



MENÚ

• I N V I E R N O •



DESCUBRÍ NUESTRO
MENÚ ONLINE

ARG

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.



OUR
BETTER
CHOICES



Mañana & Tarde

Precio sin impuestos nacionales

PETIT DÉJEUNER 13700 11322

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 11800 9752
Con labneh, tomates cherry, microgreens y sweet chili orgánico.

✓ AVOCADO TOAST 12900 10661
Con puré de palta, huevo pastoril poché, mix de semillas y sal de comino.

• Versión con trucha ahumada + 4400 3636

BRIOCHE O CROISSANT 9400 7769
Con jamón y queso gouda natural.

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO 12500 10331
En rebanada de pan de trigo orgánico, con mostaza.
• Adicional huevo de campo poché + 2600 2149

Frutas & Cereales

Precio sin impuestos nacionales

✓ FRAMBUESA CHÍA BOWL 10700 8843
Semillas de chia activadas, labneh, frutas de temporada, almendras y chocolate belga.

GRANOLA PARFAIT 8900 7355
Semillas de chia activadas en leche de almendras, banana, frutas de estación y granola casera.
• Versión con yogurt natural + 3500 2893

FRENCH TOAST 9500 7851
Con frutas de estación.

✓ BANANA DETOX 8900 7355
Semillas de chia activadas en leche de almendras, frutas de estación, granola casera y cúrcuma.
• Versión con yogurt natural + 3500 2893

🥗 ENSALADA DE FRUTAS 8900 7355

Huevos de Campo

Precio sin impuestos nacionales

REVUELTOS 10700 8843

Con mix de granos antiguos y pequeña ensalada.
Acompañados de pan de masa madre o croipain tostado.
• Con jamón serrano + 2600 2149
• Con puré de palta + 2600 2149
• Con jamón cocido + 2100 1736
• Con lomo horneado **Nuevo!** + 2300 1901
• Con trucha ahumada + 4400 3636

TURCOS 10900 9008

Con labneh, manteca noisette, verdeo, menta y perejil orgánicos. Acompañados de pan brioche o croipain tostado.

AFTERNOON TEA 37500 30992

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

Precio sin impuestos nacionales

Elaborado cada día de manera artesanal

CROISSANT 4150 3430

CROISSANT DE ALMENDRAS 5600 4628

PAIN AU CHOCOLAT 4800 3967

ROLL DE CANELA 4400 3636

DANESA DE BATATA 4300 3554

ALFAJOR DE COCO Y DULCE DE LECHE 6300 5207

MUFFIN DE BANANA, CHOCOLATE Y NUECES 5300 4380

MUFFIN DE CACAO Y FRAMBUESA 5200 4298

SCONE DE QUESO TEMPLADO 5600 4628

Acompañado de queso crema.

SCONE DE ARÁNDANOS TEMPLADO 5200 4298

Acompañado de queso crema.

🥞 FLAUTA DE NUECES Y PASAS 4200 3471

CESTA DE PAN 8200 6777

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

Tartines			Precio sin impuestos nacionales
Un clásico belga servido en pan orgánico de masa madre			
JAMÓN SERRANO Y PALTA	13500	11157	
Con rúcula orgánica y tomates cherry.			
 HUMMUS Y PALTA	11900	9835	
Con tomate, pesto, pepino y rabanito.			
HUMMUS DE REMOLACHA Y QUESO BRIE	12500	10331	
Con palta, pepino, semillas de girasol y verdeo orgánico.			
POLLO AL CURRY	13500	11157	
Con tomates cherry, verdeo orgánico y chutney de frutos rojos.			
TRUCHA AHUMADA Y PALTA	17300	14298	
Con verdeo orgánico, eneldo, pepino y rabanito.			

