



# GORDO VEGANO

IT'S OK

## ALL DAY BREAKFAST

1. Tostón de crema de cajú, crema de palta y tomates asados.....\$12.500
2. Croissant relleno con crema de cajú, láminas de tofu, salsa de tomate picante queso de cajú, pesto de albahaca, tomate seco y rúcula.....\$14.800
3. Cachapa de Girgolas y salteado de vegetales a la barbacoa, ensalada de lechuga, tomate, palta, mango y furikake.....\$16.500
4. Croissant chato con palta quemada, queso de cajú, huevo vegan y semillas de calabaza.....\$14.200
5. ¡NUEVO! Bocato di Cardinale Pan de campo, lechuga escarola, queso de cajú, compota de tomates secos, naranja y merkén.....\$16.500

## ENTRADAS

- Chicken Nuggets .....\$15.100  
Con DIPS de salsa vigmac y salsa barbacoa.
- ¡NUEVO! Humita Norteña con chorizo.....\$15.500  
Choclo, chorizo, perejil y aceite de achiote.  
Acompañada con pan naan.
- ⊗ Tortilla de papa.....\$15.700  
Con queso de cajú y escabeche de portobello
- Empanadas fritas de seitán.....\$13.500  
De Carne vegetal, con gajo de limón, salsa criolla y chimichurri. (2 unidades)
- ⊗ Portobelllos asados.....\$14.900  
Nidos de papa, pure de zanahoria ahumada y coco y criolla de apio y rabanito.

## FASFÚ

### LUNCH DINNER

¡TODOS LOS COMBOS VIENEN CON PAPAS Y ENSALADA PARA CONSUMO EN EL LOCAL Y SÓLO CON PAPAS PARA TAKE AWAY!

DIPS A ELECCIÓN:  
VIGMAC, ALIOLI  
Y VEGANESA DE JALAPEÑO

### HAMBURGUESA CLÁSICA.....\$17.900

Medallón Gordo Vegano 110g, cheddar, lechuga, tomate, cebolla picada y vigmac.

Las hamburguesas son a base proteína de arvejas y soja texturizada.

### SÚPER PANCHO MEXICANO.....\$18.200

Veganesa de jalapeño, guacamole, pico de gallo y lluvia de nachos.

### SÁNDWICH DE POLLO CRISPY.....\$19.900

Pasta de hongos, cebolla morada, lechuga y salsa tropical de ananá, mango y lima.

BREAKFAST - LUNCH - DINNER  
killing only hunger.  
DEAL WITH EAT

## DISHES GORDO VEGANO

### Canelones de vodegón .....\$19.500

Rellenos de espinaca, acelga, zanahoria, cebolla, ajo y nueces, con salsa de tomate, quesofu y pesto de kale.

### ⊗ Curry de Girgolas .....\$21.900

Leche de coco con papa, garbanzos, zanahoria, cabutia y batata acompañado de arroz blanco.

### Milanesa Napolitana .....\$22.100

Milanesa de seitán con quesofu, salsa de tomate, tomates asados y chimi casero. Sale con papas y ensalada.

### ⊗ Pad Thai Tofu.....\$19.700

Wok thailandés de fideos de arroz, tofu, puerro, repollo, ajo, zanahoria, cebolla y jengibre con maní tostado, semillas de sésamo y cilantro.

### ⊗ ¡NUEVO! Goulash.....\$19.700

Estofado de hongos portobello. Spätzle de espinaca con harina de arroz, crema de nuez y polvo de aceituna.

### ¡NUEVO! Sorrentinos.....\$19.500

Rellenos de portobello, ricota de cajú, puerro y espinaca. Con salsa pomodoro y aceite de oliva.

### Gnocci de Kabutia y Semola.....\$19.500

Ricota de almendras, arvejas, manteca de ajo y crocante dule de cajú.



## POSTRE

### Flan mixto.....\$10.900

Flan a base de leche de avena con crema batida y dulce de leche.

### SÁNDWICH DE CHURRASQUITO.....\$18.900

Con chimichurri, morrones asados, batatas pay, lechuga, tomate y salsa ranch.

### SÁNDWICH DE MILANESA.....\$19.500

Milanesa de seitán, lechuga, tomate, quesofu, huevo vegan y salsa ranch.

### SÁNDWICH DE MILA DE GIRGOLAS .....\$20.900

Sándwich de girgolas rebozada, aderezo tonkatsu, repollo asado y pickles de pepino.

### CHICKEN BURGER.....\$17.900

Medallón Crispy Gordo Vegano, lechuga, cheddar y alioli.



