



M E N U



DESCUBRÍ NUESTRO
MENÚ ONLINE

ARG

Calidad

Simpleza

Comunidad

Autenticidad

EDICIÓN VERANO



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 2340

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, torsade, pain au chocolat, o roll de canela; bebida caliente y bebida fría casera.

AVOCADO TOAST 1750

Huevo pastoril poché, mix de semillas y sal de comino.

BRIOCHE DE JAMÓN Y QUESO 1060

Con queso gouda orgánico.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO 1060

Con queso gouda orgánico.

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO 1660

Untado con mostaza en pan de trigo orgánico de masa madre.

• Adicional pequeña ensalada +490

• Adicional huevo de campo poché +360

Frutas & Cereales



COMPOTA DE FRUTILLAS HIDROPÓNICAS 1260

Con semillas de chia activadas en leche de almendras, granola casera y semillas de girasol.

• Versión yogurt de búfala natural +450

BANANA DETOX 1320

Semillas de chia activadas en leche de almendras, frutas de estación, granola casera y cúrcuma.

• Versión con yogurt de búfala natural +450

GRANOLA PARFAIT 1070

Semillas de chia activadas en leche de almendras, banana, frutas de estación y granola casera.

• Versión con yogurt de búfala natural +450

WAFFLE BELGA TEMPLADO 1040

Con elección de miel, dulce de leche o mermelada.

• Con frutas frescas de estación +670

• Con salsa de chocolate +420

FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN 1360

Huevos de Campo



Hasta las 12 hs. y de 16 a 20 hs.

BENEDICTINOS 1790

En pan brioche con salsa holandesa y jamón cocido o serrano.

REVUELTOS 1310

Con mix de granos antiguos, pequeña ensalada y ración de pan de masa madre:

• Con jamón serrano +740

• Con puré de palta +630

• Con jamón cocido +490

• Con hongos al oliva +540

PASADO POR AGUA 360

Acompañado con bastones de pan.

BRUNCH 7690

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, torsade, pain au chocolat o roll de canela • 2 bebidas calientes • 2 bebidas frías artesanales. Hasta las 15 hs.

Bakery



Elaborado cada día de manera artesanal

CROISSANT 490

CROISSANT DE ALMENDRAS 740

TORSADE 580

Con chocolate.

PAIN AU CHOCOLAT 570

ROLL DE CANELA 530

COOKIE DE CHOCOLATE BELGA 590

COOKIE DE GRANOLA 540

ALFAJOR DE COCO Y DULCE DE LECHE 920

MUFFIN DE MORAS 790

MUFFIN DE BANANA, CHOCOLATE Y NUECES 760

SCONE DE QUESO TEMPLADO 860

Acompañado de queso crema.

SCONE DE AVENA TEMPLADO 690

Acompañado de queso crema y mermelada orgánica.

FLAUTA DE NUECES Y PASAS 470

CESTA DE PAN 990

Con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche.

Tartines



Un clásico belga servido en pan orgánico de masa madre

HUMMUS Y PALTA 1760
Con tomate, pesto, pepino y rabanito.

HUMMUS DE REMOLACHA Y QUESO BRIE 1910
Con palta, pepino, semillas de girasol y verdeo orgánico.

POLLO AL CURRY 2010
Con tomates cherry, verdeo orgánico y chutney de frutos rojos.

LANGOSTINOS Y PALTA 3060
Con mango, pesto, pepino, rabanito y ketchup orgánico.

TEMPLADOS

PROVOLONE ORGÁNICO 1990
Con hongos al oliva, tomate cherry, cebolla caramelizada y pesto.

CROQUE MONSIEUR VEGETARIANO 1960
Con bechamel de espinacas, zanahoria orgánica, queso ahumado y hummus, acompañado de una pequeña ensalada.

• Adicional huevo de campo poché +360

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

Entrantes



ORIENTE MEDIO 1910
Babaganoush de berenjenas orgánicas, hummus clásico y de remolacha. Acompañado de selección de nuestros panes artesanales.

HUMMUS CLÁSICO 890

HUMMUS DE REMOLACHA 920

BABAGANOUSH 920
De berenjenas orgánicas.



Especialidades



Servido con nuestro pan orgánico de masa madre

RISOTTO DE SÉMOLA Y HONGOS 2560
Con pesto, verdeo orgánico y queso parmesano.

