

# Menú con Carácter



# GASTRONOMÍA CONSCIENTE, *COLORIDA Y NUTRITIVA.*

*Aquí cada plato es un acto sagrado* y en cada bocado encontrarás respeto por la tierra y tu cuerpo.

Somos un *All Day Brunch Café y Bistró Funcional*, aquí siempre encontrarás un brunch saludable y variedad de platos, con un menú que cambia por estación.

Trabajamos con ingredientes nobles, de origen responsable, para que disfrutes comida como en casa, real, sabrosa y equilibrada, **a cualquier hora del día.**

Bienvenidx a este espacio que honra los ritmos naturales de la tierra y el cuerpo.

## *Guía para elegir con calma*

### **1. Entradas & Sopitas**

Para empezar liviano, abrir el apetito o compartir.

### **2. Tostas & Brunch**

La especialidad de la casa con panes de masa madre con y sin gluten.

### **3. Huevitos, Wraps & Crepes**

Opciones balanceadas para cuerpo y alma.

### **4. Ensaladas & Bowls**

Frescos, completos, altos en fibra y llenos de color.

### **5. Platos de Autor**

Recetas funcionales que reconfortan y nutren. Ideales para almuerzos y cenas.

### **6. Platos Nacionales y Mini Sagrado (Menú Niños)**

Sabores nacionales suaves y caseros. Platos nutritivos para los más peques.

### **7. Dulces Conscientes**

Postres sin gluten ni azúcares refinadas. Placeres conscientes.

### **8. Cafés & Lattes Especiales**

Clásicos, creativos y con opciones vegetales.

### **9. Jugos, Smoothies & Funcionales**

Para hidratar, energizar y fortalecer tu sistema inmune.

### **10. Mocktails & Vinos Conscientes**

El disfrute también puede ser saludable.

# UNA BUENA DIGESTIÓN EMPIEZA EN *EL PRIMER BOCADO*

## ENTRADITAS

Para despertar el apetito y abrir la experiencia

### ENTRADAS DE LA HUERTA

#### ENSALADITA FRESCA.....22 mil

Vegetales frescos, fruta de estación y mix de semillas activadas para aportar fibra, energía y bienestar.

#### CRUDITÉS DE LA HUERTA....39 mil

Hummus cremoso, guacamole vibrante y una suave crema de berenjenas asadas.

### SOPITAS QUE REFRESCAN

#### GAZPACHO.....30 mil

Sopa fría a base de tomates orgánicos, hierbas frescas y tostada de pan de campo o de sarraceno

### TENTEMPIÉS

#### BOWL DE FRUTAS DE ESTACIÓN.....25 mil

Dos frutas de estación dulces y semidulces, o ácidas para una digestión óptima según el Ayurveda.

#### BOWL DE YOGUR DE COCO VEGANO.....37 mil

Con frutas de estación y granola crudi de la casa.

#### BOWL DE YOGUR GRIEGO....37 mil

Con fruta de estación y granola tostada de la casa.

### ENTRADAS TERROSAS

#### PANES DE LA CASA.....22 mil

Canasta de panes de masa madre acompañados de dips salados y dulces.

#### FOCACCIA DEL HUERTO.....25 mil

Con vegetales, olivas negras y un toque aromático de romero y pesto.

*Si nuestros panes, pueden acompañarte a casa, búscalos en nuestra tienda saludable ;)*

### SOPITAS QUE ABRIGAN

#### DE CALABAZAS ASADAS.....30 mil

Calabazas, zapallos y verduras asadas, con un toque de leche de coco, semillas activadas acompañado de una tostada de pan de campo o de sarraceno.

#### CALDO DE HUESOS.....30 mil

Superalimento a base de huesos, rico en aminoácidos y colágeno, acompañado de tostada de pan de campo o de sarraceno.

**MÁS PROTEÍNA?.....+10mil**

Agregale un Scoop de proteína de Carne o Vegana.

