

ARRIBA PLATOS

ENTRADAS

CHIPIRONES FRITOS
con alioli de wasabi
\$13000

BUÑUELOS DE ESPINACA
con alioli de lima
\$7800

EMPANADAS DE OJO DE BIFE
*2 unidades de empanadas de ojo de bife,
Llajua y gajos de lima*
\$5000

ZANAHORIAS ASADAS
*hummus de maní, dukkah picantes,
mascarpone y cilantro.*
\$6000

ENSALADAS

ENSALADA CAESAR
*Clásica ensalada Caesar, mix de verdes,
parmesano, panceta, focaccia y aderezo
Caesar*
\$12500

ESPINACA & STRACIATELLA
*Mix de espinaca y radicchio, Straciatella, fruta
de estación y palta totemada, granada,
avellanas y aderezo de frutos rojos y vainilla*
\$13500

ADICIONAL PROTEINA

*Adicional Pollo \$4000
Adicional Palta \$3000*

TRAGOS CLÁSICOS

PENICILIN \$7000

NEGRONI \$7000

GIN TONIC INVERNADERO \$7000

APEROL SPRITZ \$6500

FERNET BRANCA CON COCA COLA
\$5500

BEEFEATER GIN & TONIC \$6500

PRINCIPALES & GUARNICIONES

OJO DE BIFE
con chimichurri
\$18000

PESCA DEL DÍA
con gremoleta
\$16000

MILANESA
de bife de chorizo
\$14000

PECHUGA GRILLÉ
\$12000

PAPAS FRITAS
\$5000

VEGETALES ASADOS
con emulsión de pimientos
\$7000

PURÉ DE PAPA AHUMADO
\$5000

PURÉ DE BONIATO
\$5000

LINGÜINI
*Beurre monté, parmesano y
cibulette*
\$7000

MIX DE VERDES Y CHERRYS
\$6000

PLATOS

RISOTTO DE CALABAZA
con queso de cabra
\$13000

SOPA DEL DÍA
Selección del chef
\$9000

SANDWICHES

HAMBURGUESA ARRIBA
*Queso gouda, pepino pickle, panceta y mayo
de sriracha con papas fritas.*
\$13000

JAMÓN CRUDO & GOUDA
*en pan de focaccia, con manteca de hierbas
y espinaca fresca*
\$11000

TARTA DEL DÍA
con mix de verdes
\$12000

POSTRES

PAVLOVA
con curd de limón y frutas
\$6500

MOUSSE DE CHOCOLATE
\$7500

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE
sin TACC, con crema inglesa
\$6500

FLAN DE DULCE DE LECHE
con crema
\$6000

CUBIERTO \$2000

BEBIDAS



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua sin gas	\$2000
Agua con gas	\$2000
Linea Pepsi	\$2500

CERVEZAS

STELLA ARTOIS TIRADA 330cc	\$3500
STELLA ARTOIS PORRON 330	\$3500

CAFETERÍA

Ristretto	\$3000
Espresso	\$3000
Lungo	\$3300
Macchiato	\$3300
Espresso Doble	\$3300
Americano	\$3000
Capuccino	\$3300
Latte	\$3300
Latte *Con Leche De Almendras	\$3600
Flat White	\$3300
Flat White *Con Leche De Almendras	\$3600
Te En Hebras Tealosophy	\$2200

MANIFIERTO

JUGOS&LIMONADAS

KALE <i>Kale, apio, té verde</i>	\$3800	LIMONADA CLÁSICA	\$3600
DE NARANJA <i>Exprimido</i>	\$3800	LIMONADA MENTA&JENGIBRE	\$3600
MANGO <i>mango, naranja, miel de jengibre y limón</i>	\$3800	LIMONADA DE ANANÁ	\$3600
		POMELADA	\$3600

