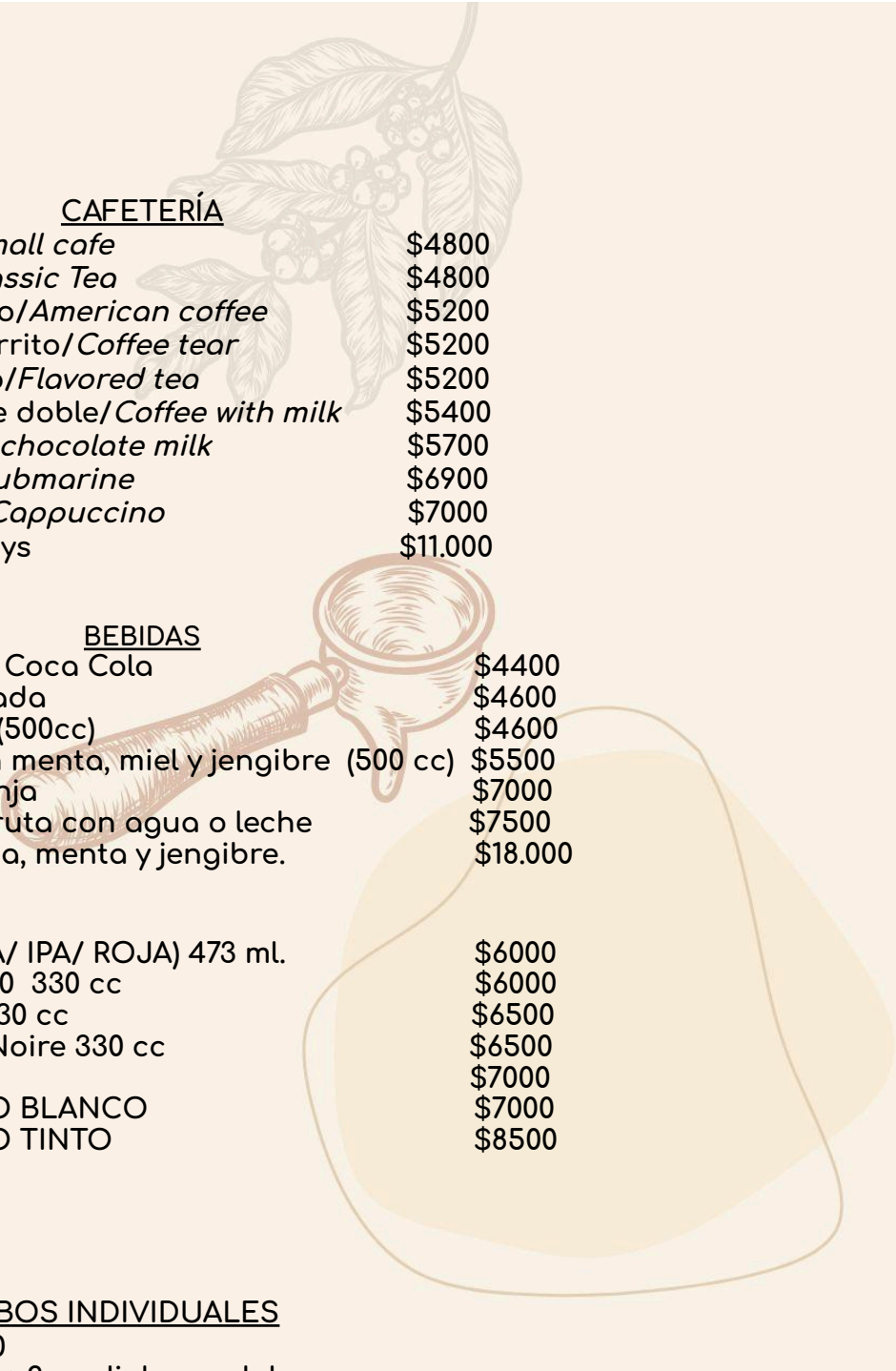


CAFETERÍA



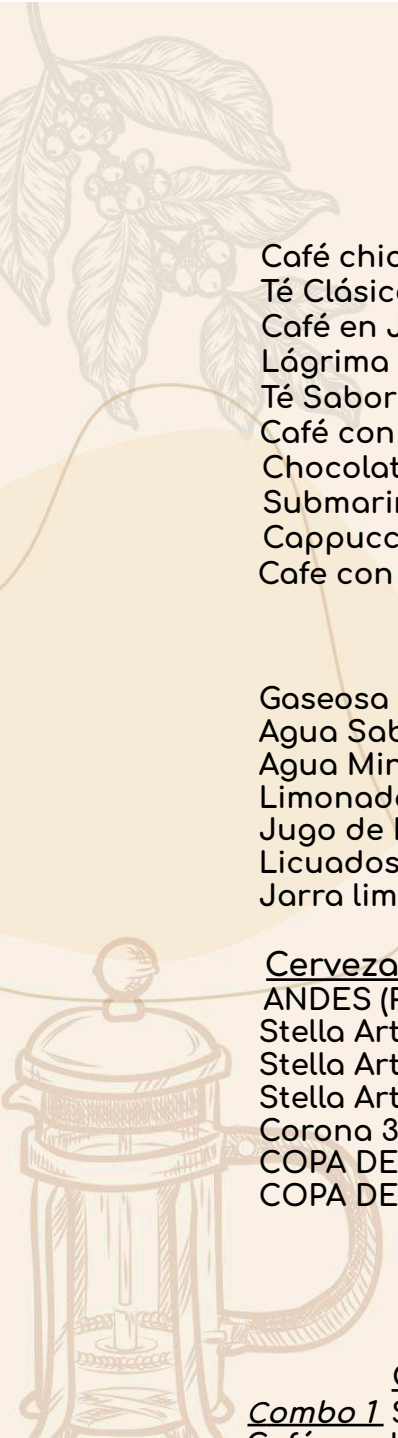
Café chico/ <i>Small cafe</i>	\$4800
Té Clásico/ <i>Classic Tea</i>	\$4800
Café en Jarrito/ <i>American coffee</i>	\$5200
Lágrima en jarrito/ <i>Coffee tear</i>	\$5200
Té Saborizado/ <i>Flavored tea</i>	\$5200
Café con leche doble/ <i>Coffee with milk</i>	\$5400
Chocolatada/ <i>chocolate milk</i>	\$5700
Submarino/ <i>Submarine</i>	\$6900
Cappuccino/ <i>Cappuccino</i>	\$7000
Cafe con Baileys	\$11.000

BEBIDAS



Gaseosa línea Coca Cola	\$4400
Agua Saborizada	\$4600
Agua Mineral (500cc)	\$4600
Limonada con menta, miel y jengibre (500 cc)	\$5500
Jugo de Naranja	\$7000
Licuada de fruta con agua o leche	\$7500
Jarra limonada, menta y jengibre.	\$18.000

Cervezas



ANDES (RUBIA/ IPA/ ROJA) 473 ml.	\$6000
Stella Artois 0.0 330 cc	\$6000
Stella Artois 330 cc	\$6500
Stella Artois Noire 330 cc	\$6500
Corona 330 cc	\$7000
COPA DE VINO BLANCO	\$7000
COPA DE VINO TINTO	\$8500

COMBOS INDIVIDUALES

Combo 1 \$6.900

Café con leche + 2 medialunas dulces

Combo 2 \$9.500

Café con leche + tostadas pan de campo, manteca queso crema, jamón y queso

Combo 3 \$13.800

Cafe con leche + tostado de miga+ jugo de naranja chico





PASTELERÍA/ CAKE SHOP

Scon grande (por unidad)	\$1400
Media luna artesanal	\$1700
Medialuna artesanal con jamón y queso	\$3200
Carrot cake	\$4800
Tostadas con dulce/manteca/ queso crema	\$6000

Tartas individuales

Pastafrola clásica	\$6500
Key lime pie	\$6500
Cheesecake de calafate	\$6500
Ricota y arándanos	\$6600

TÉ COMPLETO PARA COMPARTIR \$23.500

OPCIÓN 1:

2 infusiones calientes, jugo de naranja, tostadas,
manteca, queso crema, mermelada,
4 medialunas artesanales con jamón y queso

OPCIÓN 2:

