

MENU

♦ ENTRADAS ♦

• Langostinos apanados con alioli \$20000

• Provoleta con morrón asado \$16000

• Rabas \$20000

• Sopa crema de zapallo \$10000

♦ PRINCIPALES ♦

• Carnes

• Ribs de cerdo con BBQ \$25100

• Ojo de bife grill 500 gr \$36600

• Ojo de bife grill 300 gr \$25100

• Pollo mandarin \$24500

• Lomo UMAMI \$31500

• Ojo de bife con salsa de morrón \$29100

• Matambre a la pizza \$29100

• Guarniciones

• Comprimido de papa crocante con alioli \$6000

• Papas a la crema \$6000

• Puré de papa \$4800

• Espinaca a la crema \$6000

• Batata en melaza de caña \$6000

• Papas rejilla \$4800

• Puré de calabaza \$4800

• Pastas

• Raviolos de cabutia y cajú \$22500

• Risotto de hongos \$22500

• Sorrentinos de osobuco \$22500

• Tagliatelli al huevo \$20500

• Salsas

• Fileto

• Salsa UMAMI (fileto, hongos de pino y jamón cocido)

• Salsa arrabbiata (salsa de tomate picante)

• Bolognesa

• Bechamel

• Pesto de tomate

• Pescados

• Pesca grillada \$29500

• Perfume de mar \$31800

• Trucha con salsa de lima y menta \$31800

♦ ENSALADAS ♦

• Caesar clásica (lechuga, croutons y escamas de parmesano) \$16500

• Umami (mix de hojas verdes, peras caramelizadas, almendras y queso azul) \$18000

• Armá tu propia ensalada

3 (tres) ingredientes ... \$13100

5 (cinco) ingredientes ... \$16500

• Lechuga

• Rúcula

• Remolacha

• Atún

• Zanahoria

• Cebolla

• Arvejas

• Calabaza asada

• Mix de aceitunas

• Choclo

• Croutons

• Cajú

• Cherry

Adicionales

• Pollo \$2800

• Langostinos \$2800

• Huevo \$1400

• Ingrediente extra \$3100

♦ MENÚ INFANTIL ♦

• Milanesa de peceto con papas fritas o puré \$18000

• Tallarines con fileto o crema \$18000

• Nuggets con papas fritas o puré \$18000

♦ FAST FOOD ♦

• Milanesa \$20100

• Milanesa napolitana \$24100

• Suprema \$20100

• Suprema napolitana \$24100

• Sándwich de milanesa completo (lechuga, tomate, queso y jamón con papas fritas) \$27600

• Sándwich de lomito completo (lechuga, tomate, queso y jamón con papas fritas) \$27600

