

TOSTADO

CAFÉ CLUB

CAFÉ

NUEVO! PEDIDO CON LECHE VEGETAL DE NUEZ PECAN O DE ALMENDRAS **PLANT BASED**

	PTOS. PLAY	PTOS. PLAY	PTOS. PLAY
RISTRETTO	\$280	42.000	—
ESPRESSO	\$280	42.000	\$360 54.000
ESPRESSO TRADICIONAL	\$280	42.000	\$360 54.000
MACCHIATO NUEVO!	\$330	49.500	—
CORTADO	\$290	43.500	\$360 54.000 \$410 61.500
LÁGRIMA	\$350	52.500	\$410 61.500 \$450 67.500
CAFÉ CON LECHE	—	\$410	61.500 \$450 67.500
FLAT WHITE NUEVO!	—	\$410	61.500
CAPUCCINO	—	\$410	61.500 \$480 72.000
MOCACCINO	—	\$410	61.500 \$480 72.000
VIENÉS NUEVO!	—	\$420	63.000 \$440 66.000
CAFÉS ESPECIALES NUEVO! Avellanas, Caramelo, Vainilla	—	\$420	63.000 \$440 66.000

COLD BREW Sólo o con leche \$360 30.000 | EXTRA SHOT DE CAFÉ \$35 5.250 | ADICIONAL DE CREMA \$100 15.000

CHOCOLATE Y TÉ

CHOCOLATE CALIENTE/FRÍO	\$440	66.000
TÉ Negro, Verde, Chai, Flores de Manzanilla	\$340	51.000
CHAI LATTE	\$450	67.500

ARMÁ TU FRESH BOWL

NUEVAS!

SEGUÍ LOS PASOS PARA QUE QUEDE BIEN POWER!

1 ELEGÍ TU FRESH BOWL BASE

YAMANÍ V Arroz yamaní, papines marinados, cherry, rúcula, zanahoria rallada y provoleta rallada.	\$850	127.500
QUINOA PLANT BASED Quinoa en cúrcuma, calabaza en cubos, remolachas baby y bastones de zanahoria horneados, mix de hongos y cebollitas caramelizadas, ciboulette y semillas de sésamo.	\$900	135.000
CÍTRICA PLANT BASED Mix de verdes cítricos, coleslaw, hinojo y zucchini braseado, cherry, dip de calabaza, y maní tostado.	\$900	135.000
DESIGUAL Mix de verdes, tomate cherry, jamón cocido natural, tomates secos, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y huevo soufflé.	\$850	127.500
VERDE V Espinaca, micro cilantro, rúcula, olivas, huevo soufflé, calabaza en cubos, queso crema con ciboulette y maní tostado.	\$900	135.000

2 AGREGALE PROTEÍNA! TODAS LAS QUE QUIERAS.

POLLO	\$220	33.000	LOMITO AHUMADO	\$220	33.000	ATÚN	\$390	58.500
SALMÓN	\$500	75.000	HUEVO SOUFFLÉ	\$140	21.000			

3 SUMALE PALTA!

	\$140	21.000
--	-------	--------

SUCULENTOS HUEVOS REVUELTOS

CLÁSICO V Huevos pastoriles revueltos y pan de masa madre artesanal.	\$640	96.000
PORTEÑO Huevos pastoriles revueltos con jamón cocido natural, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y pan de masa madre artesanal.	\$660	99.000
AGREGALES EXTRA DE MIX DE HONGOS Y CEBOLLITAS PALTA PANCETA	\$150	22.500
AVOCADO TOAST RELOADED V Pan de masa madre integral cubierto con guacamole, huevos revueltos y mix de brotes con aderezo de cilantro y lima.	\$690	103.500
PLANT AVO TOAST PLANT BASED NUEVO! Pan de masa madre de amapolas, guacamole, rúcula, tomates secos marinados y provolone vegano.	\$690	103.500

SIN TACC

SALADO

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO En pan ciabatta	\$970	145.500
CHIPA GUAZÚ DE CHOCLO Y QUESO V	\$800	120.000
ÑOQUIS V NUEVO! Con salsa blanca, fileto y mix de quesos.	\$1000	150.000

DULCE

BUDÍN DE LIMÓN NUEVO!	\$660	99.000
CHOCODDL NUEVO! Suave postre de chocolate con cookies choco, dulce de leche y merengue.	\$660	99.000

BEBIDAS

PLANT BASED
%100 FRESCAS Y NATURALES (500ml)

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE (opción light)	\$380	57.000
POMELADA DE JENGIBRE	\$380	57.000
MANDARINADA CON LIMA	\$380	57.000
JUGOS NATURALES FRUTILLA, BANANA Y GRANADA NUEVO! ZANAHORIA, MANDARINA, UVA BLANCA Y TILO NUEVO! NARANJA	\$460	69.000
LICUADOS MARACUYÁ, NARANJA Y FRUTILLA MANGO, BANANA Y NARANJA NUEVO!	\$600	90.000
KOMBUCHA DE ESTACIÓN CHAI TÉ VERDE	\$655	98.250
OTRAS BEBIDAS GASEOSAS AGUA CON O SIN GAS	\$300 45.000 \$290 43.500	
CERVEZAS CORONA Porrón PATAGONIA AMBER LAGER Porrón	\$500 75.000 \$480 72.000	

TOSTADO XG

TE DEVOLVEMOS EL VALOR DE TU TICKET EN CRÉDITOS PARA JUGAR EN LAS MAQUINITAS

PRESENTÁ TU TICKET EN EL CENTRO PLAY Y LISTO!

