crema chantilly

\$ 6900



Marquise de chocolate y cremoso de naranjas

Marquise de chocolate negro, cremoso de naranjas, crema chantilly y frutas.

\$ 6500



Oreo baby

Base de galletas Oreos trituradas, cheesecake con Oreos y mousse de dulce de leche.

\$ 6900



Carrot cake

Bizcocho de zanahoria, canela y nuez, relleno de mousse de queso cubierto de frosting con zanahorias confitadas y nueces garrapiñadas.

\$ 6500

Conocé nuestras bebidas →

QUIERO CAFE



CAFETERÍA CLÁSICA

Americano _____ \$ 2750

Cortado (café chico) _____ \$ 2850

Piccolo Latte (café chico) _____ \$ 2750

Latte _____ \$ 2850

Flat white _____ \$ 2950

Cappu americano _____ \$ 2950

Moka _____ \$ 2950

Latte en tazón _____ \$ 3250

Té / Blends Intizen _____ \$ 2950

Chocolatada clásica _____ \$ 2900

Adicional Leche vegetal _____ \$ 700

Adicional shot espresso _____ \$ 1200



CAFETERÍA ESPECIAL

Nutelatte en tazón

Espresso, Nutella, leche texturizada, cacao y syrup de avellanas _____ \$ 3700

Latte con syrup de vainilla

Espresso, leche texturizada, syrup de vainilla _____ \$ 3400

Latte con ganache de chocolate blanco y pistachos

Espresso, leche texturizada y ganaché de chocolate blanco con pistachos _____ \$ 3400

Chocolatada norteamericana

Chocolatada caliente, malvaviscos, cacao amargo en polvo y salsa de chocolate _____ \$ 3400

Adicional Leche vegetal

_____ \$ 700

Adicional shot espresso

_____ \$ 1200



CAFETERÍA FRÍA

Espresso Ipanema

Espresso, jugo de limas endulzado, hielo y golpe de soda _____ \$ 3900

Iced latte

Espresso con leche y hielo _____ \$ 3900

Caramel iced latte

Espresso con leche, syrup de caramelo y hielo _____ \$ 3900

Iced tea primavera

Té de hibiscus, arándanos, frutillas y hielo _____ \$ 3900

Frappuccino

Espresso doble, dulce de leche, hielo y syrup de avellanas _____ \$ 4200

Iced flat white

Doble espresso, leche y hielo _____ \$ 4200

Iced tea negro

Té negro, almibar de manzana roja, arándanos y flores _____ \$ 3700

Iced tea verde

Té verde, almibar de jengibre, jugo de lima y manzana verde _____ \$ 2900

Adicional Leche vegetal

_____ \$ 700

Adicional shot espresso

_____ \$ 1200



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas/ Agua / Agua con gas _____ \$ 2500

JUGOS

Exprimido de naranja _____ \$ 3800

Limonada con menta y jengibre _____ \$ 3600

Pomelada con menta y jengibre _____ \$ 3600

Limonada con frutillas naturales

Limo clásica, frutillas naturales y azúcar _____ \$ 3600

Jugo de mandarina con jengibre

Jugo de mandarina, jengibre y azúcar _____ \$ 3600

LICUADOS

Licuado de banana con leche _____ \$ 4200

Licuado multifrutal

Con manzana, frutillas, arándanos y jugo de naranjas _____ \$ 4500



BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas 330cm³

• Patagonia 24/7 • Stella Artois • Goose Island • Corona _____ \$ 4500

VINOS POR COPA

Blanco seco

Aguma sauvignon blanc 2023 _____ \$ 4000

Tinto

Altos las Hormigas Malbec de Montaña 2023 _____ \$ 5400

Dulce

Aguma naranjo dulce de Torrontés y Viognier 2023 _____ \$ 3800

COCTELERÍA

Cynar

_____ \$ 5600

Campari Tonic

_____ \$ 5600

Aperol Spritz

_____ \$ 5600

Vermú Bianco

La Fuerza con tónica o soda _____ \$ 5600

Vermú Rosso

La Fuerza con tónica o soda _____ \$ 5600

Sidra Peer

_____ \$ 5600

Gin tonic

_____ \$ 5600

4 SPOTS MÁGICOS EN CÓRDOBA



Güemes

Fructuoso Rivera 260



Gral Paz

Jacinto Ríos 126



Villa Allende

Rio de Janeiro 121



Manantiales

San Antonio 4400