Opciones sin gluten (posible contaminación cruzada)

# CAFECITOS | TODOS SERVIDOS CON LECHE DE AVENA

CONSULTÁ POR OPCIONES SIN TACC DISPONIBLES

- Espresso.....	\$3.600
- Espresso lungo porteño.....	\$3.600
- Espresso doble.....	\$4.100
- Macchiato espresso + espuma de leche.....	\$4.300
- Macchiato doble + espuma de leche.....	\$4.600
- Cortado en vaso.....	\$4.200
- Cortado chico.....	\$4.000
- Lágrima.....	\$5.000
- Capuccino.....	\$4.300
- Capuccino italiano.....	\$5.300

Con chocolate y canela.

- Latte .....	\$4.900
- Americano .....	\$4.600
- Flat white.....	\$5.000
- Mocaccino .....	\$5.300
- Chocolatada fría .....	\$5.200
- Submarino.....	\$5.200
- Cold Brew.....	\$5.600
Filtrado servido en frío con hielo.	
- Cold Brew con leche .....	\$5.900
Filtrado servido con hielo y jarrita de leche.	
- Caramel latte doble.....	\$5.300

<b>TÉ</b>	Té a elección .....	\$4.400
	Té con leche .....	\$4.900

## BAKERY

POR UNIDAD



Roll de canela .....	\$5.900
Roll de arándanos / frambuesas .....	\$5.900
Croissant.....	\$5.100
Croissant con pastelera .....	\$6.500
Croissant con dulce de leche.....	\$6.500
Pan de chocolate.....	\$6.300
Budín de frutos rojos y limón .....	\$23.000
(ENTERO)	
Budín de banana y chocolate.....	\$23.000
(ENTERO)	
Porción de budín.....	\$5.800
Bocadito Snikers (maní y choco)....	\$5.100
Cookie de vainilla y chocolate .....	\$5.200
Cookie de chocolate .....	\$5.200
Scon de queso .....	\$5.400

## FREEZADOS

¡Todos nuestros productos se venden frescos y por peso, con la menor cantidad de packaging posible para que puedas stockear tu freezer sin generar basura!

PEDIDOS CON 72 HS DE ANTICIPACIÓN

CHORI PARRILLERO (6 UNIDADES).....	\$18.500
CHICKEN NUGGETS (12 UNIDADES).....	\$11.000
SALCHITOFU (6 UNIDADES).....	\$18.200
MILA DE SEITÁN (1KILO).....	\$23.100
MILA DE SEITÁN (½ KILO).....	\$19.900
LOMO DE SEITÁN (1KILO).....	\$21.900
LOMO DE SEITÁN (½ KILO).....	\$18.300

## TORTAS | PEDIDO DE TORTAS ENTERAS CON 72HS.

### Torta triple chocolate

Bizcochuelo de chocolate con ganache de chocolate a base de castañas de cajú y almendras caramelizadas.

PORCIÓN.....	\$12.700
ENTERA (8 porciones).....	\$75.900

### ⊗ Tarta Banoffee ¡NUEVO!

Base crujiente de chocolate y maní, crema de dulce de leche y banana frescas, ganache de choco, chantilly.

PORCIÓN.....	\$12.200
ENTERA (8 porciones) .....	\$75.900

### ⊗ Key Lime Pie ¡NUEVO!

Base de galletas de vainilla, relleno cremoso de lima-limón y un toque final de crema batida.

PORCIÓN.....	\$11.100
ENTERA (8 porciones) .....	\$70.300

### ⊗ Brownie con dulce de leche y crema

Brownie de chocolate a base de almendras con dulce de leche vegano, crema batida, trozos de chocolate y nueces.

PORCIÓN.....	\$12.500
ENTERA (8 porciones) .....	\$74.500

### Cheesecake

A base de queso crema vegano y castañas de cajú, con base de chocolate, mermelada de frambuesa y frutilla, y crema de chocolate blanco.

PORCIÓN.....	\$12.500
ENTERA (8 porciones) .....	\$74.500

### Crumble de manzana, arándanos y nueces

Bizcochuelo de vainilla con manzanas verdes, arándanos, nueces, canela y crumble.

PORCIÓN.....	\$8.500
--------------	---------

### Tiramisú

Bizcochuelo de vainilla humedecido en café de especialidad con crema a base de tofu, cajú y limón.