TEMPLADOS

TAPA DE ASADO	13500	11157	
Con bechamel de espinaca, queso ahumado, verdeo y zanahoria orgánicos.			
CROQUE MONSIEUR VEGETARIANO	12900	10661	
Con bechamel de espinacas, zanahoria orgánica, queso ahumado y hummus, acompañado de una pequeña ensalada.			
• Adicional huevo de campo poché	+ 2600	2149	
CROQUE MONSIEUR CON LOMO HORNEADO	13900	11488	
Con bechamel de espinacas, cebolla caramelizada, queso ahumado y babaganoush, acompañado de una pequeña ensalada.			
• Adicional huevo de campo poché	+ 2600	2149	

Entrantes			Precio sin impuestos nacionales
 SOPA DE VEGETALES ORGÁNICOS	6800 / 9400	5620 / 7769	
Acompañada de baguette tostada.			
 HUMMUS CLÁSICO	7300	6033	
 HUMMUS DE REMOLACHA	7300	6033	
 BABAGANOUSH	7300	6033	
De berenjenas orgánicas.			

PARA COMPARTIR

 ORIENTE MEDIO	16500	13636	
Babaganoush de berenjenas orgánicas, hummus clásico y de remolacha. Acompañado de selección de nuestros panes artesanales.			
 FLATBREAD & DIPS ¡Nuevo!	16500	13636	
Hummus clásico, puré de palta y labneh, acompañado de pan flatbread tostado.			

Especialidades			Precio sin impuestos nacionales
Servidas con nuestro pan de masa madre			
QUICHE DE PUERRO Y PARMESANO ¡Nuevo!	14900	12314	
Con ensalada de hojas verdes, zanahoria, pepino y rabanito.			
 RAGOUT DE LENTEJAS Y ZAPALLO ¡Nuevo!	13400	11074	
Con garbanzos y vegetales.			
POLENTA ORGÁNICA ¡Nuevo!	17300	14298	
• Con hongos, queso azul, mozzarella, salsa de tomate y verdeo orgánico.			
• Con tapa de asado, salsa de tomates y mozzarella.			
RISOTTO DE SÉMOLA Y HONGOS	17200	14215	
Con pesto, verdeo orgánico y queso parmesano.			
ÑOQUIS DE PAPA Y SÉMOLA DE TRIGO	16300	13471	
Con salsa de tomates, mozzarella, parmesano, verdeo orgánico y tomates cherrys.			
TORTILLA DE BRÓCOLI, ARVEJAS Y PARMESANO	14700	12149	
Con babaganoush y pequeña ensalada.			

HAMBURGUESA DE QUINOA MORADA	15500	12810	
En pan jalá con mostaza, tomate, queso gouda natural y mayonesa orgánica. Acompañada de papas asadas y ketchup orgánico.			
• Adicional huevo de campo poché	+ 2600	2149	

Ensaladas			Precio sin impuestos nacionales
Servidas con nuestro pan de masa madre			
POLLO Y QUESO AZUL	16500	13636	
Con palta, huevo pastoril, pepino, verdeo orgánico, tomates cherry, mix de hojas verdes y vinagreta lapsang souchong.			
ESPINACA Y QUESO BRIE	15600	12893	
Con zapallos asados, huevo pastoril poche, almendras tostadas, cebolla caramelizada, hojas verdes, chutney de rosa mosqueta y vinagreta de mostaza.			
CAESAR	16500	13636	
Con pollo, queso parmesano, croutons, huevo pastoril, rabanitos, mix de hojas verdes y aderezo caesar orgánico.			
CAESAR CON TRUCHA AHUMADA	18900	15620	
Con huevo pastoril, rabanito, mix de hojas verdes, croutons y aderezo caesar orgánico.			
TRUCHA AHUMADA Y PALTA	18900	15620	
Con pepino, rabanito, verdeo orgánico, eneldo y vinagreta de yogurt.			

