

Postres



CHEESECAKE DE MASCARPONE	832
Con queso agroecológico y mermelada orgánica.	
TARTA DE CHOCOLATE BELGA	832
TARTELETA DE MANZANA	542
Con crema pastelera.	
BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA	564
ARROZ CON LECHE ORGÁNICO	456
Con dulce de leche y naranja.	
ECLAIR CON CREMA PASTELERA	496
Recubierto de chocolate belga.	
TARTELETA DE LIMÓN	590
BUDÍN DE ZANAHORIA	462
Con semillas de lino.	
BUDÍN DE LIMÓN	480
Con semillas de amapola.	
TORTA DE CACAO, PERA Y BANANA	582

Cafetería



CLÁSICA

ESPRESSO	350 / 390
LÁGRIMA	390 / 420
CORTADO	390 / 420
AMERICANO	390

ESPECIAL

LATTE	466
GOLDEN COCOA LATTE	372
CHOCOLATADA BELGA	486
TURMERIC LATTE	392
FLAT WHITE	466
CAPUCCINO	486
MOKA BELGA	522

SELECCIÓN DE TÉ

INFUSIONES ORGÁNICAS	344
• Melissa • Menta • Cedrón • Manzanilla y Lavanda	
TÉ EN HEBRAS	412
• Frutos Rojos • Vainilla • Chai • Earl Grey	
• Bruselas Breakfast • Verde con Maracuyá	
• Adicional leche vegetal	+160

Bebidas Frías



AGUA CON / SIN GAS	330
KOMBUCHA	574
• Té Chai • Té rojo con jengibre y cítricos de estación	

LIMONADAS CASERAS

CON MENTA ORGÁNICA	418
FRUTILLA	522

JUGOS NATURALES

NARANJA EXPRIMIDO	492
ZANAHORIA Y NARANJA	492

JUGOS PENSADOS EN FRÍO

DETOX VERDE, 500ml.	712
NARANJA, 500ml.	610

Para Brindar



CERVEZAS

7 COLORES, Blonde Ale o Scottish, 500 ml.	600
7 COLORES, Blonde con pan de trigo, 500 ml.	600

SIDRA

PEER CIDER ROSÉ, con maqui, 500 ml.	710
--	-----

VINOS

LAGARDE, Malbec o Rosé Orgánico	2198
TRUMPETER, Malbec o Chardonnay	2248
ANIMAL, Malbec o Chardonnay	2398

⊗ Consultá por nuestras opciones dulces y saladas para celíacos.



