



MENÚ

• P R I M A V E R A •



ARG

DESCUBRÍ NUESTRO
MENÚ ONLINE

Calidad

Simpleza

Comunidad

Autenticidad

Calidad

Disfrutá de nuestros nuevos platos de temporada y experimentá el sabor de vivir mejor. Cada plato está elaborado con ingredientes de calidad pensados para tu bienestar. Con nuestras nuevas opciones, podés relajarte y disfrutar de un mundo de sabores.



Mañana & Tarde

PETIT DÉJEUNER 11200

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, pain au chocolat, roll de canela o espinaca; bebida de cafetería y bebida fría casera.

✓ FLATBREAD CON HUEVOS HORNEADOS ¡Nuevo! 10500

Con labneh, tomates cherry, microgreens y sweet chili orgánico.

✓ AVOCADO TOAST 9900

Con puré de palta, huevo pastoril poché, mix de semillas y sal de comino.

• Versión con trucha ahumada ¡Nuevo! + 3500

BRIOCHE O CROISSANT 7300

Con jamón y queso gouda natural.

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO 9400

En rebanada de pan de trigo orgánico, con mostaza.

• Adicional huevo de campo poché + 2100

Frutas & Cereales

✓ FRAMBUESA CHÍA BOWL ¡Nuevo! 8490

Semillas de chía activadas, labneh, frutillas, arándanos, almendras y chocolate belga.

GRANOLA PARFAIT 6600

Semillas de chia activadas en leche de almendras, banana, frutas de estación y granola casera.

• Versión con yogurt natural + 2600

FRENCH TOAST 7300

Con frutas de estación.

BANANA DETOX 7400

Semillas de chia activadas en leche de almendras, frutas de estación, granola casera y cúrcuma.

• Versión con yogurt natural + 2600

🌿 ENSALADA DE FRUTAS 7000

Huevos de Campo

REVUELTOS 8300

Con mix de granos antiguos y pequeña ensalada.

Acompañados de pan de masa madre o croipain tostado.

• Con jamón serrano + 2250

• Con puré de palta + 2250

• Con jamón cocido + 1850

• Con trucha ahumada ¡Nuevo! + 3500

TURCOS 8700

Con labneh, manteca noisette, verdeo, menta y perejil

orgánicos. Acompañados de pan brioche o croipain tostado.

AFTERNOON TEA 29500

Desde las 16 a las 20 hs.

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, pain au chocolat o roll de canela • croissant o brioche de jamón y queso

• scone o muffin • porción de torta, budín o brownie • 2 bebidas de cafetería • 2 bebidas frías caseras.

Bakery

Elaborado cada día de manera artesanal

CROISSANT 3200

CROISSANT DE ALMENDRAS 4400

PAIN AU CHOCOLAT 3700

ROLL DE CANELA 3400

DANESA DE BATATA ¡Nuevo! 3200

ALFAJOR DE COCO Y DULCE DE LECHE 5400

MUFFIN DE BANANA, CHOCOLATE Y NUECES 4800

MUFFIN DE CACAO Y FRAMBUESA 4600

🌿 TARTELETA DE BANANA, CHÍA Y TOFU 5200

ROLL DE ESPINACA TEMPLADO 3400

SCONE DE QUESO TEMPLADO 4700

Acompañado de queso crema.

SCONE DE AVENA TEMPLADO 4300

Acompañado de queso crema y mermelada orgánica.

🌿 FLAUTA DE NUECES Y PASAS 3200

CESTA DE PAN 5700

Con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche.

Tartines

Un clásico belga servido en pan orgánico de masa madre

✓ **SPREAD DE POROTOS BLANCOS Y BRÓCOLI** ¡Nuevo! 9700

Con arvejas, choclo, microgreens y sweet chili orgánico.

JAMÓN SERRANO Y PALTA ¡Nuevo! 10400

Con rúcula orgánica y tomates cherry.

🌿 **HUMMUS Y PALTA** 9100

Con tomate, pesto, pepino y rabanito.

HUMMUS DE REMOLACHA Y QUESO BRIE 9900

Con palta, pepino, semillas de girasol y verdeo orgánico.

POLLO AL CURRY 10400

Con tomates cherry, verdeo orgánico y chutney de frutos rojos.

TRUCHA AHUMADA Y PALTA ¡Nuevo! 13500

Con verdeo orgánico, eneldo, pepino y rabanito.

TEMPLADOS

TAPA DE ASADO 10400

Con bechamel de espinaca, queso ahumado, verdeo y zanahoria orgánicos.

CROQUE MONSIEUR VEGETARIANO 9900

Con bechamel de espinacas, zanahoria orgánica, queso ahumado y hummus, acompañado de una pequeña ensalada.

• Adicional huevo de campo poché + 2100

Entrantes

🌿 **HUMMUS CLÁSICO** 5700

🌿 **HUMMUS DE REMOLACHA** 5800

🌿 **BABAGANOUSH** 5900

De berenjenas orgánicas.

✓ **SOPA DE VEGETALES ORGÁNICOS** 4900 | 6600

Acompañada de baguette tostada.

PARA COMPARTIR

🌿 **ORIENTE MEDIO** 13600

Babaganoush de berenjenas orgánicas, hummus clásico y de remolacha. Acompañado de selección de nuestros panes artesanales.

SELECCIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES ¡Nuevo! 18900

Queso brie, queso ahumado, queso azul, queso mozzarella, jamón serrano, jamón cocido, tomates secos y cebolla caramelizada. Acompañado de pan de masa madre.

Especialidades

Servidas con nuestro pan de masa madre

RISOTTO DE SÉMOLA Y HONGOS 13600

Con pesto, verdeo orgánico y queso parmesano.

