

## CAFÉ

PEDILO CON LECHE VEGETAL SIN COSTO ADICIONAL! PLANT BASED | NUEZ PECAN ALMENDRAS

	☕	PTOS. PLAY	☕	PTOS. PLAY	☕	PTOS. PLAY	☕	PTOS. PLAY
RISTRETTO	\$950	142.500	—	—	—	—	—	—
ESPRESSO	\$950	142.500	\$1.200	180.000	—	—	—	—
MACCHIATO	\$1.000	150.000	\$1.450	217.500	\$1.550	232.500	—	—
LÁGRIMA	\$1.050	157.500	\$1.350	202.500	\$1.500	225.000	\$1.550	232.500
LATTE	—	—	\$1.450	217.500	\$1.500	225.000	\$1.550	232.500
FLAT WHITE	—	—	\$1.500	225.000	—	—	—	—
CAPUCCINO	—	—	\$1.450	217.500	\$1.500	225.000	\$1.600	240.000

★ CAFÉS ESPECIALES \$1.450 | 217.500 | \$1.500 | 225.000 | \$1.700 | 255.000  
 CARAMELO | VAINILLA | MOCACCINO | AVELLANAS

SUBMARINO <small>NUEVO!</small>	\$1.800	270.000
CHOCOLATE FRÍO	\$1.400	210.000
CHAI LATTE	\$1.400	210.000
TÉ	\$1.050	157.500
BLACK TEA   HERBAL RELAX   INDIAN CHAI   TROPICAL GREEN		

ADICIONAL DE CREMA \$450 | 67.500 | EXTRA SHOT DE CAFÉ \$450 | 67.500

## COFFRESH

CAPUFRESH AVELLANA	\$1.900	285.000
Extracción de dos espressos, leche a elección, salsa de avellanas, crema y hielo!		
CAPUFRESH DDL	\$1.900	285.000
Extracción de dos espressos, leche a elección, salsa de dulce de leche, crema y hielo!		
LATTEFRESH	\$1.900	285.000
Extracción de dos espressos, leche a elección y hielo!		
ESPRESSO TONIC	\$1.900	285.000
Extracción de dos espressos, tónica, lima y hielo!		
COLD BREW <small>Botella</small>	\$1.600	240.000
Sólo o con leche.		

## YOGURT CLUB

SUPER POWER <small>NUEVO!</small>	\$1.800	270.000
Yogurt natural, frutos rojos, banana, miel y granola.		
SUPER ALMOND <small>PLANT BASED NUEVO!</small>	\$1.950	292.500
Yogurt a base de leche de almendras, frutos rojos, banana, caramelo vegano y granola.		
GRIEGO PORTEÑO	\$1.900	285.000
Yogurt griego con tropezones de dulce de leche natural y chips de chocolate.		
GRIEGO BLEND	\$1.900	285.000
Yogurt griego y frutas de estación mezclados en una perfecta armonía.		

## POSTRES

DELEITE DE DDL <small>NUEVO!</small>	\$1.950	292.500
Galles de choco, suave cheese de DDL con DDL reposta y microgalletitas.		
KEY LIME RED PIE <small>NUEVO!</small>	\$2.250	337.500
Crocante de vainilla, frutos rojos, lemon pie y rayadura de lima.		
VASO DE FRUTAS DE ESTACIÓN	\$1.350	202.500
Agregale más proteína! <b>dip de mantequilla de mani y coco!</b> <small>by ANCESTRAL</small>	\$1.000	150.000

# PASTELERÍA & PANADERÍA

TOSTADAS Pedidas con dip de mantequilla de mani y coco! by ANCESTRAL \$1.000 | 150.000

ESPECIALES \$1.500 | 225.000  
 Tres tostadas de masa madre + dos dips a elección  
 Pan blanco, integral con semillas, brioche con pasas, castañas y girasol.

AMAPOLAS VEGANAS PLANT BASED \$1.500 | 225.000  
 Dos tostadas de masa madre de amapolas + dos dips a elección (mantequilla de mani y coco y mermelada de frutos rojos)

MEDIALUNA \$400 | 60.000

CROISSANT \$1.100 | 150.000

CROISSANT DULCE DE LECHE \$1.500 | 225.000

CROISSANT JAMÓN Y QUESO \$2.000 | 300.000

BUDINES DE ESTACIÓN  
 LIMA LIMÓN NUEVO! \$1.900 | 285.000  
 CHOCOBANANA DDL | CARROT CAKE CON NARANJA Y NUEZ NUEVO! \$2.150 | 322.500

CHIPA DE QUESO 4 unidades \$1.200 | 180.000

PANCAKES ENERGÉTICOS PLANT BASED NUEVO! \$2.450 | 367.500  
 Pancakes de avena fermentada con frutos rojos, banana y mantequilla de mani y coco by ANCESTRAL

CHOCO COOKIE SANDWICH PLANT BASED TOP \$1.350 | 202.500  
 Alfajor de cacao sin gluten relleno de mantequilla de mani y dátiles.

