

LO QUE SURJA

PRIMAVERA
& VERANO

TEMPORADA
2025



TEMPORADA DE PLANES QUE NOS HACEN FELICES

BRUNCH & AMIGOS · TARDEO · VEREDA & VINOS · NOCHES CÁLIDAS



BRUNCH

Elige el que más te gusta!

BRUNCH SALMÓN

Salmón ahumado, huevos revueltos, cherries y palta, queso brie, pan de masa madre, mermelada casera y queso crema, y yogurt natural con fruta y granola.

Con café, té o agua de frutas.

BRUNCH PLANCHADO

Croissant tostado con jamón de pavo y queso, con huevos revueltos, cherries y palta, pan de masa madre, yogurt natural con fruta y granola.

Con café, té o agua de frutas.

BRUNCH HUEVOS

Huevos estilo benedictinos, palta, hummus, queso brie, pan de masa madre, mermelada casera y queso crema, yogurt natural con fruta y granola.

Con café, té o agua de frutas.

\$15.200

Todos los días



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Desayunos hasta las 11 hs

*Agrega té, café, agua de frutas por \$1.500
o jugo de naranja por \$2.250*

CANASTA DE PANES

\$7.800

Brioche casero, tostada semi integral y tostada de nuez, todo de masa madre. Elige entre palta o mermelada casera, queso crema o mantequilla

AVOCADO TOAST

\$8.200

Riquísimo guacamole, huevo cremoso de gallina feliz sobre pan masa madre semi integral, cherries y ciboulette.

HUEVOS REVUELTOS

\$7.200

Huevos de gallina feliz revueltos con queso y ciboulette con pan de masa madre semi integral.

TOSTÓN PALTA, SALMÓN Y HUEVO

\$9.200

Salmón ahumado, palta y huevo revuelto sobre pan de masa madre semi integral.

SALUDABLE

\$8.500

Yogurt natural, miel orgánica, granola casera y fruta de estación

MELT SANDWICH

\$8.500

Tostado de queso gouda, mozzarella y palta, sellado a la plancha en pan molde brioche.

* OMELETTE KETO

\$8.600

Huevos felices con ricotta y espinaca. Acompañado de rúcula y palta.

♥ BOWL DE MANGO

\$8.200

Frozen de mix de coco, plátano y mango con granola y frutas de estación.

CROISSANT PLANCHADO

\$8.600

Croissant, palta aderezada con oliva y limón, rúcula y queso parmesano rallado.

CROISSANT

\$7.800

Planchado con jamón y queso.

* libre de gluten ♥ vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debemos tener en cuenta.



HAY COSAS RICAS

BROWNIE HÚMEDO

\$3.600

Con almendras.

SCON DE LA ABUELA

\$3.800

Viene acompañado con mermelada casera de frutos rojos.

QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS

\$3.600

MEDIALUNAS

\$1.800

MEDIALUNAS RELLENAS

· Crema pastelera

· Manjar

\$2.100

* libre de gluten ♻️ vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

TORTAS

\$4.900

CHEESECAKE

Clásica, con salsa de frutos rojos.

KEY LIME PIE

Postre de lima con semillas de amapola.

CARROT CAKE

Bizcocho especiado húmedo de zanahoria y nueces, con capas de creamcheese y mucha ralladura de naranja.

ALEGRÍA DE CHOCOLATE

Bizcochuelo de chocolate, relleno de dulce de leche y crema, cubierto de chocolate.

\$8.100

WAFFLE TENTACIÓN

Waffle con crema de manjar, plátano, frutillas y almendras laminadas.

POSTRES

\$5.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Imperdible con helado de vainilla.

STRUDEL DE MANZANA

con helado de vainilla.

TRES LECHE

Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE

Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ

Felicidad italiana hecha postre.
Receta propia.

HELADO

- ♥ Frambuesa al agua
- Vainilla natural
- Chocolate 71% cacao
- ♥ Mango maracuyá al agua

el
TOLDO
azul
HELADERÍA ARTESANAL

BEBIDAS

LICUADOS

\$4.600

Combinados de dos frutas que más te gusten + la base que elijas.

