

Cafetería

Black

Espresso	\$ 5.000
Espresso Lungo	\$ 5.000
Americano [café +agua caliente]	\$ 5.000
Machiato [Café + emulsión de leche]	\$ 5.000
Flat white [Café +leche texturizada]	\$ 5.000
Capuccino [Café.leche texturizada]	\$ 5.000
Latte [leche texturizada +café]	\$ 5.000
Moka [chips chocolate +café]	\$ 5.000
Mocaccino [latte + chips de chocolate]	\$ 5.000
Iced Lattes y Macchiatos Bebidas con leche y espresso frías	\$ 6.000
Espresso tonic	\$ 6.000
Adicionales Leche vegetal	\$ 1.000

Para acompañar



Chipa de queso x2	\$ 4.000
Tortas	\$ 10.000
Del Paseo con tostadas, dulces caseros, queso o manteca, jugo de naranja + infusión	\$ 9.000

Pastelería

Alfajor de maicena	\$ 3.500
Medialunas	\$ 2.500
Porción budín	\$ 4.000
Tartas	\$ 6.000
Tortas [Consultar variedad]	\$ 10.000

hola!

esta es nuestra carta

Tés

Infusiones del valle	
Te negro clásico	\$ 3.000
Mate cocido con burro / con Peperina	\$ 3.000
Luz cobriza Té negro, canela, clavos de olor y cáscara de naranja	\$ 3.000
Brisa dorada Té verde, notas florales de jazmín, caléndula, lavanda	\$ 3.000
Aire fresco Manzanilla, cedrón, cascarritas de limón y té verde	\$ 3.000

Desayunos & Meriendas

• Simple infusión, medialuna y jugo	\$ 8.000
• Del Paseo con tostadas de pan blanco o integral , dulces caseros, queso o manteca, jugo de naranja + infusión	\$ 9.000
• Protéico con huevos revueltos, palta y tomates cherry sobre tostada con queso untado, jugo de naranja +infusión	\$ 15.000
• Salado infusión, Mafalda, jugo de naranja	\$ 9.000
• Fresco Exprimidos o licuados + tostado de cocido y queso	\$ 14.000
• Energético Revuelto de huevos, jamón, queso y tostada, jugo de naranja + infusión	\$ 15.000

Mafaldas	\$ 3.500
Chipacas / criollos	\$ 1.000
Pastafrola	\$ 4.000
Tostadas Con dulces caseros, queso o manteca	\$ 4.500

Comidas & Bebidas sin alcohol

Platos

Plato de sugerencia

consultar con el personal de atención

Napolitana c/guarnición **\$ 18.000**



Pechugas grilladas c/guarnición **\$ 15.000**

Ñoquis **\$ 15.000**

Pizzas **\$ 20.000**

Malfatis **\$ 15.000**



Chop suey de pollo **\$ 12.000**

con salteado de tomates cherrys y albahaca

Ensaladas



Completa **\$ 12.000**

Verduras de estación



Rúcula y peras **\$ 12.000**

Rúcula, parmesano y queso azul



Capresse **\$ 12.000**

Muzzarella, tomates, albahaca



Ensalada moldeada **\$ 12.000**

Palta, pollo y tomates



Calabaza asada **\$ 12.000**

Queso Brie, calabaza, cebollas, semillas de zapallo

César **\$ 12.000**

Mix de verdes, pollo y crutones

Gaseosas, aguas y energizantes

Gaseosas 500 ml **\$ 3.500**

Aguas saborizadas 500 ml **\$ 3.500**

Agua 500 ml sin gas **\$ 3.500**

Agua 500 ml con gas **\$ 3.500**

Sándwichs

Jamón crudo **\$ 14.000**

Con queso y manteca

Salame **\$ 14.000**

Con queso y manteca

Jamón cocido **\$ 12.000**

Con queso y mayonesa

Mortadela **\$ 12.000**

Con queso y mayonesa

Bondiola **\$ 12.000**

Con queso y manteca

Lomito **\$ 20.000**

Completo

Entradas

Empanadas **\$ 3.500**

Quesos de Córdoba **\$ 25.000**

Para 2 personas

Salame y quesos **\$ 25.000**

Para 2 personas

Tabla para 2 **\$ 27.000**

Exprimidos y licuados

Exprimidos **\$ 7.000**

Naranja

Licuados **\$ 8.000**

Banana, durazno

Bebidas con alcohol

Cervezas

Stella 1l	\$ 10.000
Patagonia 660ml	\$ 10.000
Corona 330ml	\$ 7.000
Corona 330lml Cero	\$ 7.000
Stella Noire 473ml	\$ 7.000

Vinos

Punto Final	\$ 28.000
Festivo	\$ 25.000
Patridge	\$ 9.000
Gualiamia	\$ 28.000
Amalaya dulce	\$ 22.000
Laborum	\$ 30.000
Cabernet, Malbec y Torrontés	

Champagnes

Salentein	\$ 25.000
Alta Vista	\$ 18.000
Patridge	\$ 10.000
Luigi Bosca	\$ 40.000

Destilados y tragos

Gin tonic Beefeater	\$ 13.000
Gin tonic Hendriks	\$ 16.000
Fernet con coca	\$ 10.000
Aperol Spritz	\$ 10.000
Espumante, Aperol y soda	
Cynar Julep	\$ 10.000
Cynar + gaseosa de pomelo	
Campari	\$ 10.000
Negroni	\$ 10.000
Gin + Campari + vermut rojo	
Cuba libre	\$ 8.000
Ron + Coca	

Vermut

La Fuerza	\$ 9.000
Carpano	\$ 8.000
Sideral	\$ 12.000
Lunfa	\$ 12.000