

DESAYUNOS

Chocolat
PASTELERÍA

DESAYUNO CHOCOLAT



- Té o Café a elección (200cc)
- Brownie de chocolate
- Huevos revueltos y pan baguette
- Mantequilla y mermelada
- Exprimido naranja petit.

\$11.900

DESAYUNO COTIDIANO



- Té o Café a elección (200cc)
- 2 petit Miga (sabor a elección)
- Pie de limón o Eclair
- Exprimido naranja petit

\$12 .200

Hazlo más Chocolat!

Agrega un imperdible dulce por **\$4.500** ★



Agranda tu café o
chocolate caliente
+\$800

**Válido sólo para desayunos*



Pie de Limón



Torta panqueque
chocolate



Suspiro
Tucumano



Eclair con
azúcar flor



Agrega a tu Desayuno

Panera,
mantequilla
y mermelada

\$2.000

Palta

\$1.500

Jarrito
de
leche

\$1.000

Leche
vegetal

\$600

DESAYUNOS

DESAYUNO FRANCÉS



- Té o Café a elección (200cc)
- Croissant Jamón y queso
- Exprimido naranja petit.

\$11.900

DESAYUNO LIGHT



- Té o Café a elección (200cc)
- Galleta almendra (contiene Alulosa y harina de almendra)
- Huevos revueltos y tostadas integrales
- Palta
- Exprimido naranja petit

\$11.900

Hazlo más Chocolat!

Agrega un imperdible dulce por **\$4.500** ★

**Válido sólo para desayunos*



Agrandar tu café o chocolate caliente
+\$800



Pie de Limón



Torta panqueque chocolate



Suspiro Tucumano



Eclair con azúcar flor



Agrega a tu Desayuno

Panera, mantequilla y mermelada

\$2.000

Palta

\$1.500

Jarrito de leche

\$1.000

Leche vegetal

\$600

COMBINACIONES A TODA HORA

**Ave Palta
+
Café a elección
(200cc)**



\$11.200

**Focaccia
mediterránea
+
Jugo , bebida Té**



\$11.200

**2 Petit Migas
(a elección)
+
Torta
Panqueque
Chocolate
+
Mini Jugo
+
Té o Café
(a elección)**



\$11.900

**Quiche
+
Ensalada
(mix verde,
tomate y palta)
+
Jugo o Bebida**



\$12.900

**Té o café
+
Exprimido de
naranja petit
+
Queque a elección
+
4 tapaditos
a elección**



\$12.800



CAFETERÍA CALIENTE

Acompaña tu café con nuestro maridaje dulce recomendado

ESPRESSO SIMPLE

Carga simple de café concentrado.

Maridaje recomendado:
Blondie de limón y frambuesa

\$3.200

ESPRESSO DOBLE

Carga doble de café concentrado.

Maridaje recomendado:
Eclair relleno con pastelera

\$3.200

MACCHIATO

Carga doble de café más un toque de espuma de leche.

Maridaje recomendado:
Cheesecake horneado de frambuesa

\$3.500

AMERICANO

Carga doble de café más agua caliente.

Maridaje recomendado:
Queque de zanahoria

\$3.500

CORTADO (200cc)

Carga doble de café cortado con leche texturizada.

Maridaje recomendado:
Torta Panqueque Chocolate

\$3.800

CAPUCCINO (250cc)

Carga doble de café con leche texturizada y espuma de leche.

Maridaje recomendado:
Suspiro Tucumano

\$4.200

MOCACCINO (250cc)

Carga doble de café con leche texturizada y chocolate en barra.

Maridaje recomendado:
Eclair relleno con pastelera

\$4.200

LATTE (250cc)

Carga simple de café con leche texturizada.

Maridaje recomendado:
Torta Madrid

\$3.200

AGREGA A TU CAFÉ

Leche vegetal

\$600

Leche sin lactosa

\$600

Crema Chantilly

\$500

Jarrito de leche 250 cc

\$1000

Carga extra de café

\$500



CAFETERÍA FRÍA

ICE LATTE

Carga de café con leche fría y hielo.

Maridaje recomendado : Torta de zanahoria ★

\$3.800

CAFÉ HELADO

Carga de café con leche, helado de vainilla y crema chantilly.

Maridaje recomendado : Ave Palta ★

\$6.200

FRAPUCCINO

Mezcla de café espresso , hielo frappé y leche. Pídelo con salsa de manjar , caramelo o chocolate. *Agrega Crema Chantilly por \$500*

Maridaje recomendado : Torta Chocolat

\$5.200

Chocolat

PASTELERÍA



TÉ, INFUSIONES Y CHOCOLATE

CHOCOLATE CALIENTE

Chocolate en barra on leche y especia.
Agrega marshmallows o crema chantilly

Taza de 250 cc

\$4.200

Taza de 350 cc

\$5.200

TETERA DE AUTOR **rosa**chai

Pregunta por los distintos blends y elige el que más te guste.

Tetera para 1 persona (300cc)

\$3.800

Tetera para 2 personas (600cc)

\$6.200

TÉ EN BOLSITA O INFUSIÓN

Pregunta por las opciones disponibles y elige el que más te guste.