# LA PORCIÓN IDEAL PARA ROMPER EL AYUNO

## NUESTRAS TOSTAS

Tus tostas van acompañadas de una ensalada para darle fibra al cuerpo y el pan de base es a elección ;)

**Nuestras opciones son:** pan rústico de campo, pan sin gluten de sarraceno o pan Keto.



*Nuestra versión del Avo Toast*

### LE BRUNCH.....55 mil

Pan de base, guacamole casero, espárragos salteados en Ghee, 2 huevos camperos poché de gallinas felices, toque de reggiano y menta para cerrar con frescura.



*La Tosta Vegana*

### HUMMVOCADO.....55 mil

Pan de base, hummus cremoso, palta suavecita, nueces crocantes picadas y aceto de uvas.



*Nuestra Tosta con salmón*

### EL BOTÍN DEL PIRATA.....60 mil

Pan de base, guacamole casero, salmón curado en cítricos y jengibre, un huevo campero poché de gallinas felices y alcaparras para el contraste.



*Nos inspiramos en la cocina India*

### POLLO KORMA.....57 mil

Pan de base, crema de berenjenas asadas, pollo en korma cremosa con yogur de coco, chips de batata dorados y garbanzos crujientes al horno.



*Una explosión de sabores*

### QUE RICOTTA.....57 mil

Pan de base, untado con ricotta perfumada en hierbas, rúcula fresca, jamón de lomo ahumado, un huevo campero poché de gallinas felices, y menta fresca para equilibrar.

### BRUNCH DE LA CASA....160mil

- 1 agua sin o/con gas
- 1 bowl de frutas de estación
- 1 tosta a elección, o 1 Revueltos o/Revueltos de la Estancia
- 1 tortita Daca
- 1 limonada con menta y jengibre
- 1 café con leche o/Té Virtú

### AGREGAMOS MÁS SABOR?

- Huevo poché.....+5mil
- Extra pollo.....+15mil
- Extra salmón curado.....+20 mil
- Extra guacamole.....+7 mil
- Extra hummus.....+7 mil

ALL DAY BRUNCH

# OPCIONES PROTÉICAS Y EQUILIBRADAS

Energía que nutre para almuerzos y cenas ligeras, deliciosamente equilibradas



## HNEVITOS

*Huevos camperos de gallinas que se crían libres y felices.*

Cada plato viene acompañado de ensaladita fresca del día ;)

### REVUELTOS.....37 mil

De 4 huevos camperos o 2 huevos + 2 claras salteados en Ghee.

\*Acompañados de 1 Tostada de Pan de Campo, Sarraceno o Keto.

### REVUELTOS DE LA ESTANCIA.....40 mil

De 3 huevos camperos, dados de mandioca, mozzarella fresca de búfala, todo salteado en Ghee, coronado con cebollita de verdeo fresca.

\*Acompañado con 1 Tostada de Pan de campo, de sarraceno o keto.

### OMELEGG DE POLLO O VEGETALES.....55 mil

De 3 huevos camperos, pollo desmenuzado o vegetales, mozzarella fresca, cebollitas de verdeo, topeado con granola de la casa, para contrastar lo suave con la crocante.



### AGREGAMOS MÁS SABOR?

Mozzarella fresca.....+7mil

Panceta.....+7mil

Verdes.....+5mil



## WRAPS O CREPES

*Con que preferís envolverlo?*

- \* **Lavash**  
Para un wrap sabroso y con textura.
- \* **Crepe**  
Si preferís algo más suave y sin pan.

Viene acompañado de ensaladita fresca del día o bastones de batata al horno ;)

### ESPINACA Y POLLO.....57 mil

Lavash o Crepe de espinaca relleno de pollo desmenuzado o verduras de estación salteadas, repollo marinado y un suave toque de mostaza a la miel.

### POLLO KORMA.....57 mil

Lavash o Crepe de Zanahoria, relleno de pollo Korma, repollo marinado, mozzarella fresca o Ricotta de frutos secos y salsa Korma.