PORCIÓN .....	\$14.900
---------------	----------

## SALSAS VEGANAS

(POTE DE 250 ML).....	\$9.900
-----------------------	---------

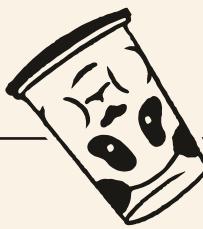
1. VEGANESA DE JALAPEÑO / 2. QUESOFU

3. VIGMAC / 4. ALIOLI



Opciones sin gluten (posible contaminación cruzada)

# BEBIDAS



KILLING ONLY HUNGER  
DEAL WITH EAT

## JUGOS NATURALES

BOTELLAS 500 ml. de jugo 100% natural  
- prensado en frío - sin azúcar, aditivos,  
conservantes ni agroquímicos.

NARANJA ..... \$6.900

NARANJA, POMELO, FRUTILLA, PIMIENTA ROSA .. \$6.900  
Y SAL DEL HIMALAYA

MARACUYÁ, FRUTILLA, NARANJA Y MENTA ..... \$6.900

NARANJA, ZANAHORIA, JENGIBRE, POMELO ..... \$6.900  
Y SEMILLAS DE CHIA

## COLOREADA GINGER ALE

Bebida fermentada a base de jengibre y bajo porcentaje  
de azúcar.

LIMÓN, LIMA, MENTA Y CEDRÓN..... \$7.100

POMELO Y FRAMBUESA..... \$7.100

ROSAS E HIBISCUS..... \$7.100

## EYWĀ KOMBUCHA LATAS 354ML

Bebida fermentada a base de té e ingredientes naturales.  
Probótica, antioxidante y vegana.

Ideal para reemplazar café, gaseosas o alcohol.

ANANÁ Y NARANJA..... \$7.100

LIMÓN Y JENGIBRE..... \$7.100

MARACUYÁ..... \$7.100

MENTA Y LEMONGRASS..... \$7.100

## LIMONADAS EN JARRA 500ML

ALBAHACA, ALMÍBAR, LIMÓN..... \$7.300

FRUTOS ROJOS, ALMÍBAR, LIMÓN ..... \$7.300

ANANÁ, LIMÓN Y ALMÍBAR DE JENGIBRE..... \$7.700

## SMOOTHIES HASTA LAS 20HS.

FRAPUCCINO ..... \$9.100

CAFÉ, LECHE, VAINILLA, CREMA Y CHOCOLATE

BANANA Y DULCE DE LECHE..... \$9.100

LECHE VEGETAL (AVENA O ALMENDRAS) Y TOPPING DE MANÍ

MANGO, NARANJA Y CREMA VEGETAL ..... \$9.100

## AQA - AGUA MINERAL

CON O SIN GAS ..... \$3.500

LAS BOTELLAS DE VIDRIO SON REUTILIZABLES.

¡NO SE LAS LLEVE!

## CERVEZA STRANGE

(CONSULTAR DISPONIBILIDAD EN BARRA)

Strange Light Lager ..... \$7.200

Rubia, suave, crocante y ligera.

Strange Sour ..... \$7.200

Un poco ácidas pero muy frutales y fresquísimas.

Strange Neipa ..... \$7.900

Perfumadas, cítricas y frutadas.

Strange IPA ..... \$8.400

Amargas, resinosas y aromáticas.

GORDO VEGANO BLONDE..... \$6.900

GORDO VEGANO RED ..... \$6.900

GORDO VEGANO PORTER..... \$6.900

GORDO VEGANO IPA ..... \$7.800

## VERMÚ DESMADRE ROJO

Vaso con soda, naranja y menta ..... \$6.700

2 vasos con naranja y menta..... \$17.900  
+ 1 lata de ginger ale

2 vasos con naranja y menta..... \$30.900  
+ 1 botella Desmadre + 2 aguas con gas

## GORDO VEGANO FREEZADOS

GV BURGER 220G ..... \$4.600

2 Medallones a base de proteína vegetal congelada.

GV CHICKEN BURGER 200G ..... \$5.300

2 Medallones a base de proteína vegetal  
congelada sabor pollo.

GV NUGGETS 150G ..... \$4.500

Formados a base de proteína vegetal sabor pollo.

¡CONSULTA POR NUESTRAS PROMOS!



# VINOS VEGANOS



## TINTOS LIGEROS

### TATÚ CRIOLLA .....

Bodega Wine is Art - Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

Fresco y ligero, con notas frutadas y terrosas, taninos suaves. Fermentado en ánfora.

### TURBIO PINOT NOIR .....

Ravera Wines - Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.

Fresco y ligero, frutal y herbal. No filtrado, con turbidez natural.

### MARA PINOT NOIR .....

Bodega Wine is Art - Río Negro, Patagonia.

Ligero, con 12 meses en madera. Frutado con notas terrosas y especiadas.

