

Café
Botánico

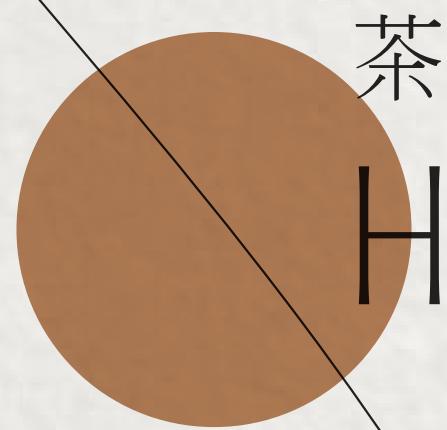
HERBARIO

“ Todos lo hemos sentido, hemos
agradecido el sol después de la lluvia,
nos ha tranquilizado la fidelidad de la luna,
nos ha asombrado la metamorfosis de los
insectos y la floración de los frutales.

Sombras y luces, alegría y nostalgia, el
jardín nos expresa. Por eso, ante el jardín
rendición no supone derrota.

Dulce es rendirse

a quien no es
enemigo.”



TÉ PURO DE HOJA ENTERA

Hojas y brotes de la planta *Camellia Sinensis*.
Conservan su naturaleza original.

Té Verde — \$200

LongJing – ‘Pozo del Dragón’ Provincia de ZheJiang, China. Notas a espinaca, frutos secos, y manteca.
Poderoso antioxidante, ayuda a reducir el estrés.

85 grados - Infusionar 1 min

Té Negro — \$200

Darjeeling 2nd flush - Estado de Darjeeling, India. Aromas fragantes a moscatel, uva blanca, nuez.

90 grados - Infusionar 1 min

Té Blanco — \$200

Yua Guang Bai (Blanca Luz de la Luna)
- Provincia de Yunnan, China.

Se cosecha y se procesa bajo la luz de la luna.

Té de árboles silvestres de más de 300 años.

Notas a miel, batata, durazno y flores de campo.

Antioxidante.

100 grados - Infusionar 1.5 min

Té Blanco — \$200

BaiHai YinZhen (Agujas plateadas) - Provincia de Fujian, China. Se cosechan únicamente los brotes tiernos de la planta de té. Nutrientes y aromas dulces concentrados. Antioxidante.

100 grados - Infusionar 1.5 min

Té Wulong — \$200

*Fénix wulong - Cordillera Fénix,
Provincia de GuangDong, China.
Aroma a durazno, gardenia, magnolia, maracuyá
y ciruela. Ricos en minerales y aminoácidos
90 grados - Infusionar 1 min*

Té Blanco Misionero — \$170

*De teales orgánicos y agroecológicos, cosechado a mano
y procesado al estilo tradicional asiático. Brote y dos
hojas tiernas, aroma a cereales calientes, calabaza,
miel y arvejas dulces.*

100 grados - Infusionar 1.5 min

Té Negro Misionero — \$170

*De teales orgánicos y agroecológicos, cosechado a mano
y procesado al estilo tradicional asiático. Cosecha de
hojas tiernas, aroma a cereales calientes, malta, cacao,
y frutos secos.*

90 grados - Infusionar 1 min

TÉ MOLIDO**Matcha — \$100**

CAFÉ

Ristretto — \$140

Espresso — \$140

Doble espresso \$160

Americano — \$160 / \$180

Cappuccino — \$160 / \$180

Flat white — \$160 / \$180

Latte — \$160 / \$180

Doble Latte — \$160 / \$180

Iced Coffee — \$180

Iced Tea — \$180

Limonada — \$180

Limonada Herbario — \$200

Limonada *1 litro* — \$500

Limonada Herbario *1 litro* — \$560

Agua Mineral — \$120

PASTELERÍA

Croissant — \$110

Roll Dulce — \$130

Roll dulce con coco, almendras, pastelera y chocolate belga al 55%.

Roll manzana y canela — \$130

Pain au chocolat — \$150

Cookie de chocolate y centeno — \$100

Cookie de banana y nuez — \$100

PASTELERÍA

Cookie de almendras, avena y coco — \$100

Sin gluten.

Cookie de maní — \$100

Vegano.

Cookie de avellanas y cacao — \$220

Cookie de avellanas, cacao, harina de teff y chocolate amargo.

Vegano / Sin gluten.

Budín Integral de Limón y Jengibre — \$100

Vegano.

Budín de zanahoria especiada con lavanda y rosas — \$100

Brownie de chocolate — \$150

Vegano.

Alfajor de cacao y almendras con dulce de leche — \$180

Alfajor de coco y dulce de leche — \$180

Alfajor de coco, aireado, sin manteca, relleno de dulce de leche.

Mini tarta de peras y avellanas — \$250

Lingote Havanet con café — \$180

Masa con frutos secos, azúcar de coco, relleno con dulce de leche repostero y cubierto con ganache al agua de chocolate amargo.

Chipá de queso *sin manteca* — \$100

Por porción

Brownie de boniato con crema ácida de cajú — \$300

Brownie de boniato, cacao amargo y harina de arroz.

Crema ácida de cajú. Frutas frescas de estación,

pistachos, cacao nibs y flores comestibles.

Vegano / Sin gluten.

Key Lime Pie — \$300

Base de almendras, dátiles y girasol.

Crema de palta, limas y manteca de coco.

Pistachos caramelizados.

Vegano / Sin gluten.

Galette de Frutas — \$250

Galleta de frutas de estación, con masa con pistachos, almendras, girasol y harina de espelta.

Crumble de almendras y frutos rojos — \$250

Crumble de frutos rojos y guayaba con ralladura de cítricos y almendras. Vegano.

茶

H

*alimentar
cuerpo y
espíritu*

Martes a Domingo 10 — 13 / 16 30 — 20 30.

J.B. Alberdi 905, Olivos, Buenos Aires.