

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 o Cinnamon Roll / Croissant or Cinnamon Roll \$1100

**SUPERCLÁSICO:** Medialuna con jamón y queso / Croissant with ham and cheese \$1300

**CONTINENTAL:** Tostadas, manteca o queso crema, dulce / Toasts, butter or cream-cheese, jam \$1200

**MENDOCINO:** Tortitas o Scones x2 \$1000

**SALUDABLE:** Yogurt con granola, frutas de estación / Yogurt w/granola, seasonal fruit \$1900

**DULCE:** Porción de torta o Waffles con Miel o Cinnamon Roll / Slice of cake or Waffles w/honey, or Cinnamon Roll \$1800

**AMERICANO:** Huevos revueltos, tostadas o bagel, fruta de estación / Scrambled eggs, toast or bagel, seasonal fruit \$1900

**DELUXE:** Tostadón con palta, salmón, huevo escalfado / Toast with avocado, salmon, poached egg \$4300

**BRUNCH PARA DOS / Brunch for two**

DOS INFUSIONES + DOS JUGOS NATURALES CHICOS + 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 Tybo, porción de torta / Toast or Bagel, cream and sweet cheese, scrambled eggs with avocado, croissant with ham and Tybo cheese, slice of cake \$5900

**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 \$6600

+ 2 Aperol Spritz \$1400

**PANADERÍA / Bakery**

**TORTAS / Cakes**

Selva Negra / Chocolate cake \$1600

Carrot cake \$1500

Cheese cake con frutos rojos \$1500

Lemon pie \$1500

Tarta de frutilla / Strawberry Pie \$1500

Pasta Frola \$1100

**RECIÉN HECHO, TODO EL DÍA**

Scones x2 \$450

Medialunas / Croissant \$400

Medialuna con jamón y queso / Croissant w/ ham & cheese \$890

Medialuna rellena con chocolate / Croissant w/ chocolate \$550

Cinnamon Roll \$380

Tortita \$270

Alfajor de maicena o miel / Alfajor cornstrach or honey \$680

Cookie del día \$680

Budines / Loafs \$680

Waffles con crema, miel y fruta de estación / Waffles \$1100

Yogurt con granola / Granola yogurt \$1100

**PAN PARA LLEVAR / Bread to go**

Pan de molde, blanco o integral / White or wheat bread \$880

Focaccia \$600

**HUEVOS A LA ORDEN**  
*Eggs to order*

SERVIDOS CON TOSTADAS DE PAN CASERO

WITH TOASTED HOMEMADE BREAD

Huevos revueltos / Scrambled eggs \$880

Huevos fritos / Fried eggs \$970

Huevos soft / Soft eggs \$1080

Omelette de 3 huevos / Three eggs omelette \$1770

Benedictinos / Benedict eggs \$1870

**ADICIONALES / ADITIONS**

Panceta / Bacon \$650

Palta / Avocado \$620

Vegetales / Vegetables \$530

Jamón y queso / Ham and cheese \$680

Jamón crudo / Prociutto \$1300

Salmón curado / Cured salmon \$1700



**WIFI UNION / cafecafe**

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

### SANDWICHES PARA BRUNCHEAR

**TOSTADÓN:** Palta, salmón curado y huevo soft, sobre pan casero

*Salmon, avocado and poached egg over a sourdough bread \$4700*

**BAGEL:** Salmón curado, crema ácida y rúcula / *Cured salmon, sour cream and arugula \$3000*

**CROQUE-MADAME:** Pan inglés, jamón, gouda, salsa bechamel, huevo frito

*Bread, ham, gouda, bechamel sauce, fried egg \$2200*

**TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO:** Pan inglés, jamón y tybo / *Ham and tybo in toasted white bread \$2000*

**CRUDO:** Baguettín, Crudo, Tybo, Tomate y Rúcula / *Bread, Prociutto, Tybo chesse, Tomato and arugula \$2400*

### SANDWICHES ESPECIALES

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

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

*Taco, grilled chicken, lettuce, tomatoe, yogourt mint alioli and pickles \$2400*

