

BRUNCH

AVO TOAST \$16.000

En pan de masa madre con palta, huevo poché, cherrys, dip de tomate y chips de kale.

— Cambió huevo poché por revueltos \$2.100
— Agregó panceta \$2.500

HUEVOS REVUELTOS \$16.500

Con panceta, ciboulette y tostada de pan de masa madre.

PANCAKES DE AVENA \$17.500

Con pasta de maní, almendras y frutas de estación.

YOGURT GRIEGO \$16.000

Con granola casera, frutas de estación y miel.

TOSTADO DE CHIPÁ \$15.000

Con lomo ahumado y queso danbo.

TOSTADO J&Q \$13.500

En pan de masa madre.

SCONES DE PARMESANO \$12.000

Con dips de tomate rallado y queso crema con ciboulette.

FOSFORITO J&Q \$10.500

TODO EL DÍA

WRAP DE POLLO \$20.000

Con lechuga, parmesano, alioli y chips de kale.

ENSALADA CAESAR \$22.500

Con pollo, panceta, parmesano, lechuga y croutones.

SANDWICH DE GÍRGOLAS \$20.500

Pimientos asados, cebolla caramelizada, rúcula, parmesano y alioli.

SANDWICH DE MILANESA \$20.000

Con alioli de mostaza, lechuga, tomate y cebolla morada.

ALBÓNDIGAS \$18.000

Con salsa de tomate, pesto, parmesano y tostada de pan de masa madre.

HUMMUS \$16.000

Hummus, pimentón, aceite de oliva y pan pita tostado.

3 EMPANADAS DE CARNE \$18.000

Con dip de tomate rallado picante.

POLLO AL CURRY \$20.000

Con arroz, curry de coco, lima, jengibre, cilantro, maní y masa madre.

GUISO DE LENTEJAS \$17.000

Lentejas, roast beef, calabaza, papa, cebolla de verdeo y hierbas.

SOPAS \$13.000

a. Cebolla, queso gratinado y tostada de pan de masa madre.
b. Zapallo cabutia, queso crema, semillas y tostada.

RISOTTO DE HONGOS \$18.000

Champignones, portobellos, parmesano y pesto de hierbas.

TARTA DE PUERROS \$18.500

Mix de verdes, pesto y semillas de calabaza.

TACOS DE TERNERA BRASEADA \$19.000

En tortillas crocantes, con cilantro, lima y cebolla morada.

ALMORZÁ

Incluye: 1 plato a elección de TODO EL DÍA + agua con o sin gas + 1 café o cortado + dulce del día.

De 12 a 15hs. De lunes a viernes (no incluye feriados).

\$30k

PASTELERÍA

MEDIALUNAS \$3.300

ROLL DE CANELA \$9.900

Glaseado con garrapiñada de calabaza.

CARROT CAKE \$9.800

Con frosting de mascarpone y zanahoria deshidratada.

BUDÍN BANANA SPLIT \$9.500

Con crema de banana y salsa de dulce de leche.

COOKIE AVENA & ARÁNDANOS \$7.000

COOKIE DE VAINILLA \$7.300

Rellena de chocolate y dulce de leche.

BUDÍN DE NARANJA \$8.800

Con frutas de estación y glaseado de limón.

ALFAJOR SABLÉE DE NUEZ \$7.700

Con dulce de leche.

NY STYLE CHEESECAKE \$12.500

KEY LIME PIE \$12.500

CHOCOTORTA \$12.000

CAFETERÍA

		LATTE	\$6.600
		CAPPUCCINO	\$6.500
		AMERICANO	\$5.700
		FLAT WHITE	\$6.800
		CORTADO	\$5.200
		MACCHIATO	\$5.000
		ESPRESSO	\$4.900
		ESPRESSO LUNGO	\$4.900
		ESPRESSO DOBLE	\$5.700
		MAGIC	\$6.100
		MOCACCINO	\$7.900
		CHAI FLAT WHITE	\$7.300
		CARAMEL FLAT	\$7.500

					
shots	café	agua	leche	espuma	chocolate

EXTRAS

ADICIONAL LECHE DE ALMENDRAS	\$1.600
ADICIONAL LECHE DE AVENA	\$1.600
EXTRA SHOT	\$2.500
CAFÉ PUERTO BLEST 1/4	\$35.000

JUGOS

JUGO DE NARANJA EXPRIMIDO	\$9.000
LIMONADA	\$7.400
Con almíbar de menta y jengibre.	
POMELADA	\$7.500
Pomelo rosado y almíbar de jengibre.	

INFUSIONES

TÉ EN HEBRAS	\$6.500
--------------------	---------

- a. **SĀNTAL:** flores de hibiscus, manzana, rosa mosqueta y canela.
- b. **NEGRO:** cosecha selección.
- c. **CHAMOMILE:** flores de manzanilla, ginko biloba, pétalos de rosa y miel.
- d. **CHAI:** té negro y especias masala.

VINOS & TRAGOS

CERVEZA STELLA ARTOIS	\$6.000
VERMOUTH	\$7.500
APEROL SPRITZ	\$9.000
GIN TONIC	\$8.500
FERNET	\$7.000
COPA DE VINO	\$7.500
PASO A PASO TINTO	\$28.000
PASO A PASO CRIOLLA ROSÉ	\$27.000
PASO A PASO CRIOLLA BLANCO	\$27.000

HAPPY HOUR

En toda nuestra sección
de Vinos & Tragos.

Todos los días de 16 a 20hs.

2x1