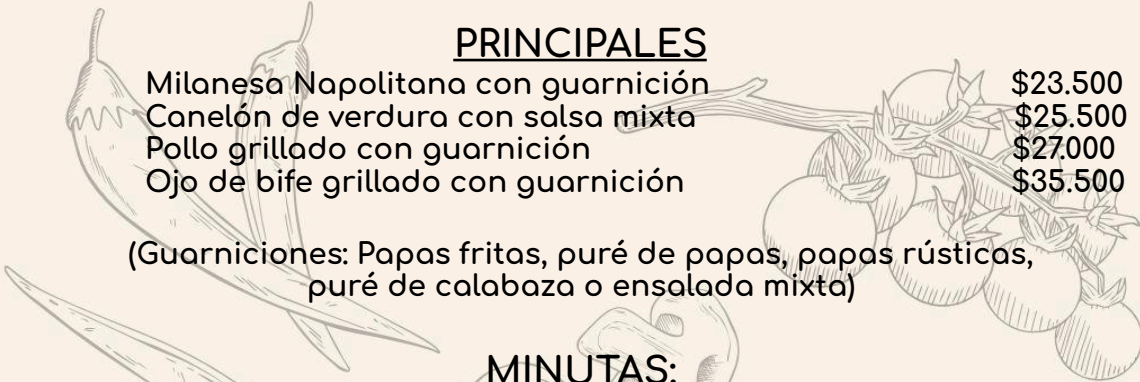
2 infusiones calientes y jugo de naranja
Degustación de pastelería.
Tostado de jamón y queso

SANDWICHES

Tostado en pan arabe de jamón y queso	\$9700
Tostado de jamón y queso en pan de miga	\$9700
Tostado de jamón crudo, queso, tomate y rúcula pan arabe	\$14.000



PRINCIPALES



Milanesa Napolitana con guarnición	\$23.500
Canelón de verdura con salsa mixta	\$25.500
Pollo grillado con guarnición	\$27.000
Ojo de bife grillado con guarnición	\$35.500

(Guarniciones: Papas fritas, puré de papas, papas rústicas, puré de calabaza o ensalada mixta)

MINUTAS:

Barroluco de lomo grillado, queso y crema de palta con papas fritas \$27.500

Lomito de la Estancia con papas fritas
(Pan, lomo grillado, chimichurri queso, panceta, huevo, lechuga y tomate) \$28.000

EMPANADAS

Empanadas (por unidad)
(Carne, pollo, verdura, jamón y queso) \$6200

PICADAS

Tabla de quesos y fiambres X 1 \$17.500
Tabla de quesos y fiambres X 2 \$32.500

HAMBURGUESAS (con papas fritas)

CLÁSICA (Medallón de ternera, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo) \$12.000

PATAGÓNICA (Medallón de cordero, queso crema, hongos, cebolla crispy, tomate y lechuga) \$13.000

DE GUANACO (Medallón de guanaco, crema de queso azul, panceta rúcula, mayonesa de ajo asado) \$13.000

AMERICANA (Medallón de ternera, queso cheddar, panceta, aros de cebolla morada, bbq) \$14.500



Servicio de mesa \$ 2000 por persona/
Table service \$2000 per person

PIZZAS (individuales)

Mozzarella
(Muzzarella, y orégano)

\$15.000

Napolitana
(Muzzarella, tomate, aceitunas, orégano)

\$15.500

Rucula y Jamon Crudo
(Muzzarella, aceitunas, orégano)

\$17.500

Pizza 4 Quesos
(Mozzarella, parmesano, queso azul y fontina)

\$18.500

Pizza de campo
(Muzzarella, panceta, huevo frito y criolla)

\$20.700

Pizza de mar
(Mozzarella, langostinos salteados al ajillo, aceitunas)

\$22.500

ENSALADAS

Ensalada Caesar (Lechuga, parmesano, pollo grillado , croutones, aderezo caesar de la casa)

\$25.500

Ensalada de salmón (Mix de verdes, zanahoria, remolacha, queso, tomates cherry, salmón gravlax, huevo sous vide y sésamo tostado)

\$27.000

POSTRES/DESSERTS

Queso y dulce \$9800

Ensalada de frutas \$12500

Flan casero mixto \$13000

Helados x 2 bochas \$13000

Servicio de mesa \$2000 por persona/
Table service \$2000 per person

TRAGOS DE LA CASA:

CARPANO ORANGE \$6900

(Carpano Rosso-Campari-Soda)

CALAFATE FIZZ \$6900

(Licor de calafate- Jugo limón- Almíbar-Soda)

SUNSET PASSION \$7700

(Maracuyá-Carpano blanco-Frutos rojos-soda)

COSMO AZUL \$7700

(Smirnoff-Jugo limón- Tónica- Blue curaçao)

VAINA \$8300

(Oporto-Licor de café-Yema de huevo-crema batida-Canela)

