




### 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 \$7.500


Café con leche + 2 medialunas dulces

#### Combo 2 \$10.500

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

#### Combo 3 \$14.000

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	\$4000
Carrot cake	\$6000
Tostadas con dulce/manteca/ queso crema	\$7800

Tartas individuales

Pastafrola clásica	\$8000
Key lime pie	\$8000
Cheesecake de calafate	\$8000
Ricota y arándanos	\$8000



TÉ COMPLETO PARA COMPARTIR \$28.500

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	\$10200
Tostado de jamón y queso en pan de miga	\$10200
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

Sandwich en pan arabe de robalo a la romana, lechuga, pepino encurtido, tomate y salsa tártara

## 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

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 \$15.000  
(Muzzarella, y orégano)

Napolitana \$15.500  
(Muzzarella, tomate, aceitunas, orégano)

Rucula y Jamon Crudo \$17.500  
(Muzzarella, aceitunas, orégano)

Pizza 4 Quesos \$18.500  
(Mozzarella, parmesano, queso azul y fontina)

Pizza de campo \$20.700  
(Muzzarella, panceta, huevo frito y criolla)

Pizza de mar \$22.500  
(Mozzarella, langostinos salteados al ajillo, aceitunas)

ENSALADAS

Ensalada Caesar (Lechuga, parmesano, pollo grillado \$25.500  
, croutones, aderezo caesar de la casa)

Ensalada de salmón (Mix de verdes, zanahoria, remolacha, \$27.000  
queso, tomates cherry, salmón gravlax, huevo sous vide y sésamo tostado)

POSTRES/DESSERTS

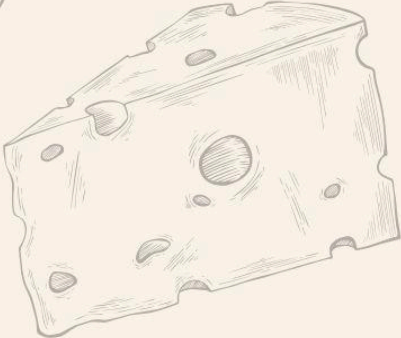
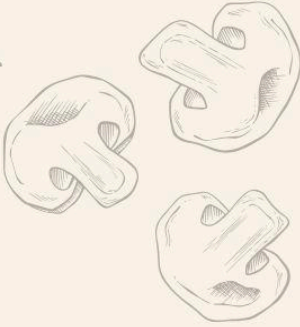
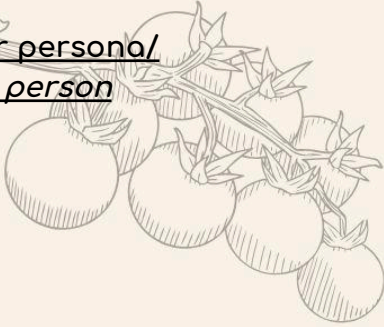
Queso y dulce \$9800

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-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

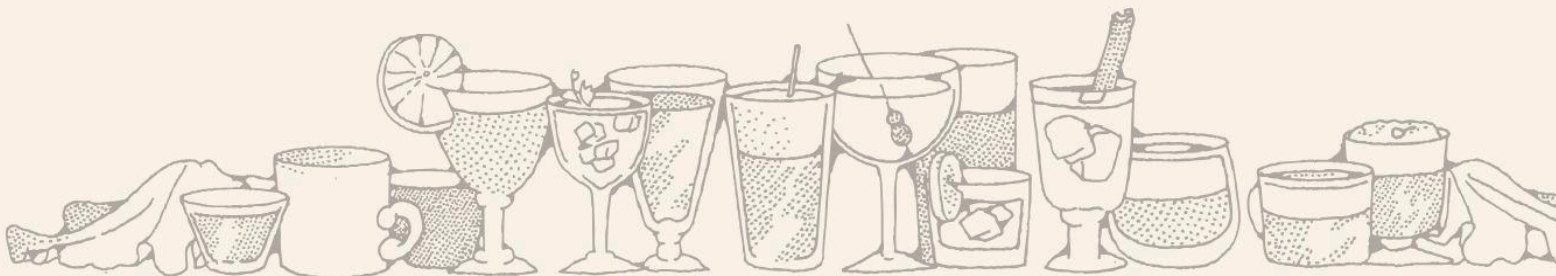
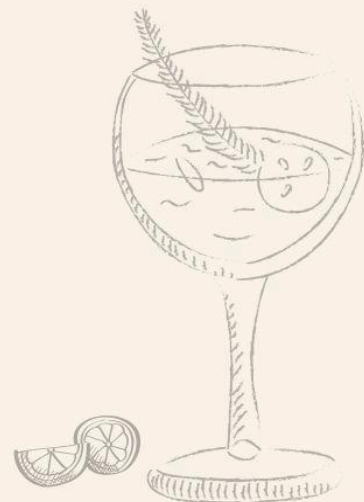
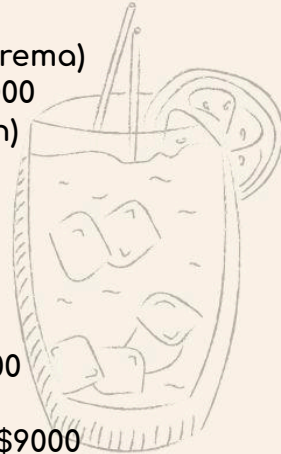
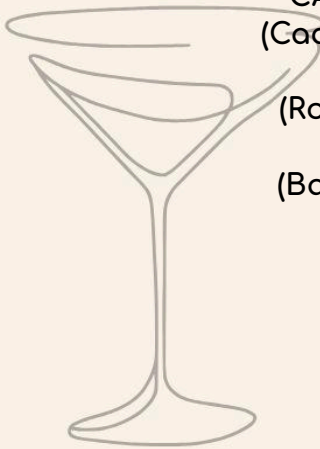
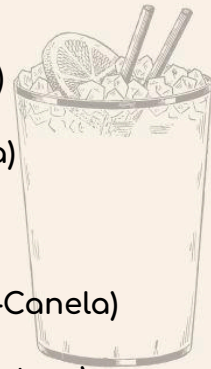
CAIPIROSKA \$9800

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

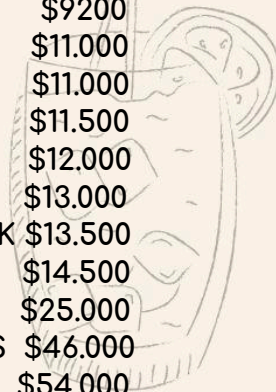


ACOMPAÑALOS CON:  
 NARANJA-LIMÓN-POMELO-PEPINO- ROMERO- PIMIENTA EN GRANOS- JENGIBRE  
 \*\*ADICIONAL FRUTOS ROJOS \$2000



### 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

