



menú finde

10% de descuento abonando en efectivo.

ALL DAY

Disponibles todo el día

Huevos Benedictinos \$19.000

2 huevos poché. Salsa holandesa. Lomito de cerdo ahumado. Sobre english muffin.

Huevos revueltos completos \$18.500

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.

Ensalada de la huerta \$19.000

Hojas verdes, hongos, boconccino, cherries, zanahoria, palta y almendras.

Yogur natural \$15.000

Frutas de estación, granola y miel.

Croissant de jamón y queso \$10.500

Tostadas \$11.500

4 tostadas, queso crema y dulce.

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 \$12.000

Relleno de jamón y queso.

Chipa full Sandwich \$14.000

De palta, queso, rúcula y tomate.

Fosforito \$11.000

Queso brie y tomate confitado.

SANDWICHES

Acompañados de 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.

ADICIONALES

Huevo poché \$3.000 / Palta \$5.000

Huevo revuelto \$4.000

Trucha curada \$10.000

Panceta crujiente \$5.000

MENÚ INFANTIL *Hasta 12 años

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

BRUNCH

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS DE 10 A 16 HS. Armá tu combo como quieras.

Platos

Latke de trucha curada \$19.500

Latke de papas, trucha curada, huevo, crema ácida y sumac. Ensalada de hojas verdes.

Salchicha parrillera \$19.500

Puré de boniato, demi glase, ensalada de hierbas y pickles de cebolla.

Croissant benedictino \$19.500

Croissant, huevos poché, espinaca salteada, lomito ahumado y salsa holandesa.

Mac & Cheese \$19.500

Gnocchetti de sémola, gratinados con salsa de quesos sardo estacionado, muzzarella y tybo.

Fried chicken \$19.500

Pollo frito, crema de palta, cebolla morada y hierbas frescas.



Dulces

French toast \$15.500

Pan brioche caramelizado, fruta fresca, crema inglesa y chantilly.

Yogurt griego, granola y fruta \$15.000

Pancake, crema chantilly, banana caramelizada, granola y manteca de maní.

Tiramisú French toast \$15.500

Crema de mascarpone, inglesa de cafe y cacao.

Brunch para armar

Para 1 \$36.000

1 plato + 1 dulce + 1 limo o Latte

Para 2 \$68.000

2 platos + 1 Dulce + 2 limos o Lattes

Para 3 \$98.000

3 platos + 2 Dulces + 3 limos o Lattes

Cambia la bebida de tu brunch

Por un trago \$4.000

Por copa de vino \$3.500

BODEGA
MARA
de Uco

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 French toast \$15.500

Crema de mascarpone, inglesa de cafe y cacao.

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, vermouth, 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.