




## PLATITOS

<b>Bondiola braseada</b> acompañado de chips de batata		\$810,00
<b>Colita de cuadril con gremolata de limon</b> y papas cuña		\$1.300,00
<b>Curry de pollo y vegetales</b> acompañado de arroz basmati		\$1.100,00
<b>Cabutia asada</b> , cebollas encurtidas, hojas frescas y emulsion de mani, sesamo y lima		\$410,00
<b>Chipa relleno</b> con hongos y queso brie		\$520,00
<b>Coliflor asado</b> con croute de almendras y alioli		\$390,00
<b>Buñuelos de espinaca y hojas de remolacha</b> con emulsion de garbanzos		\$270,00
<b>Arancinis de zuchinni</b> con emulsion de lima		\$360,00
<b>Avocado Toast:</b> Tostón con palta, rabanito, tomates concase, huevo mollet y perejil fresco		\$330,00
<b>Tostón con ricota casera</b> , zucchini, berenjena y pesto de albahaca		\$310,00
<b>Tostón con hummus</b> , emulsión de garbanzos, aceite de oliva y pimenton dulce		\$300,00
<b>Dips con Pan de campo o Bastones de zanahorias y papas asadas</b>		
* Hummus		\$290,00
* Pate de hongos		\$530,00
* Bondiola braseada		\$630,00
* Emulsion de zanahoria con brotes		\$180,00
* Emulsion de remolacha con brotes		\$180,00
* Cremoso de ajo, cebolla y coliflor		\$280,00
* Emulsion de pimientos asados y yogurt		\$270,00
* Caviar de berenjena		\$270,00
<b>Ensalada Caesar</b>		\$350,00
* Pollo		\$250,00
<b>Ensalada de frutilla, avellanas y cherrys:</b> Rucula, repollo morado, frutilla, queso de cabra, avellanas tostadas y aderezo de vinagre de manzana, aceite de oliva, curcuma y mix de semillas		\$830,00
<b>Ensalada silvestre:</b> Rucula, rabanito, hinojo, remolacha, queso ahumado, almendras tostadas y vinagreta de naranja		\$580,00
<b>Ensalada de queso azul y zanahoria:</b> Mix de verdes, peras asadas, zanahorias, queso azul, brotes de rabanito y aderezo de oliva y aceto		\$500,00
<b>Sandwich del Día</b>		\$620,00
<b>Sandwich de pollo</b>		\$960,00
<b>Sandwich de lomito</b> y queso		\$470,00



<b>Huevos revueltos con panceta y tostadas</b>	<b>\$470,00</b>
* Palta	<b>\$130,00</b>
* Tomates cherrys	<b>\$90,00</b>
<b>Croque Madame</b>	<b>\$630,00</b>
<b>Croque Monsieur</b>	<b>\$590,00</b>
<b>Sandwich de espinaca, ricota casera y queso gratinado con salsa mornay</b>	<b>\$540,00</b>
<b>Tarta del Día</b>	<b>\$680,00</b>

### LICUADOS Y JUGOS NATURALES

<b>Green Detox</b> (Espinaca, apio, jengibre, perejil y lima)	<b>\$260,00</b>
<b>Zanahoria y jugo de naranja natural</b>	<b>\$260,00</b>
<b>Remolahca, limon y jengibre</b>	<b>\$260,00</b>
<b>Smoothie de frutos rojos y chia</b>	<b>\$300,00</b>
<b>Licuada con fruta de temporada y agua</b>	<b>\$280,00</b>
<b>Licuada con fruta de temporada y leche</b>	<b>\$330,00</b>
<b>Licuada con fruta de temporada y jugo de naranja</b>	<b>\$440,00</b>
<b>Limonada de la casa</b>	<b>\$220,00</b>
<b>Pomelada de la casa</b>	<b>\$220,00</b>
<b>Exprimido de naranja natural</b>	<b>\$220,00</b>

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>Agua sin gas</b> 500 cc.	<b>\$200,00</b>
<b>Agua con gas</b> 500 cc.	<b>\$200,00</b>
<b>Agua saborizada</b> 500 cc.	<b>\$200,00</b>
<b>Gaseosas línea coca-cola</b> 354 cc.	<b>\$200,00</b>
<b>Agua tónica (Santa Quina)</b> 200 cc.	<b>\$185,00</b>
<b>Agua tónica "Pepino" (Santa Quina)</b> 200 cc.	<b>\$185,00</b>
<b>Agua tónica "Pomelo rosado" (Santa Quina)</b> 200 cc.	<b>\$185,00</b>
<b>Ginger ale (Santa Quina)</b> 200 cc.	<b>\$185,00</b>
<b>Agua tónica (Santa Quina)</b> 1 lt.	<b>\$200,00</b>
<b>Ginger ale (Santa Quina)</b> 1 lt.	<b>\$200,00</b>
<b>Agua tónica "Pomelo rosado" (Santa Quina)</b> 1 lt.	<b>\$200,00</b>



## APERITIVOS

<b>GIN TONIC: HERÁCLITO LONDON DRY</b> + Santa Quina + Hielo + Rodaja de limón	<b>\$530,00</b>
<b>GINGER TONIC: HERÁCLITO LONDON DRY</b> + Santa Quina "Ginger Ale" + Hielo + Rodaja de limón	<b>\$530,00</b>
<b>GIN TONIC DEL PERFUMISTA: HERÁCLITO &amp; MACEDONIO BOTANIC DRY GIN</b> + Hielo + Santa Quina + Rodaja de pomelo	<b>\$580,00</b>
<b>ALE ALE TONIC: HERÁCLITO &amp; MACEDONIO BOTANIC DRY GIN</b> + Hielo + Rodaja de pomelo + Santa Quina "Ginger Ale"	<b>\$580,00</b>
<b>LUNFA VERMÚ ROSSO</b> + Hielo + Piel de Naranja + Agua c/gas	<b>\$280,00</b>
<b>LUNFA VERMÚ ROSADO</b> + Hielo + Piel de Naranja + Agua c/gas	<b>\$280,00</b>
<b>NEGRONI CRIOLLO HERÁCLITO LONDON DRY</b> + VERBENA + LUNFA ROSSO + Rodaja de naranja	<b>\$440,00</b>

## COPAS DE VINO

\*\* 150cc \*\*

<b>PIEDRA NEGRA</b> Alta Coleccion Pinot Gris, Valle de Uco	<b>\$260,00</b>
<b>PIEDRA NEGRA</b> Vuelà Rose, Valle de Uco.	<b>\$300,00</b>
<b>DESQUICIADO</b> Malbec, Tupungato.	<b>\$360,00</b>
<b>DESQUICIADO</b> Cabernet Franc, Tupungato	<b>\$360,00</b>