

Mañana y Tarde / Morning and afternoon
COMBINADOS / Combos

DESAYUNO Y MEDIATARDE / Breakfast & teatime

INFUSIÓN TRADICIONAL + JUGO NATURAL CHICO + ALGO PARA COMER

TRADITIONAL INFUSION + SMALL NATURAL JUICE + SOMETHING TO EAT

CLÁSICO: Medialuna / Croissant **\$3300**

SUPERCLÁSICO: Medialuna con jamón y queso / Croissant with ham and cheese **\$6800**

CONTINENTAL: Tostadas, manteca o queso crema, dulce / Toasts, butter or cream-cheese, jam **\$4400**

MENDOCINO: Tortitas o Scones x2 **\$3300**

SALUDABLE: Yogurt con granola, frutas de estación / Yogurt w/granola, seasonal fruit **\$6600**

DULCE: Porción de torta o Waffles con Miel o Cinnamon Roll / Slice of cake or Waffles w/honey or Cinnamon Roll **\$6900**

AMERICANO: Huevos revueltos, tostadas o bagel, fruta de estación / Scrambled eggs, toast or bagel, seasonal fruit **\$6600**

DELUXE: Tostadón con palta, salmón, huevo poché / Toast with avocado, salmon, poached egg **\$12500**

BRUNCH PARA DOS / Brunch for two

DOS INFUSIONES + DOS JUGOS NATURALES CHICO + ALGO PARA COMER

TWO INFUSIONS + TWO SMALL NATURAL JUICES + SOMETHING TO EAT

TRADICIONAL: Tostadas o bagel, queso crema y dulce, huevos revueltos con palta, medialuna con jamón y queso, porción de torta / Toast or Bagel, cream and sweet cheese, scrambled eggs with avocado, croissant with ham and cheese, slice of cake **\$22000**

UNIÓN: Tostadón de palta, salmón y huevo, croque madame, waffles con miel, porción de torta / Toast w/avocado, salmon and egg, croque madame, waffles with honey, slice of cake **\$32000**

+ 2 Aperol Spritz **\$6200**

PANADERÍA / Bakery

TORTAS / Cakes

Selva Negra / Chocolate Cake **\$6000**

Carrot Cake **\$5500**

Cheese Cake con frutos rojos / whit berries **\$5200**

Torta de limón / Lemon Cake **\$5500**

Tarta de frutilla / Strawberry pie **\$5500**

Pasta Frola **\$3800**

RECIÉN HECHO, TODO EL DÍA

Scones x2 **\$1300**

Scones de queso x2 **\$2000**

Medialuna / Croissant **\$1400**

Medialuna con jamón y queso / Croissant w/ ham & cheese **\$4000**

Cinnamon Roll **\$2200**

Tortita **\$900**

Alfajor de maicena / Cornstrach Alfajor **\$2200**

Alfajor de cacao y naranja / Cocoa and orange Alfajor **\$2200**

Tostada Francesa / French toast **\$4200**

Waffles con crema, miel y fruta de estación / Waffles **\$4500**

Yogurt con granola / Granola yogurt **\$4400**

PAN PARA LLEVAR / Bread to go

Pan de molde, blanco o integral / White or wheat bread **\$4400**

Focaccia **\$3200**

HUEVOS A LA ORDEN
Eggs to order

SERVIDOS CON TOSTADAS DE PAN CASERO

WITH TOASTED HOMEMADE BREAD

Huevos revueltos / Scrambled eggs **\$2000**

Huevos fritos / Fried eggs **\$2000**

Huevos poché / Poached egg **\$2200**

Omelette de 3 huevos / Three eggs omelette **\$3500**

Benedictinos / Benedict eggs **\$3500**

ADICIONALES / ADITIONS

Panceta / Bacon **\$2400**

Palta / Avocado **\$2400**

Vegetales / Vegetables **\$2000**

Jamón y queso / Ham and cheese **\$2400**

Jamón crudo / Prociutto **\$3400**

Salmón curado / Cured salmon **\$4800**



WIFI UNIÓN / cafecafe

PARA COMER TODO EL DÍA / To eat all day

SANDWICHES PARA BRUNCHEAR

TOSTADÓN: Palta, salmón curado y huevo poché, sobre pan casero

Salmon, avocado and poached egg over a sourdough bread \$10500

BAGEL: Salmón curado, crema ácida y rúcula / Cured salmon, sour cream and arugula \$9500

CROQUE-MADAME: Pan inglés, jamón, gouda, salsa bechamel, huevo frito / Bread, ham, gouda, bechamel sauce, fried egg \$8800

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO: Pan inglés, jamón y gouda / Ham and gouda in toasted white bread \$7500

