

Servicio de mesa \$ 1.000,00



CAFETERÍA

CLÁSICOS

Café chico Illy	\$ 3.000,00
Café jarrito Illy	\$ 3.300,00
Café cortado	\$ 3.300,00
Lágrima	\$ 3.700,00
Ristretto	\$ 2.900,00
Café latte	\$ 3.800,00

ESPECIALIDAD

Vainilla macchiato <i>Café espresso, leche al vapor y vainilla.</i>	\$ 3.900,00
Caramel macchiato <i>Café espresso, leche al vapor y caramelo.</i>	\$ 3.900,00
Café mocha <i>Café espresso, fino chocolate, leche al vapor y un toque de crema batida.</i>	\$ 3.900,00
Cappuccino viennese con canela <i>Café espresso, leche al vapor, canela y crema batida.</i>	\$ 3.900,00
Doppio freddo	\$ 3.400,00
Iced latte	\$ 3.900,00
Espresso tonic	\$ 3.900,00
Cold brew	\$ 3.900,00
Cold brew con leche	\$ 4.800,00

OTROS

Submarino	\$ 4.800,00
Leche chocolatada	\$ 3.900,00
Licuados <i>(banana / frutilla / mix)</i>	\$ 4.900,00
Milkshake <i>(dulce de leche / americana / frutilla)</i>	\$ 5.300,00



TÉ

Té verde <i>Clásica infusión.</i>	\$ 3.700,00
Té negro <i>Té negro.</i>	\$ 3.700,00
Té negro manzana y canela <i>Blends compuesto por té negro, manzana y canela.</i>	\$ 3.700,00
Té negro cacao y coco <i>Blends compuesto por té negro, cacao y coco.</i>	\$ 3.700,00
Té negro limón, manzanilla y cedrón <i>Blends compuesto por té negro, limon, manzanilla y cedrón.</i>	\$ 3.700,00
Té negro, mix frutas y flores <i>Blends compuesto por té negro, mix frutas y flores.</i>	\$ 3.700,00
Té verde limón, cedrón y jengibre <i>Blends compuesto por té verde limón, cedrón y jengibre.</i>	\$ 3.700,00
Té verde, naranja y jengibre <i>Blends compuesto por té verde, naranja y jengibre.</i>	\$ 3.700,00
Té rojo manzana, arándanos y flores <i>Blends compuesto por té rojo, manzana, arándanos y flores.</i>	\$ 3.700,00
Té rojo frutillas, rosas y rosa mosqueta <i>Blends compuesto por té rojo, frutillas, rosas y rosa mosqueta.</i>	\$ 3.700,00
Té rojo mix frutas y flores <i>Blends compuesto por té rojo, mix frutas y flores.</i>	\$ 3.700,00
Té rojo hibiscus ananá y naranja <i>Blends compuesto por té rojo, hibiscus ananá y naranja.</i>	\$ 3.700,00
Té Encanto del bosque <i>Blends compuesto por té rojo, frutillas, cerezas, frambuesas y grosellas.</i>	\$ 3.700,00
Té día de sol <i>Blends compuesto por té rojo, frutillas, maracuya, rosas y jazmín.</i>	\$ 3.700,00
Té pura vida <i>Blends compuesto por té verde, mix de frutas y flores.</i>	\$ 3.700,00
Té sweet masala chai <i>Blends compuesto por té negro, canela, anís, clavo, jengibre y vainilla.</i>	\$ 3.700,00
Iced tea lemon <i>Blends de te helado compuesto por té verde, limón, menta y jengibre.</i>	\$ 3.700,00
Iced tea orange garden <i>Blends compuesto por té rojo, hibiscus, lemongrass y naranja.</i>	\$ 3.700,00
Iced tea red velvet <i>Blends compuesto por té rojo, rosa, rosa mosqueta, arándanos e hibiscus.</i>	\$ 3.700,00

Té Filippo

\$ 35.000,00

*Incluye: Té para dos personas.
Tostadas, queso crema y mermelada,
2 porciones de torta,
tostado de jyq, 2 medialunas,
2 jugos de naranja.*