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

*Flat bread, steak or chicken, cheese, ham, egg, tomato, mayo \$5300*

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

*Baguette, steak, grilled peppers and onions, gouda cheese, chimimayo \$4300*

*Cambia los Chips por Papas bastón / Change Chips for French fries \$600*

### PIZZA DE MASA MADRE (8 porciones)

**MUZZARELA:** Salsa de tomate, mozzarella, orégano, aceitunas negras

*Tomato sauce, mozzarella, oregano, black olives \$2400*

**NAPOLITANA:** Salsa de tomate, mozzarella, tomate, albahaca fresca, aceitunas negras

*Tomato sauce, mozzarella, tomato, fresh basil, black olives \$3600*

**ESPECIAL:** Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, huevo, aceitunas negras

*Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, black olives \$3800*

### EMPANADAS

**CARNE:** Lomo, cebolla / *Beef, onion x6 \$3000 x1 \$580*

**JAMÓN Y QUESO:** Muzzarella, jamón cocido / *Mozzarella, ham x6 \$2400 x1 \$420*

**VEGGIE:** Espinaca, cebolla, champiñones / *Spinach, onion, mushrooms x6 \$2400 x1 \$420*

### ZANO BOWLS

**ZANO BOWL:** Rúcula, espinaca, kale, palta, zanahoria, calabaza, quinoa, huevo soft, mix de semillas

*Arugula, spinach, kale, avocado, carrot, pumpkin, quinoa, soft egg, seeds mix \$2500*

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

*Lettuce, croutons, parmesan, chicken, caesar dressing and chicken \$2400*

**MIXTO BOWL:** Hojas verdes, tomates cherry, zanahoria, cebolla morada, colchon de arroz estilo sushi

*Mixed greens, cherry tomatoes, carrot, onion, sushi rice \$2500*

#### ADICIONALES / ADITIONS

Queso Tybo / *Tybo cheese \$420*

Pollo grillado / *Grilled chicken \$550*

Salmón curado / *Cured salmon \$1600*

Langostinos / *Prawns \$1600*

#### Flash Lunch \$3300

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

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

### PRINCIPALES + GUARNICIÓN / *Main + side*

Ojo de bife con manteca de chimichurri / *Ribeye steak with chimichurri butter* \$4750

Pollo crunchy / *Crunchy chicken* \$3300

Costillas de cerdo braseadas con barbacoa / *Brased pork ribs and barbecue* \$4200

Tarta de espinaca, zapallo y roquefort / *Spinach, pumpkin and roquefort pie* \$2750

Milanesa de lomo con huevo frito / *Beaf milanese with fried egg* \$3750

### GUARNICIÓN ADICIONAL / *ADDITIONAL GARNISH* \$650

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

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

Puré de papas / *Mushed potatoes*

Calabazas asadas, kaleh 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.* \$4750

**RISOTTO DEL BOSQUE:** Arroz carnaroli, curry de calabaza, hongos de pino salteados

*Carnaroli rice, pumpkin curry, sautéed pine mushrooms* \$3300

**FETUCCINI CON SALSA CAPRESSE** / *Egg fettuccini, with capresse sauce* \$3100

**SORRENTINOS DE SALMÓN:** Sorrentinos rellenos con salmón, salsa de limón / *Salmon sorrentinos, lemon sauce* \$3700

---

### POSTRES / *Desserts*

**PANACOTTA DE NARANJA:** Con crumble de nueces, chantilly y salsa de naranja

*Walnut crumble, whipped cream and orange sauce* \$1700

**Helado de estación** / *Seasonal gelatt* \$1500

**HÚMEDO DE CHOCOLATE:** Brownie, mousse de chocolate, ganache, polvo de frutilla

*Brownie, chocolate mousse, ganache, strawberry powder* \$1800

---

### 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 fettuccine or Milanese w/ mashed potatoes or fries + Flan + Drink* \$2600

