

ALL DAY BREAKFAST

TOSTÓN\$14.800
con crema de cajú, crema de palta
y tomates asados.

CROISSANT RELLENO\$17.200
con crema de cajú, láminas de tofu,
salsa de tomate picante, queso de cajú,
pesto de albahaca, tomate seco y rúcula.

CROISSANT CHATO\$17.600
con palta quemada, queso de cajú,
huevo vegan y semillas de calabaza.

DISHES GORDO VEGANO

CANELONES DE VODEGÓN\$22.300
reellenos de espinaca, acelga, zanahoria,
cebolla, ajo y nueces, con salsa de tomate,
quesofu y pesto de kale.

MILANESA NAPOLITANA\$24.900
de seitán con quesofu, salsa de tomate,
tomates asados y chimi casero.
Sale con papas y ensalada.

PAD THAI TOFU\$21.600
wok thailandés de fideos de arroz, tofu,
puerro, repollo, ajo, zanahoria, cebolla
y jengibre con maní tostado, semillas
de sésamo y cilantro.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

GOULASH\$22.500
estofado de hongos portobellos.
Spätzle de espinaca con harina de arroz,
crema de nuez y polvo de aceituna.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

SOPA DE CHOCLO Y ALBÓNDIGAS\$21.600
¡NUEVO! Portobellos, kale, croutons,
cebolla encurtida, aceite de chipotle.

GNOCCHI DE KABUTIA Y SÉMOLA\$21.600
¡NUEVO! Gratinados con bechamel de hongos,
pangrattato, provenzal y almendras.

POSTRE

FLAN MIXTO\$12.900
Flan a base de leche de avena con crema
batida y dulce de leche.

killing only hunger.
DEAL WITH EAT



ENTRADAS

CHICKEN NUGGETS\$17.600
con dips de salsa vigmac y salsa barbacoa.

TORTILLA DE PAPA\$18.200
con queso de cajú y escabeche de portobellos.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

EMPANADAS FRITAS DE SEITÁN\$15.800
carne vegetal con gajo de limón,
salsa criolla y chimichurri. 2 unidades

PORTOBELLOS ASADOS\$17.300
nidos de papa, puré de zanahoria ahumada
y coco y criolla de apio y rabanito.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

FASFÚ - LUNCH DINNER -

*¡Todos los combos vienen con papas
y ensalada para consumo en el local
y sólo con papas para TAKE AWAY!*

HAMBURGUESA CLÁSICA\$20.100
medallón gordo vegano de 110g, a base
de proteína de arvejas y soja texturizada,
cheddar, lechuga, tomate, cebolla picada
y vigmac.

SÁNDWICH DE POLLO CRISPY\$22.300
pasta de hongos, cebolla morada, lechuga
y salsa tropical de ananá, mango y lima.

SÁNDWICH DE CHURRASQUITO\$21.600
con chimichurri, morrones asados,
batatas pay, lechuga, tomate y salsa ranch.

SÁNDWICH DE MILANESA\$22.400
milanesa de seitán, lechuga, tomate,
quesofu, huevo vegan y salsa ranch.

SÁNDWICH DE MILA DE GÍRGOLAS ...\$23.900
sándwich de gírgolas rebozada, aderezo
tonkatsu, repollo asado y pickles de pepino.

DIPS A ELECCIÓN: VIGMAC / ALIOLI

BAKERY - POR UNIDAD -

Roll de canela.....	\$6.700
Roll de arándanos / frambuesas.....	\$6.700
Croissant.....	\$5.700
Croissant con pastelera.....	\$7.300
Croissant con dulce de leche.....	\$7.300
Pan de chocolate.....	\$7.100
Budín de frutos rojos y limón (ENTERO)..	\$26.300
Budín de banana y chocolate (ENTERO)....	\$26.300
Porción de budín.....	\$6.500
Bocadito Snikers (maní y choco).....	\$5.800
Cookie de vainilla y chocolate.....	\$5.900
Cookie de chocolate.....	\$5.900
Scon de queso.....	\$6.100

TORTAS | PEDIDO DE TORTAS ENTERAS CON 72HS.

TORTA CHOCO

Bizcochuelo húmedo de chocolate, cremoso de chocolate, manjar salado, praliné y crema de avellanas.

PORCIÓN.....	\$15.900
ENTERA (8 porciones).....	\$112.000

TARTA BANOFFEE

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

(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

PORCIÓN.....	\$14.800
ENTERA (8 porciones).....	\$105.000

CARROT CAKE

Bizcochuelo de zanahoria especiado con nueces y pasas, crema de tahini y curd de ananá.