✓ **FLATBREAD CON MUHAMMARA** ¡Nuevo! 13400

Con arvejas, choclo, brócoli, mozzarella fior di latte y microgreens.

• Adicional jamón serrano + 2250

ÑOQUIS DE PAPA Y SÉMOLA DE TRIGO 13200

Con salsa de tomates, mozzarella, parmesano, verdeo orgánico y tomates cherrys.

TORTILLA DE BRÓCOLI, ARVEJAS Y PARMESANO 11900

Con babaganoush y pequeña ensalada.

HAMBURGUESA DE QUINOA MORADA 13000

En pan jalá con mostaza, tomate, queso gouda natural y mayonesa orgánica. Acompañada de papas asadas y ketchup orgánico.

• Adicional huevo de campo poché + 2100

Ensaladas

Servidas con nuestro pan de masa madre

POLLO Y QUESO AZUL 12900

Con palta, huevo pastoril, pepino, verdeo orgánico, tomates cherry, mix de hojas verdes y vinagreta lapsang souchong.

ESPINACA Y QUESO BRIE 12000

Con zapallos asados, huevo pastoril poche, almendras tostadas, cebolla caramelizada, hojas verdes, chutney de rosa mosqueta y vinagreta de mostaza.

CAESAR 12900

Con pollo, queso parmesano, croutons, huevo pastoril, rabanitos, mix de hojas verdes y aderezo caesar orgánico.

CAESAR CON TRUCHA AHUMADA ¡Nuevo! 15500

Con huevo pastoril, rabanito, mix de hojas verdes, croutons y aderezo caesar orgánico.

TRUCHA AHUMADA Y PALTA ¡Nuevo! 15500

Con pepino, rabanito, verdeo orgánico, eneldo y vinagreta de yogurt.

Menú:

The taste of living better

✓ **QUINOA BREAKFAST BOWL** ¡Nuevo! 7490

Con labneh, frutillas, arándanos, banana y almendras tostadas

✓ **TARTINE CHUNA** ¡Nuevo! 8100

Con garbanzos, microgreens, cebolla caramelizada y pepino encurtido.

✓ **FLATBREAD CON POROTOS BLANCOS Y MICROGREENS** ¡Nuevo! 12900

Con espinaca y acelga orgánicos, mozzarella fior di latte, sweet chili orgánico y pesto.

✓ **ENSALADA PANZANELLA** ¡Nuevo! 12600

Con brócoli asado, arvejas, choclo, tomates cherry, croutons, hojas verdes y aderezo de hierbas.



Enjoy the taste of living better.

Descubrí los sabores del mundo en nuestro nuevo menú

Te acercamos platos nutritivos y llenos de sabor, inspirados en dietas equilibradas y estilos de vida saludables de distintas culturas. Después de conocer y aprender de comunidades que disfrutaban una vida plena y sana, creamos opciones balanceadas para que compartas y disfrutes con los tuyos.



¿Sabías que los platos con el símbolo "Better Choices" cumplen al menos 5 de nuestros 6 criterios? Son platos llenos de sabor y excelentes para tu salud.



Postres

BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA	5500
ECLAIR CON CREMA PASTELERA	5100
Recubierto de chocolate belga.	
BUDÍN DE ZANAHORIA	4300
Con semillas de lino.	
BUDÍN DE LIMÓN	4600
Con semillas de amapola.	
CHEESECAKE DE MASCARPONE	7200
Con queso agroecológico y mermelada orgánica.	
TARTA DE CHOCOLATE BELGA	7200
CARROT CAKE	6600
Con nueces, leche de almendras y azúcar mascabo.	
CRUMBLE DE ARÁNDANOS	6800
Con harina de cájü, nueces y azúcar mascabo.	
TIRAMISÚ CON SPECULOOS ¡Nuevo!	7800
Con queso mascarpone, dacquoise de almendras y café orgánico.	

Cafetería

Nuestras bebidas están disponibles con opción leche vegetal

CLÁSICA

ESPRESSO	2900 3300
LÁGRIMA	3400 3700
CORTADO	3400 3700
AMERICANO	3300

ESPECIAL

Opcional en frío

LATTE	4100
GOLDEN COCOA LATTE	4000
CHOCOLATADA BELGA	4400
TURMERIC LATTE	4000
FLAT WHITE	4200
CAPUCCINO	4500
MOKA BELGA	4500

SELECCIÓN DE TÉ

INFUSIONES ORGÁNICAS	3100
• Melissa • Menta • Cedrón • Manzanilla y Lavanda	
TÉ EN HEBRAS	3800
• Frutos Rojos • Vainilla • Chai • Earl Grey	
• Bruselas Breakfast • Verde con Maracuyá	
• Adicional leche vegetal	+ 900

Bebidas Frías

AGUA CON O SIN GAS	2800
KOMBUCHA	5000

• Café Orgánico.

• Hibiscus y jengibre. **¡Nuevo!**

LIMONADAS CASERAS

CON MENTA ORGÁNICA	3400
FRUTILLAS HIDROPÓNICAS	3600

JUGOS NATURALES

NARANJA EXPRESADO	4200
ZANAHORIA Y NARANJA	4500
DETOX VERDE	5000

JUGOS PENSADOS EN FRÍO

Contiene frutas y verduras orgánicas

NARANJA, 500ml.	5700
FRUTAL, 500ml.	6250
DETOX, 500ml.	6250
LIMONADA AÇAÍ, 500ml.	6250

Para Brindar

CERVEZAS

7 COLORES, Belgian blonde o Scottish, 500 ml.	5490
---	------

Vinos

BOUSQUET orgánicos, Cabernet Sauv. o Chardonnay	5500 17400
LAGARDE, Malbec Orgánico o Criolla	6000 18900
TRUMPETER, Malbec o Chardonnay	5300 16900