---

### TAPEO DE 12.30 A 20HS

**SNACKS:** Chips de papas, mix de frutos secos / *Potatoe chips, mix of nuts* \$1700

**FRITAS:** Papas fritas, salsa brava / *French fries, brava salse* \$2200

**CRUDO:** Jamón crudo, pan casero, aceite de oliva / *Prociutto, homemade bread, olive oil* \$2600

**QUESOS:** Plato de quesos (peppato, gouda, regianitto, pategras) / *Cheese plate (peppato, gouda, regianitto, pategras)* \$2200

**BRUSCHETTAS:** Variedad de tres bruschettas / *Three sorted bruschettas. Consultar variedades.* \$2850

#### Copetín para dos

Snacks + 2 copas de Stella Artois \$2800

Crudo o quesos + 2 copas de vino \$3200

Bruschettas + 2 cocktails \$4300

Para tomar / To drink

## CAFETERÍA / Coffee

### CAFETERÍA TRADICIONAL



**RISTRETTO**  
15ml de café  
\$500



**ESPRESSO**  
30ml de café  
\$500



**AMERICANO**  
30ml de café  
100ml de agua  
\$550



**LONG BLACK**  
60 ml de café  
120ml de agua  
\$730



**DOPPIO**  
60ml de café  
\$640



**ICE COFFEE**  
60ml de café  
Colchón de agua y Hielo  
\$730



**LATTE**  
30ml de café  
170ml de leche  
\$640



**FLAT WHITE**  
60ml de café  
120ml de leche  
\$730



**MANCHADO**  
10ml de café  
190ml de leche  
\$640



**MACHIATTO**  
30ml de café  
Crema de leche  
evaporada  
\$550



**GOTEADO**  
65ml de café  
5ml de leche  
\$730



**ICE LATTE**  
30ml de café  
Leche evaporada  
Hielo  
\$640

### CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD \$980



**CAPUCCINO**  
30ml de café  
Leche evaporada  
Cacao y canela



**MOKACHINO**  
30ml de café  
1,5 oz de salsa  
Leche evaporada



**SUBMARINO**  
Leche evaporada  
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* \$230

+ Crema de leche / *Cream* \$200

### Infusiones

Té Inti Zen \$700

Té en Hebras \$700

Té frío \$700

Mate \$640

### Jugos Naturales

Limonada: Limón, Menta, Jengibre

*Lemon, Mint, Ginger* M \$730 XL \$840

Licuada: Naranja, Banana, Frutilla

*Orange, Banana, Strawberry* M \$800 XL \$990

Jugo De Naranja: Recién Exprimido

*Fresh Orange Juice* M \$700 XL \$900

### Otras Bebidas

Gaseosas Lata 345cc *Pepsi, Pepsi Black, 7Up,*

*7Up Free, Mirinda* \$550

Agua Eco De Los Andes / *Mineral Water* \$550

Agua Local / *Local Water* \$440

### Cervezas

#### TRADICIONALES

Stella Artois Rubia lata 473cc \$1100

Stella Artois Noire Bot 1l \$2100

Corona Bot 710cc \$2000

#### TIRADA

Stella Artois Copa 330cc \$970

Stella Artois Copa 500cc \$1100

#### ARTESANALES 740cc

Patagonia Bohemian Pilsener \$1800

Patagonia Amber Lager \$1800

Patagonia Weiss \$1800

#### COPA DE VINO

Copa de Vino del día \$850

### Cocktails

Fernet Branca con Coca-Cola \$1300

Branca Mint Tonic \$990

Carpano Originale

(Vermouth Rosso y Soda) \$990

Put E Mes Tónica \$1300

Aperol Spritz \$1400

Sernova Citrus Splash \$1200

Gin Tonic \$1400

Espreso Borghetti \$1200

Mojito \$1400

### Happy Hour 18 a 20hs

2 Cocktails \$2200

2 Copas De Stella 330cc \$1800

2 Copas De Vino \$1500