

CAFETERÍA



*Siempre es un buen momento
para disfrutar de un buen café*

Café santos (Puro)	\$ 8.000
Café Illy	\$ 9.500
Café blend (Santos, Colombia y Moka)	\$ 8.000
Café americano	\$ 8.300
Café con crema	\$ 8.500
Carajillo (Café con gotas de whisky o cognac)	\$ 12.800
Café descafeinado	\$ 8.500
Café americano con crema	\$ 8.800
Café doble	\$ 11.500
Café con leche	\$ 10.500
Café illy con leche	\$ 13.500
Café con leche con 2 medialunas	\$ 14.500
Café con leche completo	\$ 17.000
(Tostadas, queso unttable, mermelada y jugo)	
Capuccino a la italiana con crema	\$ 13.500
Capuccino con canela	\$ 9.600
Té en hebras / medicinal o saborizado	\$ 9.500
Té con leche	\$ 10.500
Té con leche completo	\$ 17.000
(Tostadas, queso unttable, mermelada y jugo)	
Té en hebras Teeson (Importado)	\$ 10.500
Leche chocolatada	\$ 10.500
Submarino	\$ 11.500
Manteca, miel, dulce o queso unttable	\$ 2.500
Mermelada Masseurbe (Patagonia)	\$ 5.300
Tostadas	\$ 6.500
Medialunas c/u	\$ 2.200
Medialuna rellena (x2)	\$ 17.000
Tostón de palta y huevo	\$ 19.000
Porción de torta	\$ 12.500
Porción de pan dulce	\$ 12.500
Cuadrado de ricota, manzana, brownie	\$ 9.500
Recargo de crema (Cazuela)	\$ 1.500
Yogur	\$ 12.500
Yogur con cereales	\$ 13.500
Yogurt con frutas	\$ 13.500
Ensalada de frutas	\$ 16.000

MERIENDAS Y DESAYUNOS

Brasileño	\$ 35.000
Café o te con leche, abanico de frutas, tostadas, jamón, queso, cereales, jarra de leche y jugo natural	
Olímpico	\$ 33.000
Café o te con leche, pan integral de campo, queso unttable o miel, yoghurt y jugo natural	
La Diosa de Nuñez para 2 personas	\$ 55.000
Café o te con leche, torta, masas finas, medialunas, pan dulce, budín, tostado mixto (miga, negro y blanco), chips de pavita, fosforitos, tostadas, queso unttable, mermelada y jugo natural	



Todo el año

Pan Dulce Artesanal 1 KG	\$ 36.000
Porción	\$ 12.500

BRUNCH

Pampa	\$ 50.000
Limonada menta y jengibre o café con leche Bagel con queso finlandia, rúcula y salmón ahumado. Huevo revueltos + tostada de baguette francés Wafflescon crema y frutos rojos (2) Cuadrado de brownie. Mini exprimido de naranja.(2)	
Alcorta	\$ 53.000
Bebida sin alcohol (2) o infusión (2) Tostón de pan negro, queso crema, palta y tomate cherry. Huevos revueltos + tostada con oliva. Yogurt natural con frutas de estación (2 vasitos) waffles con nutella y frutillas(2) Torta a elección. Mini exprimido de naranja.(2)	

CAFÉS ESPECIALES

Calipso	\$ 12.000
Café, Tia Maria, crema, cerezas y gotas de granadina.	
Madrileño	\$ 12.000
Café, cognac, Grand Marnier, crema y canela.	
Irish	\$ 12.000
Café, whisky, licor Kirsch, crema y canela.	

BEBIDAS Sin alcohol

Gaseosas Línea Coca-Cola	\$ 8.000
Agua mineral	\$ 8.000
Agua saborizada	\$ 8.300
Energizantes	\$ 9.500

LICUADOS Y EXPRIMIDOS

Limonada con menta y jengibre	\$ 11.800
Limonada con maracuyá	\$ 11.800
Pomelada	\$ 11.800
Exprimido de naranja o pomelo	\$ 12.800
Licuados al agua	\$ 12.800
Licuados con leche	\$ 14.500
Licudo con exprimido de Naranja	\$ 14.000

DULCE Y TENTADOR

PORCIÓN \$ 12.500

Selva Negra

Bizcochuelo negro con crema chantilly, cerezas y virutas de chocolate.