TAKE AWAY



DESCUBRÍ NUESTRO MENÚ ONLINE

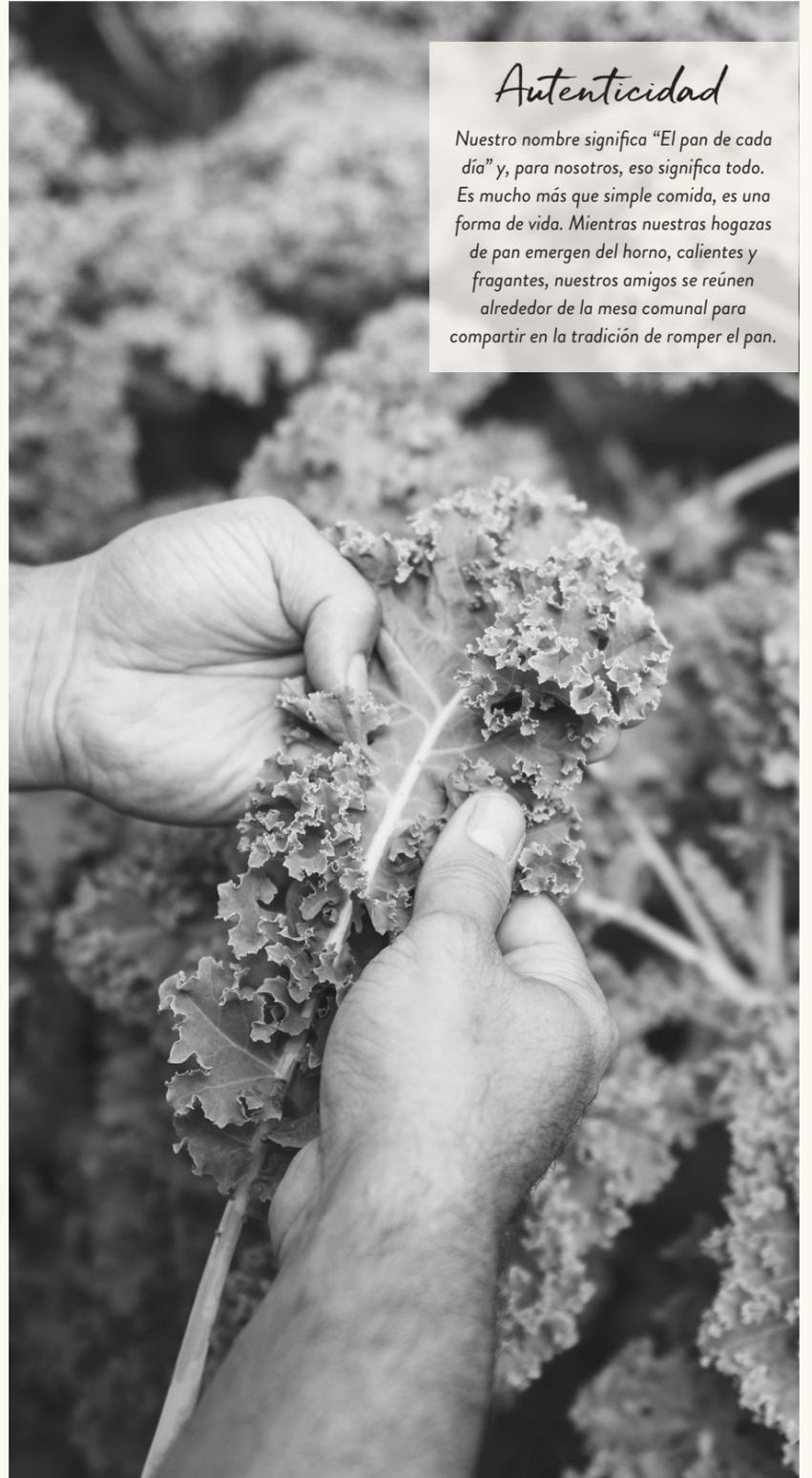
Calidad

Simpleza

Comunidad

Autenticidad

EDICIÓN INVIERNO



Autenticidad

Nuestro nombre significa "El pan de cada día" y, para nosotros, eso significa todo. Es mucho más que simple comida, es una forma de vida. Mientras nuestras hogazas de pan emergen del horno, calientes y fragantes, nuestros amigos se reúnen alrededor de la mesa comunal para compartir en la tradición de romper el pan.

Mañana & Tarde



PETIT DÉJEUNER	1428
Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, pain au chocolat o roll de canela; bebida caliente y bebida fría casera.	
AVOCADO TOAST	1048
Huevo pastoril poché, mix de semillas y sal de comino.	
CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO	618
Con queso gouda orgánico.	
BRIOCHE DE JAMÓN Y QUESO	618
Con queso gouda orgánico.	
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO	978
Untado con mostaza en pan de trigo orgánico de masa madre.	
• Adicional pequeña ensalada	+240
• Adicional huevo de campo poché	+190

Frutas & Cereales



AVENA TEMPLADA	654
Servida con granola, arándanos, banana y menta orgánica.	
BANANA DETOX	742
Semillas de chia activadas en leche de almendras, frutas de estación, granola casera y cúrcuma.	
• Versión con yogurt de búfala natural	+280
GRANOLA PARFAIT	612
Semillas de chia activadas en leche de almendras, banana, frutas de estación y granola casera.	
• Versión con yogurt de búfala natural	+280
WAFFLE BELGA TEMPLADO	608
Con elección de miel, dulce de leche o mermelada.	
• Con frutas frescas de estación	+398
• Con salsa de chocolate	+248
FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN	814