• Sándwich de lomito solo \$24000

Servicio de mesa \$1000

• Picada Umami \$28500

• Pizzetas (especial, muzzarella, rúcula y jamón crudo) \$19500

• Adicional huevo \$1400

• Adicional ingrediente \$1400

♦ BEBIDAS ♦

♦ GASEOSAS ♦

• Gaseosa en lata \$3600

• Agua sin gas \$3600

• Agua saborizada \$4320

• Gaseosa en botella \$4320

• Agua con gas \$3600

♦ CERVEZAS ♦

• Andes rubia - 473cm3 \$4920

• Andes Ipa - 473cm3 \$4920

• Patagonia - 730cm3 \$13200

• Stella Artois - 473cm3 \$4920

♦ VINOS ♦

• Tintos

• Alambrado - Cabernet \$22000

• Alambrado - Malbec \$22000

• Las Perdices - Ala colorada \$45680

• Las Perdices - Pinot Noire \$30100

• Las Perdices - Malbec \$24000

• Alma Negra - Blend \$60100

• Escorihuela Gascon - Malbec \$30500

• Trumpeter - Malbec \$30500

• Trumpeter - Cabernet \$30500

• Zuccardi - Seria A \$30000

• Blancos

• Alambrado - Chardonnay \$22000

• Las Perdices - Reserva Rosé \$36000

• Espumantes

• Deseado \$20500

• Cruzat Cuvée - Nature \$41500

• Las Perdices - Extra Brut \$28200

• Cruzat clásico - Extra Brut \$32500

• Alma Negra - Brut Nature \$56800

• Vino por copa

• De la casa - Tinto \$4400

• Espumante \$4900

• De la casa - Blanco \$4400

• Blancos Dulces

• Santa Julia - Chenin dulce \$13400

• Las Perdices - Viognier tardio \$22200

• Rosados

• Las Perdices - Reserva Rosé \$36000

• Blush - Humberto Canalé \$17500

♦ TRAGOS ♦

• Campari \$14500

• Aperol \$14500

• Gin tonic \$14500

• Fernet con coca \$14500

• Daiquiri (ananá, durazno, frutos rojos) \$14500

• Whisky - 1 medida \$14500

• Whisky - doble \$19200

• Cynar con pomelo \$14500

♦ INFUSIONES ♦

• Té en hebras \$5800

• Jarra de limonada \$16600

• Limonada \$5300

• Té en saquito \$2600

• Jarra de exprimido \$22300

• Milkshake \$7200

• Exprimido de naranja \$5800

• Licuados con agua \$5300

• Licuados con leche \$6000

• Licuados con exprimido \$6000

♦ CAFÉ ♦

• Chico \$1680

• Especial XL \$8500 (Afogatox, Irlandés, Vienés, Capuccino)

• Adicional leche \$800

• Jarrito \$1800

• Chocolatada \$5000

• Café XL \$7000

• Doble/ con leche \$2050

• Submarino \$7800

• Adicional crema \$800

♦ DULCE ♦

• Tarta \$7800

• Cheesecake \$8100

• Alfachoco \$2000

• Cookies \$4800

• Alfajor de maicena \$1700

• Brownie con helado \$8100

• Brownie con dulce de leche y merengue \$8100

• Helado - 1 bocha \$4100 - 2 bochas \$6800

♦ WAFFLES DULCES ♦

• Waffle solo \$3600

• Waffle con crema \$4500

• Waffle con dulce de leche \$4500

• Waffle con nutella \$4500

Toppings \$1400 c/u

• Chocolinas

• Oreo

• Chips chocolate blanco

• Chips chocolate negro

Salsas \$980 c/u

• Chocolate

• Frutos rojos

• Dulce de leche

• Maracuyá

• Caramelo

Frutas \$1400 c/u

• Banana

• Ananá

• Frutos rojos

• Durazno

♦ WAFFLES SALADOS ♦

• Vegetales, queso crema y huevo duro \$9500

• Jamón y queso \$6800

• Queso crema, jamón crudo, rúcula y tomates confitados \$9500

• Queso crema, guacamole, huevo revuelto y semillas \$9500

♦ SALADO ♦

• Tostado jamón cocido y queso \$8000

• Tostadas con queso y mermelada \$5000

• Adicional tomate \$980

• Tostado jamón crudo y queso \$9000

• Chipá \$2000

• Bruschetta con queso crema, guacamole, huevo revuelto y semillas \$9100

♦ TÉ EN HEBRAS ♦

• **Positive Energy:** Avellanas, higos, ciruelas y miel, sobre una base de rooibos. \$5800

• **My Patagonia:** En este lugar “vacío de gente y lleno de silencio”, pude encontrar los mejores frutos rojos. Con dulce de leche criollo. Placer absoluto. \$5800

• **Calm:** Hojas de verbena del sur de Francia, cascarritas de naranja y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante. Nuestro hit! \$5800

• **Winter Apple:** Manzanas caramelizadas, canela, flores de hibiscus, almendras, rosa mosqueta y pétalos. \$5800

• **English Breakfast:** Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China. Con carácter para un paladar refinado. \$5800

• **Provence:** Rooibos, pétalos, violetas y bayas de sauco (Vitaminas C y B). \$5800

• **Omm Tea:** Raíz de jengibre, manzanilla, lemon verbena y ramas de canela. Para encontrar equilibrio, armonía y tiempo para uno mismo. \$5800

• **Oriental Spirit:** Base de Assam con rodajas de naranja, anís estrellado, canela, cardamomo, jengibre y pimienta rosa. \$5800

• **Vanilla Tiger:** El más pedido, base de Ceylon con vainilla, caramelo y un toque de cacao. Calidez y nobleza. \$5800

• **Green Peach:** Ideal para un rico ice tea. Base de té verde Bancha y duraznos. \$5800

• **Clementine:** Cosecha de té negro proveniente de Ceylon con clementinas del norte de Italia y pétalos de flores. \$5800

• **Monsoon Wedding:** Vervena, lemongrass, manzanilla, menta y pétalos. \$5800

seguinos en nuestras redes



RESTO



CASA DE TÉ