### DE ORIENTE.....57 mil

Lavash con Cúrcuma o Crepe de Remolacha, relleno de hummus cremoso, falafel al horno, ensalada fresca y un toque de salsa pesto.

### LOMO GRASS FED.....59 mil

Lavash o Crepe de Espinaca, relleno de lomito grass fed salteado, repollo marinado, mozzarella fresca o Ricotta de frutos secos.

#### \*Nuestra recomendación:

Elegirlo en el almuerzo, ya que la carne de res requiere una digestión pausada; saborealo sin prisa para permitir al cuerpo aprovechar toda su energía.

# OPCIONES BASADAS EN PLANTAS

Platos entre 60–70% de vegetales, frutas, legumbres, cereales y semillas, y proteínas animales opcionales en pequeñas cantidades.

**No es 100% vegetal:** buscamos equilibrio, sabor y nutrición.

## BOWLS

Perfectas para almuerzos y cenas equilibradas.

### DE ORIENTE.....55 mil

Base de verdes, falafel al horno, hummus cremoso, quinoa de la casa, calabazas asadas, aros de cebolla morada, repollo marinado y lavash crocante.

**Aderezamos** este super bowl con salsa pesto.

### MEXICANO CARNE.....60 mil

Rolls de lavash o huevos, rellenos de carne grass fed, poroto, palta, nachos de lavash con cúrcuma y ensaladita del día con salserito de Pico de gallo.

### AGREGAMOS MÁS SABOR?

Extra pollo.....+15mil

Extra hummus.....+7mil

### DE POLLO KORMA.....55 mil

Base de hojas verdes, pollo korma, calabazas asadas, chucrut, arroz basmati o de coliflor, muzzarela fresca o ricota de frutos secos.

**Aderezamos** este superbowl con vinagreta de tahini.

### MEXICANO VEGGIE.....55 mil

Rolls de lavash o huevos, rellenos de poroto manteca, brócoli, calabazas o zapallos asados, palta, nachos de lavash con cúrcuma y ensaladita, con salserito de Pico de gallo.

## ENSALADAS

Perfectas para almuerzos y cenas equilibradas.

### FLORA.....55 mil

Base de hojas verdes, garbanzos crocantes, guacamole fresco, coliflor o brócoli asado, dados de calabazas y canela, rabanito, mix de semillas y frutos secos, fruta de estación.

**Aderezamos** con vinagreta de tahini.

### FLORA PROTÉICA.....55 mil

Base de hojas verdes, champiñones salteados, hummus de estación, porotos de estación, chucrut, dados de calabazas y canela, quinoa y palta suavecita.

**Aderezamos** con vinagreta de tahini.

# ENTRE MASAS Y SABORES

Platos que dan energía, saciedad y sabor con un enfoque nutritivo y consciente.

## ENTRE PANES

Para esos momentos en que solo un buen pan puede saciarte. Creaciones pensadas para almuerzos ligeros o meriendas, siempre con el toque nutritivo y creativo de nuestra cocina.

### MIXTO DE CAMPO.....30 mil

Con nuestro pan de campo de 36hs de fermentación, de sarraceno o keto, untado con Ghee, jamón de lomo ahumado y muzzarella fresca.

**MÁS SABOR?** *Podés agregar un huevito poché a la plancha.....+7 mil*

### EL ITALIANO.....57 mil

Nuestra focaccia del huerto rellena de tomates tiernos confitados, jamón de lomo ahumado, muzzarella fresca, rúcula tierna y salsa pesto.

**\*Acompañado de** *ensaladita fresca del día o de bastones de batata al horno.*

### BURGER DE CARNE.....60 mil

Pan suavcito brioche o de sarraceno, mayonesa de la casa, burger de 180 gramos, lechuga, tomate, fresco, pepinillos, cebolla morada encurtida y toque de muzzarella fresca.

**\*Acompañado de** *ensaladita fresca del día o de bastones de batata al horno.*

### BURGER VEGANA.....55 mil

Pan suavcito brioche o de sarraceno, crema de berenjenas ahumadas, burger de 140 gramos, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla encurtida.

