



GORDO VEGANO

IT'S OK

BREAKFAST - LUNCH - DINNER

killing only hunger.

DEAL WITH EAT

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 portobellos
- Empanadas fritas de seitán.....\$13.500
De Carne vegetal, con gajo de limón, salsa criolla y chimichurri. (2 unidades)
- ⊗ Portobellos asados.....\$14.900
Nidos de papa, pure de zanahoria ahumada y coco y criolla de apio y rabanito.

DISHES GORDO VEGANO

- Canelones de vodegón\$19.500
Rellenos de espinaca, acelga, zanahoria, cebolla, ajo y nueces, con salsa de tomate, queso 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 queso, 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 portobellos. 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.

FAS FÚ

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.

- 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, queso, 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.

CAFECITOS

TODOS SERVIDOS CON LECHE DE AVENA
CONSULTÁ POR OPCIONES SIN TACC DISPONIBLES

- Espresso.....	\$3.600	- Latte	\$4.900
- Espresso lungo porteño.....	\$3.600	- Americano	\$4.600
- Espresso doble.....	\$4.100	- Flat white.....	\$5.000
- Macchiato espresso + espuma de leche..	\$4.300	- Mocaccino	\$5.300
- Macchiato doble + espuma de leche.....	\$4.600	- Chocolatada fría	\$5.200
- Cortado en vaso.....	\$4.200	- Submarino.....	\$5.200
- Cortado chico	\$4.000	- Cold Brew.....	\$5.600
- Lágrima.....	\$5.000	Filtrado servido en frío con hielo.	
- Capuccino	\$4.300	- Cold Brew con leche	\$5.900
- Capuccino italiano.....	\$5.300	Filtrado servido con hielo y jarrita de leche.	
Con chocolate y canela.		- Caramel latte doble.....	\$5.300

TÉ	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
ENTERO (8 porciones)	\$74.500

Cheesecake

A base de queso crema vegano y castañas de caju, 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

BEBIDAS



KILLING ONLY HUNGER
DEAL WITH EAT

JUGOS NATURALES

- BOTELLAS 500 ml. de jugo 100% natural
- prensado en frio - 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.
Probiótica, 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 fresquisísimas.
- 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\$19.900
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\$22.000
Ravera Wines - Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.
Fresco y ligero, frutal y herbal. No filtrado, con turbidez natural.

MARA PINOT NOIR\$28.500
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\$19.700
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Cuerpo medio, fresco y frutado con notas especiadas.
Ideal un poco más frío.

CORTE ARTESANAL\$19.000
MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
Bodega Casa Tano - Mendoza.

MARA BONARDA\$24.500
Bodega Wine is Art - La Consulta (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, especiado, suave y amable. Crianza leve de 8 meses en barrica.

LOS SAUCES\$25.000
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\$24.600
Bodega Stella Crinita - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, joven, herbal. Crianza en cemento, baja intervención.

EN VIVO MALBEC PARAJE ALTAMIRA\$36.500
Bodega Casa Tano - Altamira (Valle de Uco), Mendoza.
Cuerpo medio con crianza en madera. Notas especiadas, frutales y tostadas.

KRONTIRAS EXPLORE MALBEC\$28.000
Bodega Krontiras - Luján de Cuyo, Mendoza.
Frutado y con notas de madera. 12 meses en roble nuevo.

TINTOS DE CUERPO INTENSO

VINO DE SEÑOR\$39.000
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\$36.000
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ANIMAL ORGÁNICO CABERNET SAUVIGNON ..\$22.000
Bodega Wine is Art - Agrelo, Mendoza.
Estructurado, con notas mentoladas y fruta madura. Con agarre y textura.

KRONTIRAS NATURAL PETIT VERDOT\$32.600
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Estructurado, con mucha fruta y especia, más notas tostadas por crianza en barrica.

BLANCOS LIGEROS Y AROMÁTICOS

MIKRON TORRONTÉS\$19.700
Bodega Krontiras - Chilecito, La Rioja.
Muy aromático, floral y frutado. Joven y fresco, un perfume en nariz.

TURBIO SAUVIGNON BLANC\$22.000
Ravera Wines - Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Fresco, acidez vibrante, cítricos, herbales y mentolados.
No filtrado, más untuoso.

TURBIO CRUZA DE BLANCAS\$22.000
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\$24.500
Bodega Wine is Art - Tupungato (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, aromas dulces, excelente acidez.
Untuoso por crianza en madera.

ANIMAL CHARDONNAY\$20.900
Bodega Wine is Art - Tupungato y Agrelo, Mendoza.
Frutado, joven, fresco, con aromas típicos de la cepa.

BLANCOS CON UNTUOSIDAD

ALMA NEGRA BLANCO\$35.000
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ROSADOS Y NARANJOS

MIKRON ROSADO MALBEC\$19.900
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Rosado fresco, floral y frutado; fácil de tomar.

PIELIHUESO ROSADO PRIMERO\$33.000
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\$29.900
CRIOLLA GRANDE - GARNACHA - MOSCATEL
Bodega Casa Tano - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, con más peso que un rosado.

PIELIHUESO NARANJO PRIMERO\$38.000
TORRONTÉS - SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY
Bodega Pielihueso - Los Chacayes (Valle de Uco), Mendoza.
Naranja de crianza, complejo y expresivo.

BURBUJAS

OMAGGIO PET NAT ROSÉ CABERNET FRANC ..\$24.000
Bodega Stella Crinita - Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.
Espumoso natural de fermentación ancestral, fresco y frutado.