ALFAJOR XL DE ALMENDRAS Y CHOCO \$1.800 | 270.000  
 Alfajor sablée xl de almendras relleno de dulce de leche y semi bañado en choco amargo.

OPCIONAL QUESO PROVOLONE VEGANO Y PAN DE AMAPOLAS PLANT BASED

## TOSTADOS DE LA CASA

CLÁSICOS \$2.900 | 435.000

PAISANO  
 Nuestro Clásico con Jamón cocido natural y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

ITALIANO PLANT BASED  
 Tomates secos, rúcula, aceitunas, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. **OPCIÓN:** PLANT BASED

LOMITO Y CEBOLLITAS AHUMADAS NUEVO!  
 Lomito ahumado, cebollitas ahumadas y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

MIX DE HONGOS Y CEBOLLITAS PLANT BASED NUEVO!  
 Mix de hongos, cebollitas caramelizadas, sal de limón y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. **OPCIÓN:** PLANT BASED

LEGENDARIOS \$3.300 | 495.000

FILETO CHEESE PLANT BASED NUEVO!  
 MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y salsa fileto para dipear! **OPCIÓN:** PLANT BASED

LA BOMBA NUEVO!  
 Ternera marinada, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y mostaza dulce.

EGG ONION STYLE PLANT BASED NUEVO!  
 Huevo con cebollita caramelizada y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

GUACAMOLE SPINACH PLANT BASED  
 Guacamole al limón, espinaca, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. **OPCIÓN:** PLANT BASED

PANCETA Y CEBOLLITAS  
 Panceta, cebollitas caramelizadas y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

## AGREGALE A TU TOSTADO PAPAS PULENTA

CRUJIENTES PAPAS AL HORNO REBOZADAS EN POLENTA

\$2.050 | 307.500 PLANT BASED



## BRUNCH

\$9.450 | 1.417.500

- Dos Flat White, Café o Té
- Jugo de naranja
- Suculento Huevo Revuelto a elección
- Tostado Paisano o Guacamole Spinach
- Yogurt Super Power
- Vaso de Frutas de Estación con mantequilla de mani y coco

# SUCULENTOS HUEVOS REVUELTOS

<b>CLÁSICO</b>	<b>\$2.150</b>   322.500	<b>AGREGALES EXTRA</b>
Huevos pastoriles revueltos y pan artesanal de masa madre.		Mix de hongos y cebollitas <b>\$500</b>   75.000
<b>PORTEÑO</b>	<b>\$2.250</b>   337.500	Panceta y cebollitas <b>\$500</b>   75.000
Huevos pastoriles revueltos con jamón cocido natural, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y pan artesanal de masa madre.		Palta <b>\$500</b>   75.000
		Salmón ahumado <b>\$1.900</b>   285.000

**AVOCADO TOAST RELOADED** **\$2.400** | 360.000  
Pan de masa madre integral cubierto con guacamole y huevos revueltos.

**PLANT AVO TOAST** **\$2.400** | 360.000  
Pan de masa madre de amapolas, guacamole, rúcula, tomates secos marinados y provolone vegano.

## SIN TACC BY

**TOSTADO ÁRABE DE JAMÓN Y QUESO** **\$3.300** | 495.000

**ROLL DE CARNE CON MOZZARELLA FUNDIDA** **\$3.700** | 555.000

**ROLL VEGGIE** **\$3.700** | 555.000  
Con vegetales salteados y queso mozzarella.

**ALFACOOKIE** **\$1.800** | 270.500  
Mega postre alfajor con dulce de leche repostero y chips de choco.

## ARMÁ TU FRESH BOWL

SEGUÍ LOS PASOS PARA QUE QUEDE BIEN POWER!