RECOMENDADOS

\$4.800

- **Detox:** Mango, naranja, espinaca y apio
- Frutos rojos y jengibre
- Piña, naranja y albahaca
- Naranja, plátano y mango

AGUAS DE FRUTA

\$3.400

- Maracuyá, tilo y naranja
- Mango, naranja y jengibre
- Limón, manzana, menta y cedrón
- Piña, frutilla y limón sutil

GASEOSAS

\$2.700

JARRA DE LIMONADA

\$7.900

- Maracuyá y menta
- Frutos rojos

LIMONADA

\$4.700

- Limonada tradicional
- Limón, menta y jengibre
- Limón, mango y menta
- Limón, frambuesa y menta

JUGO DE NARANJA

\$4.700

AGUA MINERAL

\$2.600

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente

DE AUTOR

ICE GOLDEN MILK

\$3.900

Leche descremada, con infusión de Africana, cúrcuma orgánica, jengibre, canela, cardamomo y pimienta negra, con hielo.

LEMONY MATCHA

\$4.700

Limón, matcha y hielo.

BANANA COFFEE

\$3.900

Leche descremada, plátano y un shot de espresso, con hielo

AFOGGATO CLÁSICO

\$3.900

Espresso con helado de vainilla

AFOGGATO MATCHA

\$4.400

Shot matcha latte con helado de vainilla

CALIENTES

Puedes elegir sin ningún recargo leche vegetal. Si, así como lees.

- Espresso **\$2.600**
- Macciato **\$2.600**
- Cortado **\$2.600**
- Doble Espresso **\$2.800**
- Americano **\$2.800**

- Latte **\$3.300**
- Capuccino **\$3.500**
- Chocolate caliente
- 62% orgánico **\$4.500**
- Té en hebras **\$2.900**

TEA LATTES

\$4.400

POWER MATCHA LATTE

Matcha original de Kioto con leche descremada, endulzado con una pizca de miel orgánica.

WONDER CHAI

Té indian chai, espuma de leche, syrup de anís, azúcar especiada, cascarita de naranja.

FROZEN TEAS

\$4.700

DOUBLE ORANGE

Orange oolong, jugo de naranja exprimido, maracuyá, hielo y jengibre

TROPICAL BONGO

Té orange oolong, piña, jugo de naranja con leche de coco y hielo

FROZEN MATCHA LATTE

Matcha, leche descremada, vainilla y hielo.

TÉ EN HEBRAS

TÉ VERDE

GREEN FOREST

Base de té verde de Yunnan, China, con arándanos rojos enteros y pétalos de rosa. Con perfume a bosque encantado. Fresco y frutal. De los más elegidos para ingresar al mundo del té verde.

SENCHA CHAMOMILE

Té verde Sencha y té blanco de Kenia con flores de manzanilla española y miel. Digestivo, relajante.

JAPAN HOJICHA

Se inventó a partir de la situación de un comerciante de té de Kioto cuyas existencias de Bancha amenazaban con estropearse. Las existencias amenazadas se tostaron y se inventó uno de los té más populares de Japón, el Hojicha. Las notas de madera fina y miel se mezclan con los aromas tostados. También puede servirse helado como té helado.

DOUBLE DETOX

Cuando la vida te da limones... Nosotros hacemos un blend bien power, de esos que cuestan dejar de tomar. Combinamos un té verde bien intenso con cascaritas de limón y ginseng, jengibre y lemongrass y canela. Bien crítico en su medida justa, con algunas notas dulces, perfecto, caliente o bien frío.

MATCHA GREEN

Té verde en su versión más hitera, con matcha japonés y hierbabuena combinados para hacer la más INCREÍBLE infusión. Aroma, sabor fresco y final dulce, de esos que te levantan en cualquier momento del día.

GREEN PASSION

Tiene todo eso que buscás cuando pensás “Me tomaría un té verde riquísimo mezclado con frutas tropicales”: Trocitos de ananá, mango, damascos, maracuyá y flores de caléndula. En su versión fría, o caliente, siempre irresistible.

MELOCOTÓN

Una mezcla refrescante que combina té verde con cáscaras de naranja, aportando una nota cítrica y vibrante. Las flores de girasol y osmanto añaden un toque floral delicado, mientras que el aroma de melocotón proporciona un sabor dulce y afrutado. Es un té ligero y aromático, perfecto para disfrutar en cualquier momento del día.