TORTILLA DE BRÓCOLI, ARVEJAS Y PARMESANO 2130
Con babaganoush, ensalada de pepino, tomate y mix de hojas verdes.

HAMBURGUESA DE POLLO PASTORIL 2840
Con queso provolone orgánico, cebolla caramelizada, tomate, mayonesa orgánica y ketchup orgánico. Acompañado de papas asadas.
• Adicional huevo de campo poché +360

HAMBURGUESA DE QUINOA MORADA 2440
En pan jalá con mostaza, tomate, queso gouda orgánico y mayonesa orgánica. Acompañado de papas asadas y pequeña ensalada.
• Adicional huevo de campo poché +360

Ensaladas



POLLO Y QUESO AZUL 2660
Con palta, huevo pastoril, pepino, verdeo orgánico, mix de hojas verdes y vinagreta lapsang souchong.

ESPINACA Y QUESO BRIE 2380
Con zapallos orgánicos asados, huevo pastoril poché, cebolla caramelizada, hojas verdes, chutney de rosa mosqueta y vinagreta de mostaza.

LANGOSTINOS Y PALTA 3660
Con mango, tomate, pepino, rabanitos, hojas verdes, pesto y ketchup orgánico.

TEMPLADA DE PROVOLONE 2130
Con cebolla caramelizada, tomate cherry, hummus de remolacha, semillas de girasol, mix de hojas verdes y vinagreta de mostaza.

GRANOS ANTIGUOS 2250
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 +360

Postres



CHEESECAKE DE MASCARPONE	1330
Con queso agroecológico y mermelada orgánica.	
TARTA DE CHOCOLATE BELGA	1310
TARTELETA DE MANZANA	990
BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA	910
TORTA HÚMEDA DE DURAZNO Y NARANJA	920

ECLAIR CON CREMA PASTELERA	780
Recubierto de chocolate belga.	
TARTELETA DE LIMÓN	1020
BUDÍN DE ZANAHORIA	760
Con semillas de lino.	
BUDÍN DE LIMÓN	810
Con semillas de amapola.	

Cafetería



CLÁSICA

ESPRESSO	560 / 620
LÁGRIMA	640 / 680
CORTADO	640 / 680
AMERICANO	620

ESPECIAL

Opcional en frío.

LATTE	790
GOLDEN COCOA LATTE	630
CHOCOLATADA BELGA	820
TURMERIC LATTE	680
FLAT WHITE	790
CAPUCCINO	820
MOKA BELGA	850

SELECCIÓN DE TÉ

INFUSIONES ORGÁNICAS	590
• Melissa • Menta • Cedrón • Manzanilla y Lavanda	
TÉ EN HEBRAS	690
• Frutos Rojos • Vainilla • Chai • Earl Grey • Bruselas Breakfast • Verde con Maracuyá	
• Adicional leche vegetal	+210

Para Brindar



CERVEZAS

7 COLORES, Belgian blonde o Scottish, 500 ml.	930
---	-----

COCKTAILS

VALIENTES, Vermú rojo o rosa de La Fuerza	1160
GIN TONIC	1090

SIDRA

PEER CIDER ROSÉ, con maqui, 500 ml.	1160
-------------------------------------	------

AFTERNOON TEA

6290

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, torsade, 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.

Bebidas Frías



AGUA CON / SIN GAS	510
KOMBUCHA	890
• Café Orgánico • Hibiscus, frutilla y naranja.	

BLENDS

GREEN POWER	1160
Jugo Detox, ananá, kale, pepino, menta y jengibre.	
ALMOND CHIA	1160
Compota de frutillas hidropónicas, banana, leche de almendras, mantequilla de maní y chutney de frutos rojos.	

LIMONADAS CASERAS

CON MENTA ORGÁNICA	720
FRUTILLA HIDROPÓNICA	830

JUGOS NATURALES

NARANJA EXPRIMIDO	890
ZANAHORIA Y NARANJA	840
DETOX VERDE	980

JUGOS PRENSADOS EN FRÍO

MARACUYÁ Y FRUTILLA, 500ml.	1120
NARANJA, 500ml.	960

Vinos

LAGARDE, Malbec o Rosé Orgánico	1030 / 4100
TRUMPETER, Malbec o Chardonnay	970 / 3850
ANIMAL, Malbec o Chardonnay	980 / 3920