DESAYUNOS & MERIENDAS

Buenos Aires <i>Café / Infusión + 2 medialunas + jugo de naranja.</i>	\$ 6.500,00	Medialuna de grasa	\$ 2.200,00
Monza <i>Café / infusión + tostón con huevo, palta, queso y tomate + jugo de naranja.</i>	\$14.500,00	Medialuna de manteca	\$ 2.200,00
Alqueria <i>Café / infusión + tostón de tomates cherry y burrata, ligeramente adornados con aceite de oliva + jugo de naranja.</i>	\$14.500,00	Cookies	\$ 3.800,00
Nueva York <i>Café / infusión + tostadas con queso o manteca o mermelada + croissant + copa de frutas + jugo de naranja.</i>	\$ 8.700,00	Cookies personalizadas	\$ 4.300,00
PASTELERÍA		Tostado de jamón y queso	\$ 8.600,00
Alfajor de maicena	\$ 2.200,00	Tostón con tomate cherry, burrata y pesto	\$10.700,00
Alfajor de chocolate	\$ 3.200,00	Tostón de palta, queso crema y huevo poché	\$10.700,00
Brownie premium	\$ 5.300,00	<i>Avocado toast.</i>	
Budín (porción, según disponibilidad) <i>(Chocolate, limón, manzana o carrot)</i>	\$ 3.800,00	Tostón de salmón y palta	\$11.800,00
Croissant	\$ 4.300,00	Yogurt con granola	\$ 9.100,00
Croissant de jamón crudo, rúcula y queso	\$ 9.100,00	Yogurt con granola y frutas	\$10.200,00
Croissant de jamón y queso	\$ 7.000,00	Ommelete de jamón y queso	\$10.700,00
		TORTAS INDIVIDUALES	
		Apple crumble	\$ 5.400,00
		Cheesecake de maracuyá	\$ 5.400,00
		Cheesecake Nueva York	\$ 5.400,00
		Chocotorta	\$ 5.400,00
		Lemon pie	\$ 5.400,00
		Pasta frola	\$ 5.400,00



ENTRADAS

ENTRADAS

Chorizo bombon	\$ 4.300,00
Morcilla bombon	\$ 4.300,00
Provoleta	\$ 14.000,00
Burratina con tomates cherry y pesto	\$ 17.200,00
Langostinos empanados con salsa de maracuyá	\$ 18.000,00
Cocktail de langostinos	\$ 18.000,00
Tartar de salmón	\$ 19.300,00
Bruschettas <i>(4 unidades) Tomates confitados y aceite de oliva</i>	\$ 14.000,00
Croquetas de bondiola braseadas <i>(5 unidades)</i>	\$ 18.000,00
Bruschetta italiana <i>Jamón crudo Di Parma, rúcula y parmesano</i>	\$ 19.300,00
Buñuelos de acelga	\$ 10.700,00
Empanada con dip de salsa picante <i>(1 unidad)</i>	\$ 3.500,00
Olive Ascolana <i>Aceitunas rellenas de carne, rebozadas y fritas</i>	\$ 8.600,00
Muzzarellitas	\$ 14.000,00
Rabas	\$ 14.900,00
Tortilla de papa con chorizo colorado	\$ 14.900,00

ENSALADAS

POKE <i>1 proteína (salmón / atún / langostinos) 1 base (arroz) 4 ingredientes (palta / cebolla morada / tomate cherry / lechuga) Salsa de soja.</i>	\$ 17.200,00
Ensalada de peras al roquefort (caliente / fría)	\$ 17.200,00
Ensalada Caesar con pollo	\$ 16.100,00
Ensalada Caesar con langostinos	\$ 18.200,00
Ensalada Caesar con salmón ahumado	\$ 20.400,00
Chow fan <i>Salteado de vegetales con arroz con carne o pollo</i>	\$ 19.300,00
Caponata Siciliana <i>Salteado de berenjenas, tomates, olivas verdes, negras, alcaparras y aceite premium de oliva</i>	\$ 18.000,00
Berenjena a la parmigianna	\$ 19.000,00



PLATOS PRINCIPALES

(Guarnición de papas fritas, puré o ensalada mixta)

CARNES

Milanesa de bife de chorizo (con guarnición)	\$ 22.000,00
Milanesa de bife de chorizo napolitana (con guarnición)	\$ 24.000,00
Bife de chorizo (con guarnición)	\$ 25.700,00
Lomo (con guarnición)	\$ 25.000,00
Lomo a la mostaza (con guarnición)	\$ 27.000,00
Lomo al champignon (con guarnición)	\$ 27.000,00
Solomillo a la cerveza (con guarnición)	\$ 27.000,00
Solomillo a la mostaza (con guarnición)	\$ 27.000,00
Vacío braseado con salsa demiglase	\$ 23.600,00
Goulash de ternera (con calabza sin ñoquis ni spaetzle)	\$ 20.000,00
Pastel de papa de osobuco al vino tinto	\$ 20.000,00



