

Café
Botánico

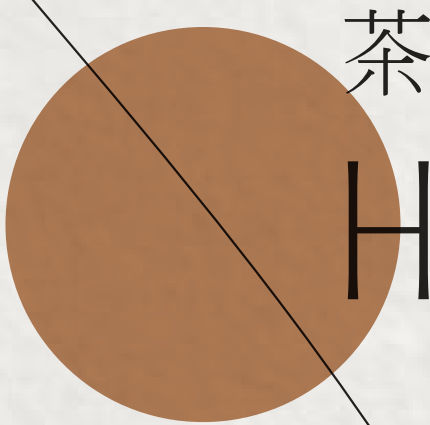
HERBARIO

“ 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

茶
H

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.