**\*Acompañado de** *ensaladita fresca del día o de bastones de batata al horno.*

## PASTAS SIN GLUTEN

Suaves y livianas, para esos días en donde quieres energía con carbohidratos de calidad y sin gluten.

### ÑOQUIS DE BATATAS.....57 mil

Ñoquis tiernos y ligeros, con un toque dulce que se derrite en el paladar.

**\*Elegí tu sala favorita:**

*Pomodoro de tomates tierno*

*Salsa Pesto de albahaca fresca, y un toque de parmigiano rallado.*

### RAVIOLES TIERNOS.....60 mil

Ravioles de calabaza tierna y dulzona o ravioles de pollo y vegetales.

**\*Elegí tu salsa favorita:**

*Pomodoro de tomates tierno*

*Salsa Pesto de albahaca fresca, y un toque de parmigiano rallado.*

# SABORES *EN ARMONÍA*

## PLATOS EQUILIBRADOS PARA ALMUERZOS O CENAS

Aquí cada plato **inicia con una ensalada fresca** para aportar fibra y mimar al estómago **+ proteína de calidad junto a un acompañamiento** para favorecer la digestión y equilibrar macro nutrientes ;)

### **FALAFEL AL HORNO.....59 mil**

Croquetas tiernas de garbanzos y hierbas al horno en salsa de tahini, acompañado de guacamole fresco.

### **POLLO EN SALSA KORMA O EN MOSTAZA CÍTRICA .....59 mil**

Pechuga de pollo a la plancha en salsa korma o de mostaza cítrica, acompañado de puré de batatas o arroz de la casa.

### **CARNE GRASS FED AL CHIMI-CHURRI .....85 mil**

Lomito a la plancha en salsa chimichurri acompañado de pure de calabaza y zapallo o guacamole fresco.

### **MILANESA DE CARNE O DE POLLO.....60 mil**

Al horno en panko de la casa o con semillas, acompañado de puré de calabaza y zapallo o pure de batatas.  
**Opción a caballo: + 10 mil**

### **SALMÓN EN SALSA CÍTRICA.....89 mil**

Salmón a la plancha en salsa de cítrica acompañado de puré de calabaza y zapallo o guacamole fresco.

### *Preferís otra opción para acompañar tu plato?*

Reemplazalo con cualquiera de estas guarniciones;

- Hummus cremoso
- Guacamole Fresco
- Puré de Batatas
- Puré de Calabazas y Zapallos
- Arroz de la casa con cúrcuma
- Arroz de Coliflor
- Bastones de Batatas, Mandioca o Papa

### *Más Proteína?*

- Falafel(90gr).....+20mil
- Pollo(90gr).....+29mil
- Carne GrassFed(90gr).....+35mil
- Salmón Salvaje(90gr).....+35mil

### *Complementamos?*

- Hummus cremoso(100gr)....+15mil
- Guacamole Fresco(100gr)....+15mil
- Bastones de Batatas(120gr).+20mil
- Bastones de Papas(120gr)...+20mil
- Arroz de la casa(120gr).....+20mil
- Arroz de Coliflor(120gr).....+20mil
- Puré de Batatas(100gr).....+25mil
- Puré de Calabazas y Zapallos (100gr).....+25mil

### **RECORDATORIO**

No olvides de disfrutar tu comida  
*sin prisas ni culpa :)*

# SABORES DE *NUESTRA TIERRA*



## PLATOS NACIONALES

Sabores de la tierra, reinventadas con respeto,  
donde lo típico se vuelve funcional y nutritivo

### **TORTILLITAS..... 40mil**

Nuestra harina orgánica de trigo o de arroz, 2 huevos camperos, cebollitas de verdeo y muzzarella, todo a la sartén en Ghee.

*\*Acompañadas con bastones de mandioca*

### **MBEJU NACIONAL.....25 mil**

### **MBEJU CAPRESE.....32 mil**

Mbeju, albahaca, muzzarella fresca y rodajas de tomate.