Menú:
The taste of
living better

	FRAMBUESA CHÍA BOWL	10700	8843	Precio sin impuestos nacionales
Semillas de chia activadas, labneh, frutas de temporada, almendras y chocolate belga.				
	BANANA DETOX	8900	7355	
Semillas de chia activadas en leche de almendras, frutas de estación, granola casera y cúrcuma.				
• Versión con yogurt natural		+ 3500	2893	



Menú Core 06/25

Menú:

The taste of living better



FLATBREAD CON HUEVOS HORNEADOS 11800 9752

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



FLATBREAD & DIPS **Nuevo!** 16500 13636

Hummus clásico, puré de palta y labneh, acompañado de pan flatbread tostado.



Postres

BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA	7100	Precio sin impuestos nacionales 5868
ECLAIR CON CREMA PASTELERA	6500	5372
Recubierto de chocolate belga.		
BUDÍN DE MANZANA Nuevo!	5200	4298
Con crumble de vainilla.		
 BUDÍN DE ZANAHORIA	5200	4298
Con semillas de lino.		
BUDÍN DE LIMÓN	5500	4545
Con semillas de amapola.		
CHEESECAKE DE MASCARPONE	9100	7521
Con queso agroecológico y mermelada orgánica.		
TARTA DE CHOCOLATE BELGA	9100	7521
 CARROT CAKE	8300	6860
Con nueces, leche de almendras y azúcar mascabo.		
TIRAMISÚ CON SPECULOOS	9200	7603
Con queso mascarpone, dacquoise de almendras y café orgánico.		

Cafetería

Nuestras bebidas están disponibles con opción leche vegetal

CLÁSICA

ESPRESSO	3600 4200	2975 3471
LÁGRIMA	4500 4800	3719 3967
CORTADO	4500 4800	3719 3967
AMERICANO	4200	3471

ESPECIAL

LATTE	5300	4380
GOLDEN COCOA LATTE	4600	3802
CHOCOLATADA BELGA	5400	4463
 TURMERIC LATTE	4600	3802
FLAT WHITE	5400	4463
CAPUCCINO	5500	4545
MOKA BELGA	5500	4545
• Opcional leche vegetal		
	+ 1000	826

SELECCIÓN DE TÉ

INFUSIONES ORGÁNICAS	3800	3140
• Melissa • Menta • Cedrón • Manzanilla y Lavanda		
TÉ EN HEBRAS	4500	3719
• Frutos Rojos • Vainilla • Chai • Earl Grey		
• Bruselas Breakfast • Verde con Maracuyá		

Bebidas Frías

AGUA CON O SIN GAS	3600	Precio sin impuestos nacionales 2975
LIMONADAS CASERAS		
CON MENTA ORGÁNICA	4500	2975
FRAMBUESA	4900	4050
FRUTILLAS HIDROPÓNICAS	4800	3967
JUGOS NATURALES		
NARANJA EXPRIMIDO	5200	4298
ZANAHORIA Y NARANJA	5500	4545
DETOX VERDE	6100	5041

JUGOS PRENSADOS EN FRÍO

Contiene frutas y verduras orgánicas

NARANJA ORGÁNICA, 500ml.	7100	5868
VERDE CLÁSICO, 500ml.	7600	6281
Espinaca, apio, pepino y jengibre.		
ORANGE, 500ml.	7600	6281
Naranja, zanahoria y limón.		
PURPLE, 500ml.	7600	6281
Remolacha, naranja y jengibre.		

Para Brindar

CERVEZAS

7 COLORES, Belgian blonde o Scottish, 500 ml.	6600	5455
---	------	------

COCKTAILS

CRIOLLA SPRITZ	7600	6281
Vino criolla, aperitivo spritz y agua con gas.		
ROSSO JULEP	7900	6529
Vermut rosso y soda de pomelo.		

Vinos

BOUSQUET, Cabernet Sauv. o Chardonnay	6600 20300	Precio sin impuestos nacionales 5455 16777
LAGARDE, Malbec o Criolla	7100 21900	5868 18099
TRUMPETER, Malbec o Chardonnay	6500 19900	5372 16446



LEPAINQUOTIDIENAR

Consultá por nuestras opciones **KIDS** y productos aptos celíacos.

WWW.LEPAINQUOTIDIEN.COM.AR