

menú




10% de descuento abonando en efectivo.

ALL DAY

Huevos Benedictinos \$19.000
2 huevos poché. Salsa holandesa. Lomito de cerdo ahumado. Sobre english muffin.

Huevos revueltos completos \$18.500
Con panceta crocante, cherries, media palta y dos panes tostados.

Tostón de palta  \$15.500
Pan de campo, creamcheese, palta y cherries.

Tostón de trucha \$21.000
Curada con hiebas con crema ácida, eneldo, pepinos frescos.

Quiche Lorraine \$17.500
Panceta. Jamón ahumado. Queso. Pesto de tomate. Con bol de verdes.

Quiche Verde \$17.500
Espinaca. Queso. Brócoli. Pesto de tomate. Con bol de verdes.

Ensalada Caesar \$19.000
Lechuga francesa, pangrattato, pollo asado, queso estacionado, aderezo Caesar

Ensalada de la huerta \$19.000
Variedad de hojas verdes, hongos, bocconcinos, cherries, zanahoria, palta y almendras.

Ensalada Nicoise con trucha \$24.000
Papines, huevo poché, trucha curada, cebolla morada, chauchas, aceitunas negras y alcaparras.

Yogur natural \$15.000
Con frutas de estación, granola y miel

Croissant tostada de jamón y queso \$10.500

Tostado \$12.600
De jamón natural y mix de quesos en pan brioche

English muffin \$12.000
Sandwich de lomito, huevo revuelto y salsa holandesa.

Chipa Sandwich J&Q de jamón y queso \$12.000

Chipa full Sandwich \$14.000
Sandwich de palta, queso, rúcula y tomate.

Tostadas \$11.500
4 tostadas de pan a eleccion con de queso crema y dulce casero .

Fosforito de queso brie y tomate confitado \$11.000

ADICIONALES

Palta \$5.000 / Trucha curada \$10.000
Huevo poché \$3.000 / Huevo revuelto \$4.000
Panceta crujiente \$5.000

MENÚ DEL DÍA

Lunes a viernes de 12 hs. a 16 hs.

Entrada + Plato + Agua \$18.000

Entrada + Plato + Postre + Agua \$21.000

Cambia agua por limonada o gaseosa \$2.000

Panera Pan casero y Aceite de oliva Zuelo \$4.500

SANDWICHES

ACOMPAÑADOS DE UNA CORTESÍA DE PAPAS.

Sandwich Veggie \$19.000
Berenjena, zucchini y tomate asados. Stracciatella. Mayonesa de zanahoria. Rúcula. En pan integral.

Chicken Bro \$19.500
Salsa guasacaca. Lechuga capuchina. Pollo frito. Pickle de cebolla. En pan de hamburguesa.

Mediterráneo \$19.500
Jamón crudo. Queso brie. Tomate confitado. Rucula. Pesto de albahaca. En pan de campo.

Hot Pastrami \$24.000
Pastrón horneado. Salsa reuben. Queso tybo. Pickle de pepino y semillas mostaza. En pan NY Deli rye.

Hamburguesa \$22.500
Hamburguesa 120 gr. doble cheddar, relish de pepino, lechuga, tomate, cebolla morada y huevo a la plancha.

Trucha San \$24.000
Trucha curada, crema ácida, pickle de cebolla morada y pepino, palta y alcaparras. En pan brioche.



MENÚ INFANTIL *Hasta 12 años

Chicken fingers con papas fritas o Mac & cheese. Vienen con agua o limonada. \$16.500

MOSTRADOR

PASÁ POR NUESTRO MOSTRADOR Y ELEGÍ LO QUE QUIERAS PARA COMER EN MALVÓN O LLEVARTE

Dulces

Pavlova \$9.000

Merengue. Crema pastelera.
Salsa de frutos rojos. Frutas frescas.

Budines \$6.500

Banana y nuez / Amapola y naranja
Chocolate y café.

Alfajores

De almendras y ddl \$7.000
MDQ / de Pistacho / nuez y chocolate \$6.500
Maicena, ddl y coco \$5.500

Galletas \$4.800

Chocolate, choco chips y sal marina

Pepa Lemon curd \$4.800 **Lemonie** \$4.800

Rolls Canela y pasas / Manzana y nuez \$7.000

Babka \$5.700 **Brownie** \$6.800

Salados

Chipa \$4.500 **Scon salado** \$5.300

Postres

Banana Pancakes \$15.500

Pancake, crema chantilly, banana
caramelizada, granola y manteca de mani

French toast \$15.500

Miel. Fruta. Crema chantilly y salsa inglesa.

Tiramisú \$11.500

Crema de mascarpone, vainillas y cafe.

Tortas

Carrot cake \$12.500 / \$112.500

Cheesecake Choco. y f. rojos \$12.500 / \$112.500

Cheesecake maracuyá \$12.500 / \$112.500

Vasca, membrillo y miel \$11.500 / \$100.000

Torta de chocolate \$12.500 / \$112.500

Banoffe \$12.500 / \$112.500

Torta Balcarce \$12.500 / \$112.500

Tarteletas

Todas las variedades \$9.500

Lemon Curd. Crema de limón y merengue.

Crema pastelera y frutas de estación.