Mousse de Chocolate

Base de pionono y mousse de chocolate.

Cheesecake

Base de bizcochuelo y queso crema.

Black Mamba

Bizcocho de chocolate, dulce de leche negro, crema y crocante de cacao.

Brownie Top

Brownie húmedo de chocolate, Dulce de leche natural y nueces.

Tiramisú

Bizcocho de vainilla con syrup de café, mezcla de queso mascarpone, crema fresca y cacao.

Torta de Ricota

Base de masa sablee y ricota.

Lemon Pie

Base de masa sablee, crema de limón y merengue italiano.

Chocotorta

Deliciosas capas de chocolinas y mezcla de queso crema y dulce de leche.

Chaja Gorlero

Bizcochos de vainilla, crema chantilly, dulce de leche, duraznos y merengue cocido.



BRUSQUETAS	Lomo de Cerdo Ahumado.....	\$ 28.000
	Salmón, Pepinillos y Burrata.....	\$ 40.000
	Camarones y Portobelos.....	\$ 36.500
	Crudo y Rúcula.....	\$ 38.500
	Queso Brie y Portobelos.....	\$ 38.500
	Capresse.....	\$ 26.500
	4 Opciones diferentes + 2 chopps.....	\$ 40.000

PIZZAS Personales

Mozzarella.....	\$ 12.500
Il Duomo Napilitano.....	\$ 17.000
Salsa de tomate, mozzarella, tomate frescos, ajo y oliva.	
Mozzarella con Jamón.....	\$ 15.000
Cuatro Formagio.....	\$ 21.500
Bechamel, provolone, queso azul, gruyere, fontina.	
Green Garden.....	\$ 19.000
Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, provolone y aceitunas negras.	

SANDWICHES

(Focaccia, árabe, baguette, pebete, miga)

Tostado de miga (pan blanco o negro).....	\$ 17.000
Tostado mixto doble queso.....	\$ 19.000
Mediterráneo (Rúcula, crudo, parmesano, tomate, aceitunas aceite de albahaca).....	\$ 25.500
Jamon crudo con queso y tomate.....	\$ 25.500
Germano (Leverwurst, mix verde, tomate, huevo duro, aceitunas negras, pepinos agri dulces y mostaza rústica).....	\$ 25.500
Milanesa de lomo graten (Con mayonesa suave, lechuga y tomate).....	\$ 25.500
Tuna (Atún, mayonesa, huevo, lechuga, tomates secos y cebollas curadas).....	\$ 28.000

NUESTRAS TABLAS

Para dos personas.



QUESOS

\$ 44.000

Gruyere - Provolone - Cuartirolo - Fontina-
Bufala - Roquefort - Aceitunas Negras y Verdes.
Canasta de pan surtido + 2 Chopps.

FIAMBRES Y QUESOS ESPECIALES

\$ 56.000

Bondiola - Jamón Cocido - Jamón Crudo
Fiambres Ahumados - Matambre Casero
Leverwurst - Chorizo Colorado - Pavita
Roquefort - Fontina - Mozzarella - Aceitunas.
Canasta de pan surtido + 2 Chopps.

SANDWICHES ESPECIALES

Pastrami Selquet (Pan de molde, pastrón casero, relish de pepinos, tomates secos, lechuga, cebollas agri dulces).....	\$ 35.000
Capresse (Aceite de oliva, focaccia, palmitos, tomates, stracciatella, aceitunas negras, albahaca)...	\$ 26.500
Pechuga a la Grilla (Pan de campo, mix verde y mayonesa de ajo).....	\$ 26.500
Matambrito de Cerdo (Lechuga y salsa tártara).....	\$ 26.500
Salmón Ahumado (Pan de nuez, salmón ahumado, rúcula, tomates secos, alcaparras y crema ácida).....	\$ 39.000
Veggie (Pan de molde, vegetales grillados, mix verde, mayonesa de zanahorias).....	\$ 25.000
Lomitos Selquet (Baguette, jamón, queso, lechuga. Panceta, huevo a la plancha).....	\$ 33.000