CRUDO: Baguettin, crudo, gouda, pesto de tomate y rúcula / Bread, prociutto, gouda, tomato pesto and arugula \$9000

SANDWICHES ESPECIALES

ACOMPAÑADOS CON CHIPS DE PAPAS DE LA CASA / WITH HOMEMADE POTATOE CHIPS

WRAP DE POLLO: Tortilla, pollo grillado, gouda, lechuga, tomate, alioli de yogurt y menta, pickles

Taco, grilled chicken, lettuce, tomato, yogurt mint alioli and pickles \$9800

WRAP DE VEGETALES: Tortilla, hongos, gouda, lechuga, tomate, alioli de yogurt y menta, pickles

Taco, mushrooms, lettuce, tomatoe, yogurt mint alioli and pickles \$9800

LOMITO MENDOCINO: Pan arabe, carne o pollo, queso, jamón cocido, huevo, lechuga, tomate, mayo

Flat bread, steak or chicken, cheese, ham, egg, tomato, mayo \$13500

CHURRASQUITO: Baguette, churrasco, pimienta y cebolla asados, gouda, chimimayo

Baguette, steak, grilled peppers and onions, gouda cheese, chimimayo \$12000

Cambia los Chips por Papas bastón / Change Chips for French Fries \$ 1800

PIZZA (8 porciones)

MUZZARELA: Salsa de tomate, mozzarella, orégano

Tomato sauce, mozzarella, oregano \$7500

NAPOLITANA: Salsa de tomate, mozzarella, tomate, albahaca fresca, queso parmesano

Tomato sauce, mozzarella, tomato, fresh basil, parmesan \$8900

EMPANADAS

CARNE: Lomo, cebolla / Beef, onion x6 \$6900 x1 \$1200

CAPRESSE: Muzzarella, tomate y albahaca / Mozzarella, tamato and basil x6 \$5800 x1 \$1000

VEGGIE: Cebolla, hongos, muzzarella y parmesano / Onion, mushrooms, mozzarella y parmesan x6 \$5800 x1 \$1000

ZANO BOWLS

ZANO BOWL: Rúcula, remolacha, kale, palta, zanahoria, calabaza, quinoa, huevo poché, semillas de girasol

Arugula, beet, kale, avocado, carrot, pumpkin, quinoa, poached egg, sunflower seeds \$7400

CÉSAR BOWL: Lechuga, crutones, parmesano, aderezo César y pollo

Lettuce, croutons, parmesan, chicken, caesar dressing and chicken \$7000

ENSALADA DEL DÍA / Salad of the day \$6200

ADICIONALES / ADITIONS

Queso gouda / Gouda cheese \$2200

Pollo grillado / Grilled chicken \$3500

Salmón curado / Cured salmon \$4800

Flash Lunch \$10500

Sandwich del día + Bebida sin alcohol
o Copa de vino o café

PARA COMER TODO EL DÍA / *To eat all day*

ENTRADAS / *Starters*

Tortilla de papas / *Potatoe tortilla* \$7000

Provoleta y albahaca / *Provoleta cheese and basil* \$7500

Hummus con crocante y palitos de queso / *Hummus whit* \$6000

Papas fritas con alioli y salsa brava / *French Freis whit alioli and brave sauce* \$6000

PRINCIPALES + GUARNICIÓN / *Main + side*

Ojo de bife con manteca de chimichurri / *Ribeye steak with chimichurri butter* \$16900

Pollo crispy con salsa teriyaki / *Crispy chicken whit teriyaki sauce* \$10500

Salmón Chileno \$13500

Tarta del día / *Tart of the day* \$9300

Milanesa de lomo con huevo frito / *Beaf milanesa with fried egg* \$11500

Ojo a la pizza P/compartir / *Ribeye pizza to share* \$21900

GUARNICIÓN / *GARNISH* \$3300

Rúcula, parmesano y aceto / *Arugula, parmesan and aceto*

Lechuga, zanahoria y cherry / *Lettuce, carrot and cherry*

Puré de papas / *Mushed potatoes*

Calabazas asadas, kale y ricotta / *roasted pumpkins, kaleh and ricotta*

Papas fritas / *Potato chips*

RISOTTO Y PASTA AL DENTE

RISOTTO DE MAR: Arroz carnaroli, calamar, langostinos, mejillones / *Carnaroli rice, shrimps, squid, mussels* \$13500

RISOTTO DE HONGOS: Arroz carnaroli, crema de hongos y ragou de hongos

Carnaroli rice, mushroom risoto with mushroom cream and mushroom ragou \$10900

SORRENTINOS DE 4 QUESOS: Con pesto de pistachos / *4 cheese sorrentinos with a pesto of pistachos* \$9900