Laminados

Croissant rellenas

Almendras \$8.500

Pastelera / Dulce de leche \$7.200

Pan de chocolate \$6.200

Roll de pistacho y choco blanco \$7.800

Danesa de frutas de estación. \$7.000

Medialuna \$2.400 **Croissant** \$5.200

DESAYUNOS

TODOS LOS DIAS HASTA LAS 12 HS.

Acompañado de limonada o latte o espresso doble o Te Delhi Tea.

Tostón de palta Pan de campo, crema de palta, cherries. \$17.200

Yogurt natural Con frutas de estación, granola y miel. \$16.000

Chipa full Sandwich de palta, queso, rúcula y tomate. \$16.000

Huevos revueltos Vienen con dos panes tostados. \$14.700

RACIONES

TODOS LOS DIAS DE 17 HS A 21 HS.

Aceitunas marinadas, papas fritas, ali oli cítrico y focaccia. \$9.500

Hummus, garbanzos crocantes y huevo 5 min. \$11.000

Buñuelos de espinaca, crema de queso azul y nueces garrapiñadas \$14.000

Girgolas a la plancha y salsa romesco \$15.000

Sumale cualquier vermut de Carpano por \$4.500

Panes para llevar

Integral \$7.500 **Integral con semillas** \$8.800

New York Deli Rye \$6.600 **De campo** \$7.000

Molde blanco \$6.800 **Focaccia** \$5.900

MOSTRADOR PARA LLEVAR 10% OFF EN EFECTIVO DISPONIBLES PARA LLEVAR HASTA AGOTAR STOCK / NO INCLUYE PANES

CAFETERÍA

CAFÉ NEGRO

Espresso	\$4.000
Espresso porteño	\$4.000
Espresso doble	\$5.000
Lungo	\$4.300
Americano (taza o vaso)	\$4.800

CAFÉ CON LECHE

Espresso cortado	\$4.000
Lungo cortado	\$4.300
Magic (cortado doble)	\$5.400
Latte	\$5.700
Cappuccino	\$6.500
Flat White	\$6.000

TES EN HEBRAS

Pei Chen Tea Palace \$6.000

Hong Mao Feng Té rojo, cacao, frutas confitadas, higo negro, ciruela y batata.

Lapsang Souchong Té rojo ahumado con madera de pino, mermelada de ciruela, calabaza y alcanfor.

XinYang MaoJian Té verde, espárrago, arveja, acelga y notas vegetales.

Chai Te rojo con mix de cardamomo, canela, jengibre, clavo y pimienta.

Earl grey té negro con notas cítricas, frescas y un sutil toque floral.

SIN ALCOHOL

Limonada \$4.500 / \$11.500

Limón, jengibre y menta fresca. / Hibiscus, menta y jengibre.

Pomelada Pomelo y almíbar \$4.500 / \$11.500

Licuaos Fruta a elección. Con agua, naranja o leche \$6.500

Passion Maracuyá y naranja. \$6.700

Detox Naranja, espinaca y mango. \$6.700

Exprimido de naranja \$5.700 Gaseosas \$5.000 AQA \$3.000

ESPECIALES

Bombón	\$6.000
(2 shot y leche condensada)	
Nocciolo	\$7.000
Mocca	\$7.000
Lattes especiales	\$7.000
caramel / vainilla / avellana	

Chocolate caliente	\$7.000
Submarino	\$7.000

CAFÉ FRÍO Todos nuestros cafes se pueden preparar fríos.

Extra shot de café	\$2.500
Extra Leche de almendras	\$1.800

TRAGOS

La Escuelita de los Monos \$9.500

Gin, limón y almíbar de frutos rojos.

Blue Bunny \$9.500

Gin, licor de cassis, jugo de limón.

Caipi de maracuya \$9.500

Vodka Sernova, maracuya.

Hanky Panky \$8.500

Gin, vermuth, Fernet Branca y piel de naranja.

Negroni \$9.500

Gin, Campari y Vermut rosso.

Aperol Spritz \$9.500

Aperol, espumante y naranja.

Gin Tonic / Mojito \$8.500

Carpano Originale / Orange / Pomelo \$8.500

CUBATAS \$8.500

Campari Tonic | Fernet Branca Cola | Cynar Tonic

CERVEZAS

Stella Artois 410 cc. \$6.800

Lager / Sin alcohol / Noir

Patagonia Amber Ale / 24.7 410 cc. \$6.800

Corona 330cc. \$5.800



VINOS

BLANCOS

Luigi Bosca Chardonnay \$44.000

Finca La Linda Torrontés \$24.000

Animal Colors Blend de blancas \$22.000

Tatu Chardonnay \$21.500

Be My Hippie Love Criolla Blanca \$19.000

Tilia Chennin \$18.000

TINTOS

D. V. Catena Malbec Malbec \$40.000

Mara Malbec \$34.000

Animal Malbec \$25.000

Amici Miei Malbec - Petit Verdot \$23.000

Be My Hippie Love Tinto liviano \$19.000

Maremmano Syrah - C. Sauv. 375 cc. \$18.000

Tilia Cabernet Sauvignon \$18.000

ROSADOS Y NARANJOS

Jardín Enchanté Rosado \$33.000

Jardín Enchanté espumante \$33.000

Animal Organic Rosado \$25.000

Mara Naranja 375cc. \$17.500

COPAS

Mara de Uco Malbec \$5.500

Tilia Chenin \$5.000

@malvonba

Abrimos todos los días de 8.30 a 21 hs.

Aceptamos pagos en efectivo, mercado pago y tarjetas.