DESAYUNOS & MERIENDAS

AVOCADO TOAST <i>pan integral, queso crema ,palta, huevo soft y tomate cherry</i>	\$6800	TOSTADO <i>de jamón natural y queso gouda en pan brioche</i>	\$6900
HUEVOS REVUELTOS, TOMATES CHERRY Y FOCACCIA TOSTADA	\$5800	OMELETTE DE CLARAS DE HUEVO <i>con tomates cherry y focaccia tostada</i>	\$6300
TOSTADAS <i>con queso crema y mermelada</i>	\$6000		*adicional queso \$2500

PASTELERÍA

BUDIN DEL DIA	\$3500
CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS	\$5000
CHIPA	\$2800
ALFAJOR DE MAICENA SIN TACC	\$2800
CROISSANT	\$2800
COOKIE DEL DIA	\$2500
ALFAJOR DE NUEZ	\$2800
CROISSANT <i>con jamón cocido natural y queso gouda</i>	\$7200

VINOS

TINTOS CON CUERPO

LO, CABERNET SAUVIGNON. ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA	\$30000
TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN, MALBEC. CHACAYES, VALLE DE UCO, MENDOZA	\$25500
TILIA, MALBEC. VALLE DE UCO Y REGION ESTE, MENDOZA	\$18900
ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA, MALBEC ORGANIC VINEYARD. EL CEPILLO, VALLE DE UCO, MENDOZA	\$16000
LAGARDE ORGANIC, MALBEC. MAYOR DRUMMOND, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.	\$21000
TERRAZAS DE LOS ANDES, GRAND MALBEC. LUJAN DE CUYO, VALLE DE UCO, MENDOZA.	\$32000
TERRAZAS DE LOS ANDES, RESERVA MALBEC. LUJAN DE CUYO, VALLE DE UCO, MENDOZA.	\$16000

TINTOS LIGEROS

LUIGI BOSCA, PINOT NOIR. LA CONSULTA, VALLE DE UCO, MENDOZA	\$35000
SAINT FELICIEN, PINOT NOIR. TUPUNGATO, VALLE DE UCO, MENDOZA	\$22500
ESTANCIA LOS CARDONES TIGERSTONE, GARNACHA. TOLOMBON, SALTA	\$41000

ROSADOS Y NARANJOS

LUIGI BOSCA, ROSE IS ROSE. VALLE DE UCO, MENDOZA	\$38500
ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA ROSE. AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA	\$14500
LAGARDE ORGANIC, ROSÉ. MAYOR DRUMMOND, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA	\$21000
TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC ROSE. VALLE DE UCO, MENDOZA	\$16000

VINOS BLANCOS

LO, CHARDONNAY. ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.	\$30000
LO, SAUVIGNON BLANC. TUNUYAN, VALLE DE UCO, MENDOZA	\$30000
SAINT FELICIEN, CHARDONNAY. AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA	\$22500
TILIA, CHENIN BLANC. RIVADAVIA, REGIÓN ESTE, MENDOZA	\$18900
TERRAZAS DE LOS ANDES, GRAND CHARDONNAY. GUALTALLARY, VALLE DE UCO, MENDOZA	\$38000

COPAS

<i>TINTOS</i>	
ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA, MALBEC ORGANIC VINEYARD. EL CEPILLO, VALLE DE UCO, MENDOZA	\$4000
SAINT FELICIEN, PINOT NOIR. TUPUNGATO, VALLE DE UCO, MENDOZA	\$5500
<i>BLANCOS</i>	
SAINT FELICIEN, CHARDONNAY. AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA	\$5500
TILIA, CHENIN BLANC. RIVADAVIA, REGIÓN ESTE, MENDOZA	\$5200
<i>ROSADOS</i>	
ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA ROSE. AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA	\$4000

ESPUMANTES

CHANDON BRUT NATURE, EXTRA BRUT, DÉLICE, APERITIF, ROSÉ	\$20000
BARÓN B EXTRA BRUT	\$35000
BARÓN B BRUT NATURE	\$38000
BARON B BRUT ROSE	\$38000