AVES

Pollo grillé (con guarnición)	\$ 16.100,00
Suprema (con guarnición)	\$ 20.400,00
Suprema a la napolitana (con guarnición)	\$ 24.600,00

PESCADOS

Filet de merluza a la milanesa (con guarnición)	\$ 19.300,00
Trucha (Al limón con quinoa y vegetales / al roquefort con papas dore / a la naranja con papas dore / al puerro con papas dore / con espinaca, ajo y hongos)	\$ 31.100,00
Salmón (Al limón con quinoa y vegetales / al roquefort con papas dore / a la naranja con papas dore / al puerro con papas dore / con espinaca, ajo y hongos)	\$ 37.500,00

PASTAS

Ravioles relleno de salmón	\$ 21.400,00
Ravioles relleno de hongos	\$ 21.400,00
Ravioles relleno de ricota y espinaca	\$ 21.400,00
Bucatini frutti di mare	\$ 23.600,00
Spaguetti negro a la crema de salmón y langostinos	\$ 23.600,00
Salsas: filetto, bolognesa, mixta, parisienne y 4 quesos	
Risotto de langostinos	\$ 23.000,00
Risotto de cabutia	\$ 21.400,00
Risotto de peras al roquefort	\$ 21.400,00



SANDWICHES

Sándwich italiano "vidi" <i>Pan baguette, burrata, tomate cherry, pesto y jamón crudo.</i>	\$ 16.100,00
Sándwich español "mare mea" <i>Pan baguette, jamón crudo, manteca, tomate y queso.</i>	\$ 14.900,00
Sándwich de salmón <i>Bagel de salmón ahumado, con queso crema, palta y rúcula.</i>	\$ 16.100,00
Hamburguesa	\$ 12.900,00
Hamburguesa completa <i>Jamón, queso, tomate y lechuga.</i>	\$ 16.100,00
Hamburguesa Filippo <i>Dos medallones de carne de 120 gr. c/u, tomate, pesto, queso y panceta.</i>	\$ 21.400,00

ACOMPAÑANTES

Papas fritas	\$ 10.700,00
Papas fritas con cheddar	\$ 12.800,00
Papas fritas con cheddar, panceta y verdeo	\$ 14.900,00
Puré de calabaza	\$ 8.600,00
Puré mixto	\$ 8.600,00
Puré de papa	\$ 8.600,00
Vegetales grillados	\$ 10.700,00
Papas a la crema	\$ 12.800,00
Espinaca a la crema	\$ 10.700,00



MENÚ CELÍACO

Tarta de puerro y pollo	\$ 18.000,00
Sándwich de jamón y queso	\$ 16.200,00
Canelones de verdura y ricota	\$ 20.000,00
Brownie de chocolate	\$ 8.000,00
Alfajor de almendras	\$ 8.000,00
Pastafrola de membrillo	\$ 8.000,00
Cookies de chocolate	\$ 8.000,00

MENÚ INFANTIL

Spaghetti con tuco	\$ 11.800,00
Mini hamburguesas con papas	\$ 12.900,00
Tiritas de pollo a la plancha	\$ 8.600,00
Ensaladita de palta y mix <i>Cubitos de palta y manzana con aderezo suave de limón.</i>	\$ 8.600,00
Patitas de pollo <i>(con puré de calabaza / papa)</i>	\$ 8.600,00



POSTRES

Affogato <i>Helado de crema americana ahogado en shot de espresso.</i>	\$ 6.500,00
Crème brûlée	\$ 7.000,00
Ensalada de frutas	\$ 7.000,00
Flan mixto	\$ 7.500,00
Helado (1 bocha) <i>(americana / dulce de leche / limón / frutilla / chocolate)</i>	\$ 6.000,00
Helado (2 bochas) <i>(americana / dulce de leche / limón / frutilla / chocolate)</i>	\$ 7.500,00
Helado (3 bochas) <i>(americana / dulce de leche / limón / frutilla / chocolate)</i>	\$ 9.000,00
Panqueques	\$ 7.500,00
Queso y dulce	\$ 6.500,00
Tiramisú	\$ 8.000,00
Volcán <i>(dulce de leche / chocolate)</i>	\$ 9.500,00
Porción de torta <i>(a elección)</i>	\$ 5.500,00



BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

	Agua con gas 500ml	\$ 3.200,00
	Agua sin gas 500ml	\$ 3.200,00
	Coca Cola vidrio 350cc	\$ 3.500,00
	Coca Zero vidrio 350cc	\$ 3.500,00
	Sprite vidrio 350cc	\$ 3.500,00
	Sprite Zero vidrio 350cc	\$ 3.500,00
	Agua Tónica vidrio 350cc	\$ 3.500,00
	Aquarius 500 ml <i>(naranja / pomelo / manzana)</i>	\$ 3.500,00
	Limonada	\$ 4.500,00
	Limonada de menta y jengibre	\$ 5.000,00
	Pomelada	\$ 4.500,00
	Jugo de naranja	\$ 4.500,00

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza Corona 330cc	\$ 4.500,00
----------------------	-------------

COCKTAILS

Copón de sidra 1888	\$ 4.500,00
Fernet	\$ 6.500,00
Campari	\$ 6.500,00
Cynar Julep	\$ 6.500,00
Daikiri	\$ 6.500,00
Margarita frozen	\$ 6.500,00
Gin tonic	\$ 6.500,00
Mojito	\$ 6.500,00
Destornillador	\$ 6.500,00
Whisky Buchanan's <i>(medida)</i>	\$ 6.000,00
Whisky Black Label <i>(medida)</i>	\$ 12.000,00



BURBUJAS

La Posta Nature, <i>Bodega Laura Catena</i>	\$ 32.700,00
Pasión, <i>Bodega Grazie Mille</i>	\$ 36.000,00
Sidra 1888	\$ 10.000,00

MALBEC

Casa de Herrero, <i>Bodega Cuchillo de Palo</i>	\$ 19.000,00
La Posta Bonarda, <i>Bodega Laura Catena</i>	\$ 23.000,00
Amistad, <i>Bodega Grazie Mille</i>	\$ 18.000,00
Rutini, <i>Bodega Rutini</i>	\$ 50.000,00
Luca, <i>Bodega Laura Catena</i>	\$ 52.000,00
Aruma, <i>Bodega Caro</i>	\$ 33.800,00
Araucana Río de los Ciervos, <i>Bodega Rivera del Cuarzo</i>	\$ 45.700,00
Saint Felicien, <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 24.000,00
Dv Catena, <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 40.000,00
Angélica Zapata, <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 55.000,00
Trumpeter, <i>Bodega Rutini</i>	\$ 18.000,00

CHARDONNAY

Luca, <i>Bodega Laura Catena</i>	\$ 44.300,00
----------------------------------	--------------

SYRAH

Libertad, <i>Bodega Grazie Mille</i>	\$ 36.000,00
--------------------------------------	--------------

CABERNET FRANC

Casa De Herrero, <i>Bodega Cuchillo de Palo</i>	\$ 45.000,00
Cuchillo de Palo, <i>Bodega Cuchillo de Palo</i>	\$ 45.000,00

PINOT NOIR

Casa De Herrero, <i>Bodega Cuchillo de Palo</i>	\$ 32.000,00
La Posta, <i>Bodega Laura Catena</i>	\$ 23.000,00

SEMILLON

Libertad, <i>Bodega Grazie Mille</i>	\$ 36.000,00
--------------------------------------	--------------

CORTE DE BLANCAS

Casa De Herrero, <i>Bodega Cuchillo de Palo</i>	\$ 37.000,00
Cuchillo de Palo, <i>Bodega Cuchillo de Palo</i>	\$ 25.700,00
Amistad, <i>Bodega Grazie Mille</i>	\$ 18.000,00

ROSADOS

Casa De Herrero, <i>Bodega Cuchillo de Palo</i>	\$ 19.000,00
Cuchillo de Palo, <i>Bodega Cuchillo de Palo</i>	\$ 31.300,00
Amistad, <i>Bodega Grazie Mille</i>	\$ 18.000,00
La Posta, <i>Bodega Laura Catena</i>	\$ 40.000,00

VINOS EN COPA

Trumpeter Malbec	\$ 8.000,00
Amistad Malbec	\$ 8.000,00
Amistad Blanco	\$ 8.000,00