### **CHIPITAS.....30 mil**

Trio de chipitas calentitas para compartir

### **ENTRE CHIPA.....30 mil**

El sabor nacional de una chipa calentita, jamón de lomo ahumado y muzzarella fresca

### **MATE DULCE PARA 2 .....30 mil**

Leche de coco o leche de avena orgánica, estevia orgánica y coco rallado sin azúcar.

## MENÚ NIÑOS

### **MINI BURGUES.....45 mil**

Mini Burgers de carne o vegana con bastones de papa o batata.

### **ENTRE PANCITOS.....30 mil**

Sandwichitos de pan sin gluten untados con ghee, lomo ahumado y muzzarella fresca o Ricotta de castañas.

# COSITAS DULCES PARA *ENDULZAR SIN CULPA*

## FUNCIONALES

*Una versión más consciente con ingredientes nobles como harinas orgánicas, huevos camperos, ghee, y frutos secos activados.*

### **BANANA BREAD.....20 mil**

Con nueces activadas y tostadas.

### **BUDÍN DE ZANAHORIA..20 mil**

Con harina de centeno, nueces activadas y cúrcuma.

### **GALLETITAS DE MANTECA GHEE.....20 mil**

Como las que te hacía tu abuela.

### **GALLE CON TROZOS DE CHOCOLATE.....20 mil**

Con chocolate 70% sin azúcar.

### **DÚO DE**

### **PROFITEROLES.....27 mil**

Bombitas de cremas de estación, ligeras, acompañadas de un espresso o un americano para un final lleno de sabor y energía.

### **GALLETITAS DE**

### **ESPECIAS.....30 mil**

Pebernödder.

### **PROFITEROLES**

### **CON HELADO.....40 mil**

Bombitas de crema de estación con helado de sésamo y dátiles sin azúcar.

## SIN GLUTEN

Sin lácteos ni azúcares añadidos, creados con *harinas tiernas, el dulzor natural de frutas y cremas sin lácteos* que se deshacen en el paladar, invitándote a disfrutar de un placer saludable y lleno de sabor.

### **TORTA DACA.....39 mil**

Chocolatosa de dátiles y cacao.

### **TORTA BANOFFEE.....39 mil**

Con harina de coco y dulce de leche de coco.

### **TORTA DIPLOMAT.....39 mil**

Consultá por la torta de estación.

### **TARTELETA ESTACIÓN..35 mil**

Consultá por la opción de estación.

### **CHEESECAKE VEGANO DE CASTAÑAS Y MISO.....37 mil**

Consultá por la opción de estación.

### **MOUSSE DE CACAO.....30 mil**

### **GALLE VEGANA.....22 mil**

Tierna, con dátiles y cacao.

### **GALLE DE AVENA.....22 mil**

Suavecita, con pasas de uvas.

### **BOCADOS DE PLACER**

Vienen acompañados de un espresso o un americano

### **DÁTILES RELLENOS.....27 mil**

Vienen 2 dátiles con mantequilla de frutos secos.

### **TRUFAS PROTÉICAS.....27 mil**

Vienen de a 3 trufitas.

\*CONSULTA EN VITRINA POR MAS OPCIONES

# HIDRATACIÓN *INICIAL*

## **AGUA LOCAL.....10 mil**

Agua filtrada al momento y presentada en botella de vidrio

**SIN GAS**  
**CON GAS**

## **AGUA CON VITAMINAS FLUIT.....12 mil**

## **JUGOS.....22 mil**

**Limonada, jengibre y menta**

**Naranja y zanahoria**  
con cúrcuma y pimienta

**Exprimido de naranja**

**Verde detox**  
Frutas de estación, acelga, apio,  
perejil, pepino y menta

## **JARRAS DE JUGOS.....45 mil**

## **SMOOTHIES Y SUPERALIMENTOS....32 mil**

**MBURUCUYÁ**  
Con naranja, acaí en polvo y hielo

**KIWI**  
Menta, espirulina y hielo

**REMOLACHA**  
Fruto rojo de estación, banana, dátil,  
leche de coco y hielo.

## **BEBIDAS *PRE Y* PROBIÓTICAS**

**SHOT INMUNOLÓGICO.....10mil**  
Concentrado de Jengibre, limón, cúrcuma y pimienta negra.

**KOMBUCHA .....22mil**

**KEFIR.....22mil**

## **LOS BATIDOS PROTÉICOS**

**DE BANANA.....37 mil**  
Proteína vegana o de carne sabor vainilla, banana, maca, mantequilla de castañas, leche de avena y dátil.