PASTELERIA Y PANADERÍA

TOSTADAS ESPECIALES NUEVO! Tres tostadas de masa madre + dos dips a elección Pan blanco, integral con semillas, brioche con pasas, castañas y girasol Pedí tus tostadas de amapolas veganas! PLANT BASED	\$520	78.000
MEDIALUNA	\$140	21.000
CROISSANT	\$380	57.000
CROISSANT JAMÓN Y QUESO	\$620	93.000
CROISSANT DULCE DE LECHE	\$470	70.500
BUDINES DE ESTACIÓN LIMÓN CHOCO DDL PEANUT BUTTER PLANT BASED NUEVO! PISTACHOCO NUEVO!	\$580 87.000 \$650 97.500	
CHIPA DE QUESO 4 unidades	\$390	58.500
COOKIE CHOCO SANDWICH PLANT BASED NUEVO! Alfajor de cacao sin gluten relleno de mantequilla de maní y dátiles.	\$390	58.500
ALFAJOR XL DE ALMENDRAS Y CHOCO Alfajor saable xl de almendras relleno de dulce de leche y semi bañado en choco amargo.	\$540	81.000
COOKIE NY STYLE	\$400	60.000

YOGURT CLUB

SUPER POWER Yogurt natural, frutos rojos, banana, miel y granola dulce casera.	\$550	82.500
ALMOND YOGURT PLANT BASED V Vegan yogurt a base de leche de almendras con compota de manzana, jengibre y canela.	\$550	82.500
GRIEGO PORTEÑO Yogurt griego con tropezones de dulce de leche natural y chips de chocolate.	\$600	90.000
GRIEGO BLEND Yogurt griego y fruta de estación mezclados en una perfecta armonía.	\$600	90.000
HAKUNA BANANA Yogurt natural bebible de banana y dulce de leche.	\$550	82.500

TOSTADOS DE LA CASA

NUEVO! OPCIONAL QUESO PROVOLONE VEGANO Y PAN DE AMAPOLAS **PLANT BASED**

CLÁSICOS	\$920	138.000
PAISANO Nuestro Clásico con Jamón cocido natural y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.		
LOMITO AHUMADO Cebolla, puerro y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.		
MIX DE HONGOS V Con cebollitas y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. Opcional: PLANT BASED		
CAPRESSE V Tomate natural, olivas y albahaca y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. Opcional: PLANT BASED		
LEGENDARIOS	\$940	141.000
GUACAMOLE AL LIMÓN V Palta, jugo de limón y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. Opcional: PLANT BASED		
THE PROVOLET Provoleta orgánica, jamón cocido natural, tomate y orégano		
PROTEGG V NUEVO! Huevos revueltos y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.		
PASTRÓN NUEVO! Pastrón casero y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.		
PANCETA Y CEBOLLITAS CARAMELIZADAS Panceta, cebollitas caramelizadas y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®		

WRAPS & ROLL

POLLO Wrap integral con pollo pastoril, espinaca, zanahoria asada, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®, humus de berenjena, queso crema y cebolla de verdeo.	\$870	130.500
VEGGIE FRIENDLY V Wrap en masa de espinaca, quinoa, calabaza asada, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®, cebolla caramelizada, queso crema y ciboulette.	\$870	130.500

PASTAS

ÑOQUIS DE PAPA Y HIERBAS V Ñoquis de papa y hierbas con salsa fileto, perejil y sémola de trigo candeal.	\$1300	195.000
RAVIOLES DE RICOTA Y PROVO V Ricota, provolone, perejil y sémola de trigo candeal.	\$1400	210.000
SORRENTINOS DE CALABAZA ASADA V Calabaza de ferrara, mozzarella, hierbas frescas y sémola de trigo candeal.	\$1400	210.000
ELEGÍ TU SALSA SIN COSTO ADICIONAL		
MIX DE HONGOS Y LOMITO AHUMADO Salsa de crema con mix de portobello y champis, cebolla caramelizada, lomito ahumado y magia.		
PANCETA CROCANTE Y ESPINACA Salsa de crema con panceta crocante, espinaca y cebolla caramelizada.		
TRES TOMATES V Salsa de tomate natural, cherry, tomates secos, olivas negras y albahaca.		

SANDWICHES LÍNEA SUPREMA

V-GRILL PLANT BASED NUEVO! Zucchini, berenjena y calabaza grillada, tomates secos, tapenade y provolone vegano. PAN: Vegano de espinaca ADEREZO: A elección	\$1220	183.000
ROAST BEEF Roast beef casero, provoleta orgánica, tomate con orégano, panceta y cebollitas caramelizadas. PAN: Ciabatta de manteca ADEREZO: Mayoliva	\$1350	202.500
SAN POTATO Tortilla de papa casera, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®, jamón cocido natural y morrones asados. PAN: De pretzel. ADEREZO: Mayoliva	\$1320	198.000
POLLO CHIC Pollo pastoril, espinaca fresca, tomates secos, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. PAN: Ciabatta de aceitunas ADEREZO: Mostaza y Miel	\$1250	187.500
REY SALOMÓN Salmón ahumado, espinaca, rúcula, guacamole y queso crema con ciboulette. PAN: Brioche con sésamo ADEREZO: A elección	\$1450	217.500

POSTRES

ARGENTO NUEVO! Mousse de dulce de leche con láminas de dulce de leche repostero, base de cookies crocantes y micro galletitas crunchys.	\$600	90.000
MARROCK NUEVO! Golosina hecha postre de choco amargo y blanco con peanut butter, praliné de maní y sal.	\$600	90.000
VASO DE FRUTAS DE ESTACIÓN	\$440	66.000



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



PLANT BASED A BASE DE PLANTAS