### 1. ELEGÍ TU FRESH BOWL BASE PTOS. PLAY

**QUIBOMBA** **\$3.000** | 450.000  
Quinoa, rúcula, boniatos y calabaza asados, mix de hongos con cebollitas, cherrys y **NUEVA GRANOLA DE SEMILLAS ACTIVADAS AGRIDULCE!**

**CHAMANÍ** **\$3.000** | 450.000  
Arroz yamaní, bastones de zanahoria glaseados con semillas de hinojo, papines a la oliva, dúo de tomates cherry y confitados, espinaca, chocho salteado y **NUEVA GRANOLA DE SEMILLAS ACTIVADAS AGRIDULCE!**

**VERDE** **\$3.000** | 450.000  
Espinaca, micro cilantro, rúcula, olivas, huevo soufflé, calabaza en cubos, queso crema con ciboulette y **NUEVA GRANOLA DE SEMILLAS ACTIVADAS AGRIDULCE!**

**DESIGUAL** **\$3.000** | 450.000  
Mix de verdes, tomate cherry, jamón cocido natural, tomates secos, huevo soufflé y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

### 2. AGREGALE PROTEÍNA! TODAS LAS QUE QUIERAS

SALMÓN **\$1.950** | 292.500 | POLLO **\$700** | 105.000 | LOMITO AHUMADO **\$700** | 105.000  
HUEVO SOUFFLÉ **\$400** | 60.000

### 3. SUMALE EXTRAS!

PALTA **\$600** | 90.000 | CRUNCHY DE MIX DE QUESOS AL OREGANATO **\$500** | 75.000  
TOSTADA MASA MADRE **\$450** | 67.500

## EMPANADAS **\$1.050** | 157.500

DE CARNE  
POLLO BBQ  
JAMÓN Y QUESO  
QUESO Y CEBOLLA

**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!

# SANDWICHES LÍNEA SUPREMA

PTOS. PLAY

**VURGER** **\$3.850** | 577.500  
Burger de legumbres, mix de hongos y cebollitas, queso a base de almendras, guacamole y mix de brotes.  
PAN: Remolacha con sésamo.  
ADEREZO: Guacamole

**ROAST BEEF RELOADED** **\$5.750** | 862.500  
Roast beef casero, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®, tomate con orégano, panceta y cebollitas caramelizadas.  
PAN: Ciabatta de manteca  
ADEREZO: Mayo de chimí

**PASTRÓN** **\$4.650** | 697.500  
Pastrón casero, huevo con ciboulette, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y rúcula.  
PAN: Bagel  
ADEREZO: A elección

**POLLO CLUB** **\$4.100** | 615.000  
Pollo marinado con especias, mix de hongos, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®, tomates secos y rúcula.  
PAN: Flautón de parmesano  
ADEREZO: Ranch

**SALMON MIX** **\$6.150** | 922.500  
Tartar de salmón ahumado (salmón ahumado, queso crema y ciboulette) tomate, pickles de cebolla y rúcula.  
PAN: Brioche con sésamo  
ADEREZO: A elección

**AGREGALE PAPAS GAUCHITAS TOSTADO** **\$1.050** | 157.500  
A TU PRODUCTO FAVORITO!   
Papas artesanales de balcarce con sal marina especialmente seleccionadas y preparadas Kettle Cooked.

## HOT BOWLS

PTOS. PLAY

**ÑOQUIS DE PAPA Y HIERBAS** **\$3.950** | 592.500  
Ñoquis de papa y hierbas con salsa a elección. Sale con pan y quesito rallado!

**ELEGÍ TU SALSA:**  
Fileto panceta y ciboulette. | Crema, mix de quesos y ciboulette.

**LENTEJÓN** **\$4.400** | 660.000  
Guiso de lentejas con veggies asadas. Un clásico del invierno!

**ROAST BEEF CON PURÉ DE BONIATO Y CRIOLLA** **\$5.350** | 802.500  
Roast beef con puré de boniatos y una ensaladita de rúcula, cherry y salsa criolla.

## BEBIDAS

100% FRESCAS Y NATURALES!

**LIMONADAS** 500ml **\$1.400** | 210.000  
Con menta y jengibre | Con kale, menta, jengibre y stevia

**JUGO DE NARANJA** 500ml **\$1.450** | 217.500

**POMELADA** 500ml **\$1.350** | 202.500  
De frutilla, menta y stevia

**LICUADO** 500ml **\$1.800** | 270.000  
De naranja, pomelo, frambuesa, frutilla, pimienta rosa y sal del himalaya!

**KOMBUCHA DE ESTACIÓN** **\$1.900** | 285.000

**OTRAS BEBIDAS**  
Gaseosas **\$950** | 142.500  
Agua con o sin gas **\$1.000** | 150.000

**CERVEZAS**  
Stella Artois **\$1.200** | 180.000  
Patagonia amber lager **\$1.350** | 202.500  
Corona **\$1.500** | 225.000



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



A BASE DE PLANTAS