

DOMINGO DE BRUNCH 4 DE OCTUBRE, 12 HS.

Brunch para 2 \$3400 (2 dulces, 3 salados, 2 mimosas o copas de vino, 2 aguas, 2 cafés)

Dulces

- 1-Canelé x 3 uni. **\$ 200**
- 2-Milhojas de dos sabores : Dulce de leche y pastelera Ganache frambuesa y crema **\$350**
- 3-Trenza de hojaldre ,pastelera con tahini, higos y nuez. **\$350**
- 4-Tarta frangipane de moras y limon **\$250**
- 5-Alfajor vegano relleno con datil **\$300**
- 6-Tarta de frutos secos **\$200**
- 7-Sfogliatella 2 x **\$300**
- 8-Húmedo de chocolate sin harina , quintonos en almibar y pistachos. **\$250**
- 9- Pavlovas **\$300**

Salados

- 1-Biscuit de semillas, manteca cultivada y prosciutto **\$350**
- 2-Cono de papas + sal de hierbas **\$300**
- 3-Huevos revueltos + Salchicha de cerdo **\$450**
- 4-Faina vegana + espárragos a las brasas **\$350**
- 5-Pascualina **\$350**
- 6-Hamburguesa orilla **\$750**
- 7-Shrimp roll **\$750**
- 8-Falafel + salsa agria **\$300**
- 9-Sándwich de milanese **\$750**
- 10-Sándwich de porchetta **\$900**
- 11- Sándwich vegano de hongos **\$750**

Bebidas

- 1-Mimosas con Ayni Brut de Pinot Noir, paraje Altamira **\$300**
Ananá, jengibre y limón/ Tomate, frutilla, frambuesa y rosa mosqueta/
Limón, pepino y sauco.
- 2-Clasico Spritz **\$300**
(Bitter Aperol, Ayni Brut de Pinot Noir, soda y naranja).
- 3-Bloody de hoy **\$450**
(Vodka Skyy, jugo de tomate y frutilla, mandarina, jengibre y condimentos).
- 4- Stella Artois 330 cc **\$250**
- 5-Pomelada sin alcohol (Jugo de pomelo rosado y almíbar de tomillo) **\$200**

Vinos *por Chakana Wines*

- 1-SobreNatural Frisante Rose **\$250/\$900**
- 2-SobreNatural Bonarda **\$250/\$850**
- 3-SobreNatural Tinto **\$250/\$900**
- 4-Finca Los Cedros Malbec Orgánico **\$300/\$1200**
- 5-Nuna White Blend **\$250/\$850**

Café

- | | |
|--|---------------------------|
| 1-Espresso/ lungo \$100 | 5-Cappuccino \$160 |
| 2-Cortado \$130 | 6-Flat white \$190 |
| 3-Americanano \$130 | 7-Latte \$190 |
| 4-Café doble / long black \$160 | |

DOMINGO DE BRUNCH 4 DE OCTUBRE, 12 HS.

Brunch para 2 \$3400 (2 dulces, 3 salados, 2 mimosas o copas de vino, 2 aguas, 2cafés)

Dulces

- 1-Canelé x 3 uni. **\$ 200**
- 2-Milhojas de dos sabores : Dulce de leche y pastelera Ganache frambuesa y crema **\$350**
- 3-Trenza de hojaldre ,pastelera con tahini, higos y nuez. **\$350**
- 4-Tarta frangipane de moras y limon **\$250**
- 5-Alfajor vegano relleno con datil **\$300**
- 6-Tarta de frutos secos **\$200**
- 7-Sfogliatella 2 x **\$300**
- 8-Húmedo de chocolate sin harina , quintonos en almibar y pistachos. **\$250**
- 9- Pavlovas **\$300**

Salados

- 1-Biscuit de semillas, manteca cultivada y prosciutto **\$350**
- 2-Cono de papas + sal de hierbas **\$300**
- 3-Huevos revueltos + Salchicha de cerdo **\$450**
- 4-Faina vegana + espárragos a las brasas **\$350**
- 5-Pascualina **\$350**
- 6-Hamburguesa orilla **\$750**
- 7-Shrimp roll **\$750**
- 8-Falafel + salsa agria **\$300**
- 9-Sándwich de milanese **\$750**
- 10-Sándwich de porchetta **\$900**
- 11- Sándwich vegano de hongos **\$750**

Bebidas

- 1-Mimosas con Ayni Brut de Pinot Noir, paraje Altamira **\$300**
Ananá, jengibre y limón/ Tomate, frutilla, frambuesa y rosa mosqueta/
Limón, pepino y sauco.
- 2-Clasico Spritz **\$300**
(Bitter Aperol, Ayni Brut de Pinot Noir, soda y naranja).
- 3-Bloody de hoy **\$450**
(Vodka Skyy, jugo de tomate y frutilla, mandarina, jengibre y condimentos).
- 4- Stella Artois 330 cc **\$250**
- 5-Pomelada sin alcohol (Jugo de pomelo rosado y almíbar de tomillo) **\$200**

Vinos *por Chakana Wines*

- 1-SobreNatural Frisante Rose **\$250/\$900**
- 2-SobreNatural Bonarda **\$250/\$850**
- 3-SobreNatural Tinto **\$250/\$900**
- 4-Finca Los Cedros Malbec Orgánico **\$300/\$1200**
- 5-Nuna White Blend **\$250/\$850**

Café

- | | |
|--|---------------------------|
| 1-Espresso/ lungo \$100 | 5-Cappuccino \$160 |
| 2-Cortado \$130 | 6-Flat white \$190 |
| 3-Americanano \$130 | 7-Latte \$190 |
| 4-Café doble / long black \$160 | |