**MATCHA PROTÉICO.....40 mil**  
Proteína vegana o de carne sabor vainilla, matcha, palta, mantequilla de castañas, leche de avena, , limón, y dátil.

**DE FRUTOS ROJOS.....40 mil**  
Proteína vegana o de carne sabor vainilla, arándanos, frutos rojos de estación, mantequilla de castañas , leche de avena, y dátil.

**CACAO SHOW.....37 mil**  
Proteína vegana o de carne sabor vainilla, cacao en polvo, mantequilla de castañas, leche de avena y dátil.

## **AGREGAMOS MÁS SABOR?**

Colágeno en polvo .....+12mil  
Creatina.....+12mil  
Shot de espresso.....+12mil

"El café es un susurro cálido para el alma, un abrazo de calma que despierta los sentidos."

# LA EXPERIENCIA DEL CAFÉ

*Trabajamos con:*

ILLY GUATEMALA · CAFÉ ANTILLAS · CAFÉ QUINTO

## CLÁSICOS DEL ESPRESSO

*Auténticos, intensos y directos.*

**Espresso 30ml.....20 mil**

**Espresso doble 60ml.....25 mil**

**Americano 250ml.....20 mil**

## LATTE CREATIVOS

*Ingredientes funcionales y sabores que sorprenden.*

**Supercoffee.....25 mil**

**Bulletproof** (con ghee y aceite de coco).....**25 mil**

**Leche dorada** (cúrcuma, coco, jengibre y especias).....**25 mil**

## AGREGAMOS MÁS SABOR?

Leche deslactosada.....+5mil

Leche de coco.....+7mil

Leche de Avena.....+7mil

Manteca Ghee.....+5mil

## CON UN TOQUE DE LECHE

*Cremosidad y equilibrio.*

**Cortado 60ml.....25 mil**

**Flat white 250ml.....25 mil**

**Latte / Capuccino / Mocha 250ml.....25 mil**

**Chocolate caliente.....25 mil**

## CAFÉ FRÍO ON THE ROCKS

*Refrescante y diferente.*

**Frappeado**

**con DDL de coco.....32 mil**

**Mocha Energizante.....32 mil**

Leche de coco, maca peruana, banana, cacao, shot de espresso, dátil y hielo.

## NUEVAS CREACIONES

*Sabores únicos con base de espresso.*

**Café Naranja.....30 mil**

Espresso y zumo de naranja, brillante y cítrico.

**Caramelo salado**

**y menta.....30 mil**

Dulce, fresco y tostado. Pedí sin menta si preferís.

**Mocha Menta.....30 mil**

Chocolate profundo y frescura herbal.

# CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Métodos de extracción para descubrir nuevos matices.

**Método V60.....27 mil**  
Filtrado suave y aromático. Pregunta por la variedad del día.

**Método Batch Brew.....12 mil**  
Práctico, ligero y con notas complejas.

## ALTERNATIVAS AL CAFÉ, LLENAS DE VIDA

Bebidas que nutren, relajan y despiertan el cuerpo y el alma.

### OPTIBLENDS

Infusiones funcionales para diferentes momentos del día.

**Sinfonía Esencial.....25 mil**  
Té verde, cedrón, jengibre, naranja, menta, hinojo. Ideal para todo el día.

**Luz de Luna.....25 mil**  
Pomelo, burrito, menta, siempre viva, tilo.

*\*Recomendamos desde las 18:00hs para relajar y preparar el descanso.*

### TÉS ARTESANALES (Virtú Té Atelier)

Hojas nobles y mezclas botánicas con intención.