## TINTOS DE CUERPO MEDIO

### MIKRON MALBEC .....

Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.

Cuerpo medio, fresco y frutado con notas especiadas.

Ideal un poco más frío.

### CORTE ARTESANAL .....

MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

Bodega Casa Tano - Mendoza.

### MARA BONARDA .....

Bodega Wine is Art - La Consulta (Valle de Uco), Mendoza.

Frutado, especiado, suave y amable. Crianza leve de 8 meses en barrica.

### LOS SAUCES .....

50% MALBEC 50% CABERNET SAUVIGNON

Bodega Pielihueso - Valle de Uco, Mendoza.

Frutado, fresco, joven, suave, especiado y herbal.

Crianza en cemento, baja intervención.

### STELLA CRINITA CABERNET FRANC .....

Bodega Stella Crinita - Valle de Uco, Mendoza.

Frutado, fresco, joven, herbal. Crianza en cemento, baja intervención.

### EN VIVO MALBEC PARAJE ALTAMIRA .....

Bodega Casa Tano - Altamira (Valle de Uco), Mendoza.

Cuerpo medio con crianza en madera. Notas especiadas, frutales y tostadas.

### KRONTIRAS EXPLORE MALBEC .....

Bodega Krontiras - Luján de Cuyo, Mendoza.

Frutado y con notas de madera. 12 meses en roble nuevo.

## TINTOS DE CUERPO INTENSO

### VINO DE SEÑOR .....

60% MALBEC 40% CABERNET SAUVIGNON

Bodega Pielihueso - Valle de Uco, Mendoza.

Frutado, especiado, con mucha estructura. Crianza en madera usada. Levaduras nativas, sin filtrar.

### ALMA NEGRA TINTO .....

Bodega Wine is Art - Mendoza.

Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

### ANIMAL ORGÁNICO CABERNET SAUVIGNON ..

Bodega Wine is Art - Agrelo, Mendoza.

Estructurado, con notas mentoladas y fruta madura. Con agarre y textura.

### KRONTIRAS NATURAL PETIT VERDOT .....

Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.

Estructurado, con mucha fruta y especia, más notas tostadas por crianza en barrica.

## BLANCOS LIGEROS Y AROMÁTICOS

### MIKRON TORRONTÉS .....

Bodega Krontiras - Chilecito, La Rioja.

Muy aromático, floral y frutado. Joven y fresco, un perfume en nariz.

### TURBIO SAUVIGNON BLANC .....

Ravera Wines - Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

Fresco, acidez vibrante, cítricos, herbales y mentolados.

No filtrado, más untuoso.

### TURBIO CRUZA DE BLANCAS .....

SAUVIGNON BLANC / SEMILLÓN / CHARDONNAY / UGNI BLANC

Ravera Wines - Tupungato (Valle de Uco), Mendoza.

Fresco, equilibrado por el blend, con notas de fruta, miel y cítricos.

## BLANCOS DE VOLUMEN MEDIO

### MARA SEMILLÓN .....

Bodega Wine is Art - Tupungato (Valle de Uco), Mendoza.

Frutado, aromas dulces, excelente acidez.

Untuoso por crianza en madera.

### ANIMAL CHARDONNAY .....

Bodega Wine is Art - Tupungato y Agrelo, Mendoza.

Frutado, joven, fresco, con aromas típicos de la cepa.

## BLANCOS CON UNTUOSIDAD

### ALMA NEGRA BLANCO .....

Bodega Wine is Art - Mendoza.

Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

## ROSADOS Y NARANJOS

### MIKRON ROSADO MALBEC .....

Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.

Rosado fresco, floral y frutado; fácil de tomar.

### PIELIHUESO ROSADO PRIMERO .....

PETIT VERDOT

Bodega Pielihueso - Los Chacayes (Valle de Uco), Mendoza.

Rosado con crianza en ánforas y barricas usadas (6 meses).

Sin filtrar, con mayor complejidad.

### CASA TANO VINO POR EL ARTE CLARETE .....

RIOLLA GRANDE - GARNACHA - MOSCATEL

Bodega Casa Tano - Valle de Uco, Mendoza.

Frutado, fresco, con más peso que un rosado.

### PIELIHUESO NARANJO PRIMERO .....

TORRONTÉ - SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY

Bodega Pielihueso - Los Chacayes (Valle de Uco), Mendoza.

Naranjo de crianza, complejo y expresivo.

## BURBUJAS

### OMAGGIO PET NAT ROSÉ CABERNET FRANC ..

Bodega Stella Crinita - Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

Espumoso natural de fermentación ancestral, fresco y frutado.