POSTRES / *Desserts*

PAVLOVA CON FRUTAS DE ESTACIÓN / *Pavlova with seasonal fruit* \$5500

HÚMEDO DE CHOCOLATE: Brownie, crema, frutillas y menta

Brownie, cream, strawberry and mint \$6000

FLAN DE VAINILLA: Con crema y dulce de leche, con crocante de coco / *Vanilla flan with dulce de leche and coconut crumble* \$5500

PARA LOS CHICOS / *for kids*

HASTA LOS 10 AÑOS / *UNTIL 10 YEARS OLD*

Fetuccini con crema o Minimila con puré o papas fritas + Flan + Bebida

Egg fetuccine or Milanese w/ mashed potatoes or fries + Flan + Drink \$8500

TAPEO DE 12.30 A 20HS

SNACKS: Chips de papas, mix de frutos secos / *Potatoe chips, mix of nuts* \$5500

QUESOS: Plato de quesos / *Cheese plate* \$8500

TABLA: Conservas en escabeche, aceitunas maceradas, paté de berenjenas y Focaccia / *Pickled preserves, maserated olives, eggplant paté and Focaccia* \$9900

Menú del día \$12000

Entrada o Postre + Plato del día +
Bebida sin alcohol o Copa de vino o café

Para tomar / To drink

CAFETERÍA / Coffee

CAFETERÍA TRADICIONAL



RISTRETTO
15ml de café
\$1900



ESPRESSO
30ml de café
\$1900



AMERICANO
30ml de café
100 ml de agua
\$2300



LONG BLACK
60 ml de café
100 ml de agua
\$3000



DOPPIO
60ml de café
\$2300



ICE COFFEE
60ml de café
Colchón de agua y Hielo
\$3000



LATTE
30ml de café
170ml de leche
\$3000



FLAT WHITE
60ml de café
120ml de leche
\$3000



MANCHADO
10ml de café
190ml de leche
\$3000



MACHIATTO
30ml de café
Espuma de leche
\$2300



GOTEADO
65ml de café
5ml de leche
\$3000



ICE LATTE
30ml de café
70ml Leche emulsionada
Hielo
\$3000

CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD \$3300



CAPUCCINO
30ml de café
Leche emulsionada
Cacao y canela



MOKACHINO
30ml de café
1,5 oz de salsa
Leche emulsionada



SUBMARINO
Leche emulsionada
Barra chocolate águila



IRLANDÉS
30ml de café
30ml de whiskey
Crema de leche
Azúcar



FRAPUCCINO
60ml de café
60ml leche fría
Helado moka
30ml de almíbar
Crema de leche batida
Salsa de dulce de leche