PISCO SOUR \$8300

(Pisco-Clara de huevo-Azúcar- Jugo de limón-Angostura)

CAIPIRINHA DE MARACUYÁ \$8600

(Cachaça, maracuyá, azúcar y limón)

MOJITO MALIBU \$9000

(Ron malibu-frutos rojos-soda-menta y azúcar)

DAIQUIRI BAILEYS \$9800

(Baileys- Helado americana-crema)

NEGRONI DE MALBEC \$11.000

(Malbec-Vermut dulce- Gin)

LOS CLÁSICOS:

CUBA LIBRE \$7500

GANCIA BATIDO \$7800

FERNET CON COCA \$8600

GARIBALDI \$8600

DAIQUIRIS CON CREMA \$9000

PIÑA COLADA \$9000

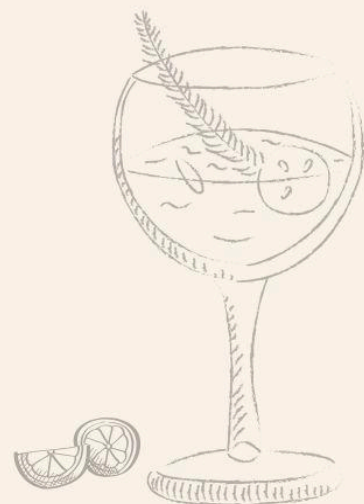
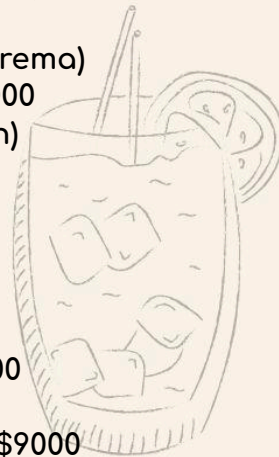
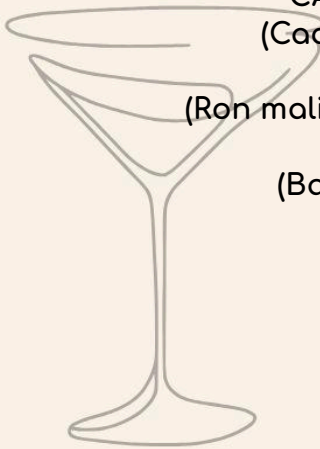
CAIPIROSKA \$9800

CAIPIRINHA \$9800

MOJITO \$9800

NEGRONI \$11.000

APEROL SPRITZ \$11.500





GIN & TONIC

GIN TONIC (GORDON'S)	\$8500
GIN TONIC ("DE ACA" FABRICADO EN CALAFATE)	\$9000
GIN TONIC (BEEFEATER)	\$10.000
GIN TONIC (TANQUERAY)	\$11000
GIN TONIC (BOMBAY)	\$12500
GIN TONIC (HENDRICKS)	\$17000



ACOMPAÑALOS CON:

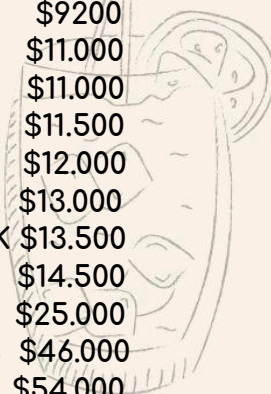
NARANJA-LIMÓN-POMELO-PEPINO- ROMERO- PIMIENTA EN GRANOS- JENGIBRE

**ADICIONAL FRUTOS ROJOS \$2000



WHISKYS:

BLENDERS	\$8700
JyB	\$8700
JIM BEAM WHITE	\$9200
JIM BEAM BLACK	\$11.000
BALLANTINES	\$11.000
JOHNNIE WALKER RED	\$11.500
THE FAMOUS GROUSE	\$12.000
CHIVAS 12	\$13.000
JOHNNIE WALKER BLACK	\$13.500
BALLANTINES 12 AÑOS	\$14.500
CHIVAS 18	\$25.000
THE MACALLAN 12 AÑOS	\$46.000
CHIVAS REGAL 21 AÑOS	\$54.000
JOHNNIE WALKER BLUE	\$85.000



LICORES:

TIA MARIA	\$8000
FRANGELICO	\$8500
GRAPPA	\$8500
BAILEYS	\$9000
DISARONNO	\$9500
LIMONCELLO	\$9000
COINTREAU	\$12000
AMARULA	\$13000

