



CAFETERÍA

Café chico/ Smallcafe	\$5800
Té Clásico/ ClassicTea	\$5800
Café en Jarrito/ Americancoffee	\$6000
Lágrima en jarrito/ Coffeetear	\$6000
Té Saborizado/ Flavoredtea	\$6000
Café con leche doble/ Coffee with milk	\$6500
Chocolatada/ chocolatemilk	\$6500
Submarino/ Submarine	\$8500
Cappuccino/ Cappuccino	\$8500
Cafe con Baileys	\$14.500

BEBIDAS

Gaseosa línea CocaCola	\$5500
Agua Saborizada	\$6000
Agua Mineral (500cc)	\$6000
Energizante MONSTER	\$6600
Limonada con menta,mielyjengibre(500cc)	\$6600
Jugo de Naranja	\$8800
Licuada de frutaconaguaoleche	\$9500
Jarra limonada,mentayjengibre.	\$22.000

CERVEZAS

ANDES (RUBIA/IPA/ROJA)473ml.	\$7700
Stella Artois0.0330cc	\$7700
Stella Artois330cc	\$7700
Stella ArtoisNoire330cc	\$7700
Estrella Galicia	\$8000
Corona 330cc	\$8500
COPA DE VINOBLANCO	\$8800
COPA DE VINOTINTO	\$10.500

COMBOS INDIVIDUALES

Combo 1 \$10.000

Café con leche + 2 medialunas dulces

Combo 2 \$12.000

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

Combo 3 \$15.500

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



PASTELERÍA/ CAKE SHOP

Scon grande (por unidad)	\$2000
Media luna artesanal	\$2200
Medialuna artesanal con jamón y queso	\$4900
Carrot cake	\$8300
Tostadas con dulce/manteca/ queso crema	\$8900

Tartas individuales

Tarta de membrillo al vino con nuez	\$8800
Tarta de manzana tibia canela y crumble	\$8800
Tarta de cacao, mouse de café y almendras	\$8800
Tarta de pera al vino blanco con diplomata	\$8800

TÉ COMPLETO PARA COMPARTIR \$33.000

OPCIÓN 1:

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

OPCIÓN 2:

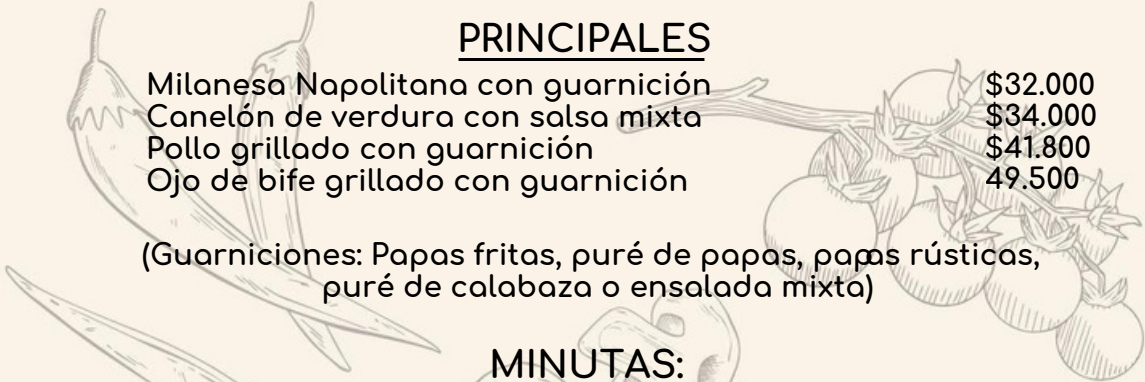
2 infusiones calientes y jugo de naranja
Degustación de pastelería.
Tostado de jamón y queso

SANDWICHES

Tostado en pan arabe de jamón y queso	\$11.500
Tostado de jamón y queso en pan de miga	\$11.500
Tostado de jamón crudo, queso, tomate y rúcula pan arabe	\$16.500



PRINCIPALES



Milanesa Napolitana con guarnición	\$32.000
Canelón de verdura con salsa mixta	\$34.000
Pollo grillado con guarnición	\$41.800
Ojo de bife grillado con guarnición	\$49.500

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

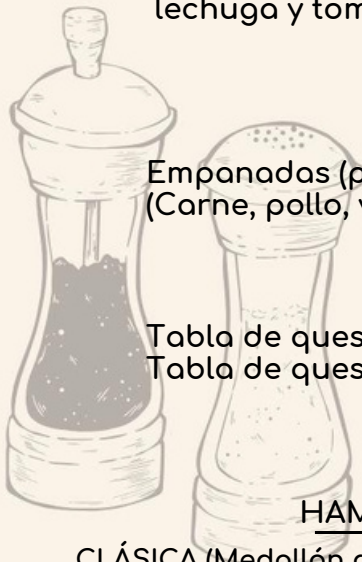
MINUTAS:

Sandwich en pan arabe de robalo a la romana, lechuga, pepino encurtido tomate y salsa tártara	\$33.000
---	----------

Barroluco de lomo grillado, queso y crema de palta con papas fritas	\$37.500
---	----------

Lomito de la Estancia con papas fritas (Pan, lomo grillado, chimichurri queso, panceta, huevo, lechuga y tomate)	\$37.500
---	----------

EMPANADAS



Empanadas (por unidad) (Carne, pollo, verdura, jamón y queso)	\$7.500
--	---------

PICADAS

Tabla de quesos y fiambres X1	\$22.500
Tabla de quesos y fiambres X2	\$39.500

HAMBURGUESAS (con papas fritas)

<u>CLÁSICA</u> (Medallón de ternera, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo)	\$20.000
--	----------

<u>PATAGÓNICA</u> (Medallón de cordero, queso crema, hongos, cebolla crispy, tomate y lechuga)	\$22.000
--	----------

<u>AMERICANA</u> (Medallón de ternera, queso cheddar, panceta, aros de cebolla morada, bbq)	\$23.500
---	----------



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



PIZZAS (individuales)

Mozzarella
(Muzzarella, y orégano)

\$19.800

Napolitana
(Muzzarella, tomate, aceitunas, orégano)

\$20.500

Rucula y JamonCrudo
(Muzzarella, aceitunas, orégano)

\$22.500

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

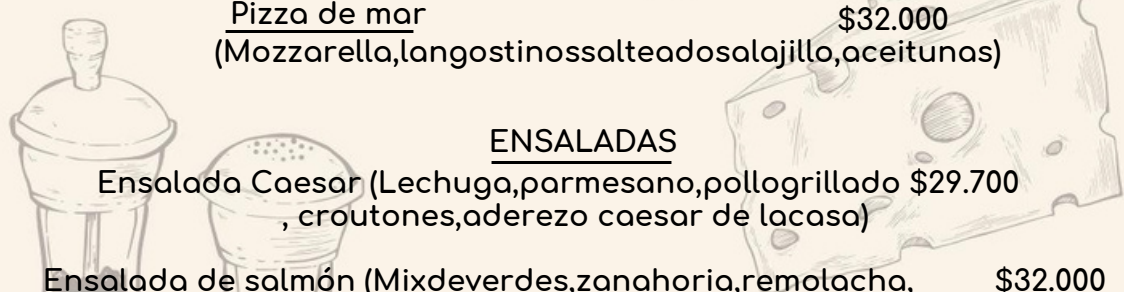
\$24.000

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

\$26.000

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

\$32.000



ENSALADAS

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

\$29.700

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

\$32.000



POSTRES/ DESSERTS

Queso y dulce

\$11.500

Ensalada de frutas

\$17.600

Flan casero mixto

\$18.800

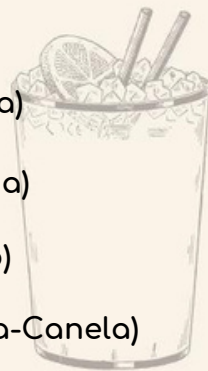
Helados x 2 bochas

\$18.800

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

(Limoncello)
(Maraschino)
(Smirnoff)
(Oporto-Limoncello)

(Malbec-Vermut dulce- Gin)



APEROL SPRITZ\$12.500





GIN & TONIC

GIN TONIC (GORDON'S) \$9400
GIN TONIC ("DE ACA" FABRICADO EN CALAFATE) \$9900
GIN TONIC (BEEFEATER) \$11.000
GIN TONIC (TANQUERAY) \$12.000
GIN TONIC (BOMBAY) \$13.750
GIN TONIC (HENDRICKS) \$18.700



ACOMPAÑALOS CON:

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

**ADICIONAL FRUTOS ROJOS \$2200



WHISKYS:

BLENDERS	\$9500
JyB	\$9500
JIM BEAM WHITE	\$10.200
JIM BEAM BLACK	\$12.000
BALLANTINES	\$12.000
JOHNNIE WALKER RED	\$12.600
THE FAMOUS GROUSE	\$13.200
CHIVAS 12	\$14.300
JOHNNIE WALKER BLAK	\$14.800
BALLANTINES 12 AÑOS	\$14.500
CHIVAS 18	\$27500
THE MACALLAN 12 AÑOS	\$50.600
CHIVAS REGAL 21 AÑOS	\$59.500
JHONNIE WALKER BLUE	\$93.500



LICORES:

TIA MARIA \$8800
FRANGELICO \$9300
GRAPPA \$9300
BAILEYS \$9900
DISARONNO \$10.500
LIMONCELLO \$9.900
COINTREAU \$ 13.200
AMARULA \$14.300