MANDARINA

Una mezcla refrescante de té verde con cáscaras de naranja, gránulos de mandarina, y flores de girasol. Los aromas naturales de mandarina y naranja le dan un toque cítrico y afrutado, ideal para un momento de frescura. Perfecto para quienes buscan una infusión ligera y llena de sabor a frutas.

TÉ ROJO

ARABIS

Combinación de Oolong con pétalos de caléndula y pimpollos de rosas amarillas. Con aroma a limones del mediterráneo.

VIETNAM OOLONG

Una taza de té Oolong en su estado más puro. Extraído de las regiones de Vietnam. Simplemente exquisito y perfecto para la noche.

ORANGE OOLONG

Oolong de Taiwán con rulos de naranja. De aroma cautivante. Por sabor y propiedades, ideal para terminar una cena

TÉ EN HEBRAS

TÉ NEGRO

ALMOND TOFFEE

Muy, muy suave y bien, bien dulce. Posee los ingredientes que lo hacen irresistible, láminas de almendras y semillas de pistacho tostadas.

SPICY MASALA

Este es intenso: una mezcla de sabores especiados o "masala" como dicen en La India. Cardamomo, clavos de olor y trocitos de anís estrellado, se funden con el picante del jengibre y los pimientos.

SWEET VANILLA

De los preferidos del mundo occidental, té negro de China con trozos de vainillas dulces de Brasil. Un largo recorrido para un encuentro perfecto de sabores. Bueno para amantes del desayuno.

ENGLISH BREAKFAST

Combinación de cosechas de té negro, selecciones especiales de Sri Lanka y Darjeeling. Intenso. Ideal para comenzar el día con energía y la mente despierta. Recomendado al estilo inglés, con leche y azúcar.

EARL GREY

Té negro de la India, con aceite de bergamotas y brotes de aciano azul. De los clásicos que nunca pierden vigencia. Bueno para acompañar el desayuno, perfecto para la hora del té. Estimula a circulación y renueva las energías.

DARJEELING BALANSUN

El jardín de Darjeeling Balasun fue creado en el año 1.871. El 51 % de sus arbustos de té son plantas de té chinas de alta calidad, famosas por su aroma suave y agradable. Té de sabor agradablemente afrutado, de un hermoso color dorado

INDIAN CHAI

Blend original de la India. Té negro con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Especies dulces y picantes combinadas para sorprender. De los preferidos por quienes exploran nuevos sabores, no apto para aburridos.

HONEY CHAI

A la mezcla ganadora de especias que ya conoces, canela, jengibre, anís, clavo de olor, cardamomo y pimienta negra le sumamos miel, ek toque dulce que hacia falta para que sea É-P-I-C-O.

ASSAM BOP KEYHUNG

Con sus hojas curvadas de color marrón, el té negro Assam es una exquisita variedad india con notas a madera, malta y miel. A mitad del sorbo, se perciben matices de frutas pasas y una ligera astringencia, mientras que el final es amaderado, seco y robusto. Es perfecto para quienes disfrutan de tés con mucho carácter

CREME BRULEE

Combina té negro con cubos de caramelo de leche condensada, turrón de almendras y extracto de vainilla bourbon. Es una mezcla dulce y cremosa, con toques de frutos secos y un aroma cálido, ideal para los amantes de los sabores reconfortantes.

INFUSIONES

AFRICANA

Rooibos, láminas de coco, trocitos de cacao y vainilla con cubitos de butter toffees. Un postre hecho té. Pura felicidad sin costos.

LEMON FLOWER

Hojas de Rooibos con flores de jazmín, lemongrass y perfume de limón. Delicado y aromático, suavemente cítrico.

ROOIBOS CHAI

Combinamos jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Típico blend indio en su versión africana. Un hit.



FLANÊR

Es un término francés que define esa sensación de dejarse llevar por el día, de recorrer calles, parques o veredas disfrutando de lo que va pasando. Pequeños descubrimientos. Magia que aparece cuando no hay plan. Alegría por lo cotidiano.