\$3.800

CHAI LATTE (endulzado con miel)

Pídela con leche vegetal por **\$600**

Taza de 250 cc

\$3.800

Taza de 350 cc

\$4.800

MATCHA LATTE

Té Matcha orgánico con leche.

Taza de 250 cc

\$4.200

Taza de 350 cc

\$5.200



PASTELERÍA DELICIOSA

SUSPIRO TUCUMANO ★

Brownie, ganache de chocolate, manjar y merengue suizo.

\$5.200



BANANA SPLIT

Tarta de galleta y nueces rellena de plátano, manjar y crema Chantilly.

\$5.200



PIE DE LIMÓN ★

Tarta de limón rellena con crema de limón y merengue suizo.

\$4.800



CHEESECAKE HORNEADO DE FRAMBUESA

Cheesecake New York tradicional.

\$5.200



ECLAIR ★

Relleno con crema pastelera casera y glaseado de chocolate o azúcar flor.

\$4.800



VOLCÁN DE NUTELLA

Tarta de chocolate rellena con Nutella y ganache de chocolate.

\$4.800



PASTELERÍA DELICIOSA

QUEQUE DE ZANAHORIA ★

Queque de zanahoria con frosting.

\$3.500



BLONDIE LIMÓN Y FRAMBUESA

Queque de limón, frambuesa y chocolate blanco con glaseado de limón.

\$3.800



CURD DE LIMÓN

Queque húmedo de limón relleno con curd de limón y espolvoreado con azúcar flor.

\$3.500



HOJITA

Rellena con manjar y espolvoreada con azúcar flor.

\$4.200



CUPCAKE

Pide nuestro cupcake del día.

\$2.800



Línea Zero (Sin azúcar , sin harina)

NENITA

Galleta de almendra y plátano, hecha con harina de almendras y endulzada con alulosa.

\$1.500

CHEESECAKE ZERO

Cheesecake horneado de frambuesa, hecho con harina de almendras, harina de arroz y endulzado con alulosa.

\$5.800

TORTAS

TORTA PANQUEQUE CHOCOLATE ★

Panqueque de chocolate rellena con manjar y ganache de chocolate.

\$5.200



TORTA CHOCOLAT

Panqueque de chocolate rellena con manjar, ganache de chocolate y couli de maracuyá.

\$5.800



TORTA ZANAHORIA ★

Bizcocho de zanahoria y nueces, rellena con manjar y frosting de vainilla.

\$5.800



TORTA MADRID

Bizcocho de chocolate rellena con chocolate, manjar y crema chantilly.

\$5.800



TORTA TRES LECHES

Bizcocho de vainilla rellena con tres leches y manjar artesanal, cubierta con merengue.

\$5.800



TORTA CARMENCITA

Panqueque de vainilla y almendra rellena con manjar artesanal y cubierta con mazapán.

\$5.800



HOJARASCA MANJAR NUEZ

Hojarasca rellena con manjar artesanal y nueces.

\$5.800



HOJARASCA MANJAR FRAMBUESA

Hojarasca rellena con manjar artesanal y frambuesas.

\$5.800



PARA LOS SALADOS

Sandwiches, tapaditos, miguitas y quiches

AVE PALTA ★

Sandwich de miga relleno con pollo, palta y mayonesa.

\$7.800

FOCACCIA MEDITERRÁNEA ★

Focaccia artesanal rellena con queso de cabra, tomates horneados, pesto de albahaca (*contiene nuez*) y rúcula.

\$8.900

CARNE MECHADA

Baguette relleno de carne mechada, queso y cebolla caramelizada.

\$8.900

CROISSANT JAMÓN Y QUESO

\$8.900

TAPADITOS

Sabores:

Jamón-Huevo | Ave-Palta | Ave-Tomate | Mechada-Queso-Pepinillo

Pide 3 tapaditos a elección por **\$5.900**

\$2.200 c/u

PETIT MIGAS

Sabores:

Pollo-Cúrcuma | Huevo-Jamón | Pollo-Pimentón | Jamón-Queso-Tomate

Pide 2 petit miga a elección por **\$3.900**

\$2.200 c/u

QUICHE

Sabores:

Mediterráneo | Pollo-Champiñón | Puerros

\$5.200



FRÍOS Y REFRESCANTES

LIMONADA

Sabores:
Tradicional | Menta | Mango | Frutilla

\$4.800

MILKSHAKE ÓREO

Helado de vainilla, leche, galletas óreo y crema chantilly.

\$6.200



ICED CHAI LATTE

Té chai (preparación artesanal), endulzado con miel y leche.

\$4.800

ICED MATCHA LATTE

Té matcha orgánico, mango o berries endulzado con agave y leche.

\$7.800



JUGO DE PULPA

Sabores:
Mango | Piña | Frutilla

\$4.200



EXPRIMIDO DE NARANJA

Jugo de naranja exprimido sin azúcar.

\$5.800



BEBIDAS O AGUA MINERAL

Consulta las opciones disponibles.

\$2.000