Bakery



CROISSANT	316
CROISSANT CON DULCE DE LECHE	408
CROISSANT DE ALMENDRAS	478
PAIN AU CHOCOLAT	358
ROLL DE CANELA	334
COOKIE DE CHOCOLATE BELGA	362
COOKIE DE GRANOLA	316
ALFAJOR DE COCO Y DULCE DE LECHE	552
MUFFIN DE MORAS	512
MUFFIN DE BANANA, CHOCOLATE Y NUECES	482
SCONE DE QUESO TEMPLADO	554
Acompañado de queso crema.	
SCONE DE AVENA TEMPLADO	448
Acompañado de queso crema y mermelada orgánica.	
FLAUTA DE NUECES Y PASAS	300
.....	
CESTA DE PAN	512
Con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche.	

BRUNCH **5128**

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Quesos y charcuterie, hummus clásico y tumaca, tortilla de brócoli, 2 mini granolas parfait y 2 huevos de campo. Elección de croissant, pain au chocolat o roll de canela • 2 bebidas calientes • 2 bebidas frías artesanales. *Hasta las 15 hs.*

AFTERNOON TEA **3988**

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, pain au chocolat o roll de canela • croissant o brioche de jamón y queso • scone o muffin • porción de torta, budín o brownie • 2 bebidas calientes • 2 bebidas frías artesanales. *Desde las 16 a las 20 hs.*

Tartines



HUMMUS Y PALTA	1052
Con tomate y pesto.	
POLLO ASADO Y BABAGANOUSH	1152
Con alcaparras, rabanitos orgánicos, rúcula y mayonesa ahumada.	
TEMPLADOS	
POLLO AL CURRY	1238
Con tomates cherry, verdeo orgánico y chutney de frutos rojos.	
DEL GRANJERO	1134
Con puré de zapallos orgánicos, hongos, queso gouda orgánico y pesto.	
CROQUE MONSIEUR VEGETARIANO	1162
Con bechamel de espinacas, zanahoria, queso ahumado y hummus, acompañado de una pequeña ensalada.	
• Adicional huevo de campo poché	+190

Preferimos las frutas y vegetales orgánicos de nuestros amigos de La Anunciación.

Entrantes



ORIENTE MEDIO	1048
Babaganoush de berenjenas orgánicas, hummus clásico y taboule de quinoa morada acompañado de selección de nuestros panes artesanales.	
HUMMUS CLÁSICO	532
BABAGANOUSH	542
De berenjenas orgánicas.	
SOPA DE VEGETALES ORGÁNICOS	522
Acompañada de baguette tostada.	

Especialidades



POLENTA ORGÁNICA Y HONGOS	1312
Con queso azul, mozzarella y salsa de tomate.	
TORTILLA DE BRÓCOLI, ARVEJAS Y PARMESANO	1268
Con babaganoush, ensalada de pepino, tomate y mix de hojas verdes.	
ÑOQUIS DE PAPA Y SÉMOLA DE TRIGO	1364
Con mix de quesos rallados, salsa de tomate, verdeo orgánico y tomates cherry.	
RISOTTO DE SÉMOLA Y HONGOS	1492
Con pesto, verdeo orgánico y queso parmesano.	
HAMBURGUESA DE QUINOA MORADA	1472
En pan jalá con mostaza, tomate, queso gouda orgánico y mayonesa ahumada.	
Acompañado de papas asadas y pequeña ensalada.	
• Adicional huevo de campo poché	+190

Ensaladas



POLLO Y QUESO AZUL	1478
Con palta, huevo pastoril, pepino, verdeo orgánico, mix de hojas verdes y vinagreta lapsang souchong.	
ESPINACA Y QUESO BRIE	1398
Con zapallos orgánicos asados, huevo pastoril poché, cebolla caramelizada, hojas verdes, chutney de rosa mosqueta y vinagreta de mostaza.	
GRANOS ANTIGUOS	1278
Cebada perlada, quinoa morada y trigo sarraceno con zapallo orgánico asado, semillas de girasol, verdeo orgánico, hummus, puré de palta y mix de hojas verdes.	
• Adicional huevo de campo poché	+190