LATTE XL
En nuestro tazón

+ Leche de almendras / Almonds milk \$660

+ Crema de leche / Cream \$550

Infusiones

Té Inti Zen \$1500

Té en Hebras \$2000

Té frío \$1500

Mate \$1800

Jugos Naturales

Limonada: Limón, Menta, Jengibre

Lemon, Mint, Ginger M \$2200 XL \$2400

Licuada: Naranja, Banana, Frutilla

Orange, Banana, Strawberry M \$2200 XL \$2400

Jugo De Naranja: Recién Exprimido

Fresh Orange Juice M \$2400 XL \$2600

Otras Bebidas

Gaseosas lata 345cc Pepsi,

Pepsi Black, 7up, 7up free, Mirinda \$1800

Agua Eco de Los Andes \$1800

Agua Local \$1600

Cervezas

TRADICIONALES

Stella Artois Rubia lata 470cc \$2600

Stella Artois Noire Bot 1l \$4900

Corona Bot 710cc \$4700

TIRADA

Stella Artois Copa 330cc \$2400

Stella Artois Copa 500cc \$2700

ARTESANALES 730cc

Patagonia Bohemian Pilsener \$6000

Patagonia Amber Lager \$6000

Patagonia Weiss \$6000

COPA DE VINO

Copa de Vino del día \$2300

Cocktails

Fernet Branca c/ Coca Cola \$3900

Branca Mint y Tonica \$3900

Carpano Originale
(Vermouth Rosso y soda) \$3500

Punt E Mes Tonica \$3500

Aperol Spritz \$3900

Sernova Citrus Splash \$3500

Gin Hilbing Tonic \$3900

Expreso Borghetti Frapuccino \$3500

Mojito \$3900

Happy Hour 18 a 20hs

2 Cocktails \$ 6900

2 Copas De Stella 330cc \$4600

2 Copas De Vino del día \$4400

VINOS - WINES

BLANCOS

RAVERA, Turbio - Sauvignon Blanc	\$15500
URQO, Palo Santo- Sauvignon Blanc	\$9900
LAS PERDICES, Reserva - Sauvignon Blanc	\$10500
LAS PERDICES, Reserva - Chardonnay	\$10500
PIEDRA NEGRA, Reserva - Chardonnay	\$13800
ERNESTO CATENA, Animal Organic - Chardonnay	\$11500
ANDELUNA, 1300 - Chardonnay	\$9400
ERNESTO CATENA, Mara - Semillón	\$12800
TRAPICHE, Costa y Pampa - Riesling	\$22000
LA ESCARCHA, Entrelineas - Viognier	\$13800
COLOME, Estate - Torrontés	\$19500
ESCALA HUMANA, Liveera - Malvasia	\$11500
BIANCHI, Familia - Blend	\$9900
SANTA JULIA, Nacional - Blend	\$8300
CATENA, Nicasia - Blend	\$11500
BRANCHARD & LURTON, Les Fous - Blend	\$11500

ROSADOS Y NARANJOS

ERNESTO CATENA, Padrillos Rose	\$8800
MAAL, Ambiguo Blanco De Malbec	\$11500
FAMILIA CASSONE, Obra Prima Rose de Cab Sauv	\$11000
PIEDRA NEGRA, Viognier Naranja	\$19000

ESPUMANTES

CHANDON, Baron B - Extra Brut	\$209000
CHANDON, Chandon - Extra Brut	\$12000
CRUZAT, Premier - Nature	\$14500
ZUCCARDI, Alma 4 - Pinot Rose	\$15000

DULCES

RAVERA, Malabarista - Espumante dulce	\$11500
LAS PERDICES, Las Perdices - Torrontés dulce	\$8300

VINOS POR COPA

Chandon, Extra Brut	\$3000
Ravera, Turbio - Sauvignon Blanc	\$3600
BRANCHARD & LURTON, Les Fous - Blend	\$3000
Filia Cassone, Obra Prima - Rose de Cab Sauv	\$2400
NIETO SENETINER, Patrimoniales - Malbec DOC	\$3000
ACHAVAL FERRER, Mendoza - Cabernet Franc	\$4200

TINTOS

CATENA, Saint Felicien - Pinot Noir	\$14300
LAS MORAS, Demencial - Pinot Noir	\$18200
VER SACRUM, Ver Sacrum - Garnacha	\$17500
ANDELUNA, Altitud - Merlot	\$12200
ABSURDO, Contador de Estrellas - Merlot	\$16000
ATAMISQUE, Catalpa - Merlot	\$13800
BIANCHI, Particular - Merlot	\$28600
ZUCCARDI, Serie A - Bonarda	\$14500
ERNESTO CATENA, Mar - Bonarda	\$13800
ROBINO, Gran Dante - Bonarda	\$39000
LA CAYETANA, La Cayetana - Syrah	\$17000
LA ANITA, La Anita - Syrah	\$16000
ERNESTO CATENA, Animal - Syrah	\$12200
URQO, Palo Santo - Cabernet Franc	\$9900
SUSANA BALBO, Ben Marco - Cabernet Franc	\$17000
FOSTER LORCA, Poético - Cabernet Franc	\$13200
ACHAVAL FERRER, Mendoza - Cabernet Franc	\$19000
ABSURDO, Contador de Estrellas - Cabernet Franc	\$16000
MAAL, Biutiful - Malbec	\$17000
NIETO SENETINER, Patrimoniales - Malbec DOC	\$11000
ALTO LAS HORMIGAS, Reserva - Malbec	\$24800
URQO, Palo Santo - Malbec	\$9900
TRAPICHE, Perfiles - Malbec	\$14300
ARGENTO, Single Block - Malbec	\$35800
EL ESTECO, Blend de Extremos - Malbec	\$10300
TERRAZAS, Grand - Cabernet Sauvignon	\$17500
FINCA IRAL, Las Pintadas - Cabernet Sauvignon	\$12800
PIEDRA NEGRA, Reserva - Cabernet Sauvignon	\$11500
LAS PERDICES, Reserva - Cabernet Sauvignon	\$11000
DURIGUTTI, Reserva - Cabernet Sauvignon	\$17000
ERNESTO CATENA, Mara - Petit Verdot	\$12200
LAS PERDICES, Ala Colorada - Ancellotta	\$13800
EL ESTECO, Finca Notables - Tannat	\$30300
CLOS DE LOS SIETE, Clos de los Siete - Blend	\$24200
BOBO, Gran Corte - Blend	\$22000
CARO, Petit Caro - Blend	\$41800
ERNESTO CATENA, Alma Negra - Blend	\$23600