**Té Negro Assam.....25 mil**  
Cacao, chocolate y granos de café.

**Té Verde Sencha.....25 mil**  
Cáscaras de naranja, mango y rodajas de carambola.

**Té Oolong Tie Kuan Yin....27 mil**  
Manzana, flores de brezo, aciano rojo y canela.

**Té Puerh de Yunnan.....27 mil**  
Piel de naranja, jengibre, canela y vainilla.

### MATCHA

Un ritual milenario en versión contemporánea. Verde, vivo y lleno de intención.

**Matcha Latte.....30 mil**  
Matcha, y leche de coco suavcita, jengibre y vainilla. *Un ritual moderno con raíz ancestral.*

**Matcha Frutos Rojos.....35 mil**  
con frutillas o frutos rojos de estación, la frescura del matcha con el dulzor fresco de la fruta.

**Matcha de Estación.....35 mil**  
Con fruta fresca de temporada y leche de coco. *Terroso, inesperado, siempre nuevo.*

# BEBIDAS CON Y SIN ACOHOL PARA BRINDAR Y CELEBRAR

Vinos y tragos orgánicos creados con consciencia para disfrutar con intención.

## VINOS ORGÁNICOS

### - *Tintos*

**Animal Malbec.....215 mil**  
Cuerpo medio, taninos suaves, final prolongado.

**Animal Sauvignon.....215 mil**  
Pomelo, lima y hierbas. Fresco, con buen volumen.

### Altos Las Hormigas

**Malbec.....123 mil**  
Frutos rojos, pimienta negra, taninos jugosos.

### Altos Las Hormigas

**Reserva.....289 mil**  
Ciruela, mora, taninos redondos y persistentes.

### - *Blancos*

**Animal Chardonnay.....215 mil**  
Frutas tropicales (ananá, guayaba), notas cítricas y florales.

## ESPUMANTES

Brindis elegantes o dulces para cerrar.

### Vilarnau Cava

**Brut Reserva.....150 mil**  
Cítrico, seco, burbujas finas.

**Sperone Asti.....150 mil**  
Dulce, ideal con postres.

## TRAGOS CLÁSICOS

**Ispritz .....40 mil**  
Espumante, naranja, toque herbal.

**Gin Tonic.....45 mil**  
Gin, tónica, limón o naranja.

### QUERES TRANSFORMAR TU MOCKTAIL EN COCKTAIL?

Agregar Gin.....+10mil  
Agregar Vodka.....+10mil



## MOCKTAILS con carácter

Sabores frescos, burbujas juguetonas y notas cítricas que despiertan los sentidos **sin una gota de alcohol**. Mocktails que invitan al disfrute consciente, al placer brillante de lo natural.



**Inmuno Boost.....45 mil**  
Mandarina, jengibre, ananá, cúrcuma, limón, agua detox.

**Ginger Ale.....45 mil**  
Mango o fruta de estación, jengibre, miel o estevia, limón.

**Matcha Kiwi.....45 mil**  
Té verde japonés, kiwi, espumante sin alcohol y menta.

**Toque de Desestres.....45 mil**  
Té de manzanilla, frutos rojos, limón, vinagre de manzana.

The background of the page is a collage of various food items rendered in a soft, painterly style. At the top left, there's a plate with green salad, yellow strips, and fried onions. To its right is a plate with a large fried fish, green salad, and a mound of yellow rice. In the center, there are two small bowls of light green soup, each garnished with a green leaf. On the left side, there's a plate with a large, textured brown item, possibly a fried fish or a large patty, with green salad and yellow strips. At the bottom left, another plate features green salad, yellow strips, and fried onions, with a small bowl of red sauce. On the bottom right, there's a plate with green salad, yellow strips, and a large, textured yellow item, possibly a fried fish or a large patty. The overall color palette is warm and vibrant, with greens, yellows, oranges, and browns.

Nutrir el cuerpo y disfrutar  
es un *acto sagrado*