PORCIÓN.....	\$15.900
ENTERA (8 porciones).....	\$112.000

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.

(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

PORCIÓN.....	\$14.900
ENTERO (8 porciones).....	\$105.000

CRUMBLE DE MANZANA, ARÁNDANOS Y NUECES

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

PORCIÓN.....	\$9.800
--------------	---------

TIRAMISÚ

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

PORCIÓN.....	\$16.500
--------------	----------

CAFECITOS

TODOS SERVIDOS CON LECHE DE AVENA

Consultá por opciones sin TACC disponibles

Espresso.....	\$4.100
Espresso lungo porteño.....	\$4.100
Espresso doble.....	\$4.700
Macchiato espresso + espuma de leche.....	\$4.900
Macchiato doble + espuma de leche.....	\$5.200
Cortado en vaso.....	\$4.800
Cortado chico.....	\$4.600
Capuccino.....	\$5.600
Capuccino italiano.....	\$5.600
Capuccino con chocolate y canela.....	\$5.900
Latte.....	\$5.700
Americano.....	\$5.200
Flat white.....	\$5.600
Mocaccino.....	\$6.100
Chocolatada fría.....	\$5.900
Submarino.....	\$5.500
Cold Brew filtrado.....	\$6.400
servido en frío con hielo	
Cold Brew con leche filtrado.....	\$6.800
servido con hielo y jarrita de leche	
Caramel latte doble.....	\$6.100

TÉ Té a elección.....	\$4.900
Té con leche.....	\$5.500

FREEZADOS | PEDIDOS CON 72 HS DE ANTICIPACIÓN

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.

Salchitofu (6 unidades).....	\$20.500
Mila de seitán (1kilo).....	\$26.000
Mila de seitán (½ kilo).....	\$22.500
Lomo de seitán (1kilo).....	\$25.000
Lomo de seitán (½ kilo).....	\$21.000

SALSAS VEGANAS.....	\$11.800
POTE DE 250 ML	

VIGMAC / ALIOLI

JUGOS NATURALES

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

NARANJA	\$7.300
NARANJA, POMELO, FRUTILLA	\$7.300
PIMIENTA ROSA Y SAL DEL HIMALAYA	
MARACUYÁ, FRUTILLA, NARANJA Y MENTA	\$7.300
NARANJA, ZANAHORIA, JENGIBRE,	\$7.300
POMELO Y SEMILLAS DE CHÍA	

COLOREADA GINGER ALE

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

LIMÓN, LIMA, MENTA Y CEDRÓN.....	\$7.800
POMELO Y FRAMBUESA	\$7.800
ROSAS E HIBISCUS.....	\$7.800

EYWA 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.....	\$7.500
LIMÓN Y JENGIBRE	\$7.500
MARACUYÁ.....	\$7.500
MENTA Y LEMONGRASS	\$7.500

LIMONADAS EN JARRA DE 500 ML

ALBAHACA, ALMÍBAR Y LIMÓN	\$7.800
FRUTILLA, ALMÍBAR DE LIMA Y LIMÓN.....	\$7.800
MARACUYÁ, ALMÍBAR Y LIMÓN	\$7.800

SMOOTHIES HASTA LAS 20HS.

FRAPUCCINO	\$9.500
café, leche, vainilla, crema y chocolate	
BANANA Y DULCE DE LECHE.....	\$9.500
leche vegetal (avena o almendras) y topping de maní	
MANGO, NARANJA Y CREMA VEGETAL	\$9.500

AQA - AGUA MINERAL

CON O SIN GAS.....\$3.700
*Las botellas de vidrio son reutilizables.
¡NO SE LAS LLEVE!*

CERVEZA STRANGE

consultar disponibilidad en barra

STRANGE LIGHT LAGER.....	\$8.500
Rubia, suave, crocante y ligera.	
STRANGE SOUR.....	\$8.500
Un poco ácidas pero muy frutales y fresquísimas.	
STRANGE NEIPA.....	\$8.800
Perfumadas, cítricas y frutadas.	
STRANGE IPA	\$9.200
Amargas, resinosas y aromáticas.	

CERVEZA CORONA	\$8.000
----------------------	---------

VERMU DESMADRE ROJO

VASO CON SODA, NARANJA Y MENTA.....	\$7.500
2 VASOS CON NARANJA Y MENTA	\$22.000
+ 1 LATA DE GINGER ALE	
2 VASOS CON NARANJA Y MENTA	\$36.000
+ 1 BOTELLA DESMADRE + 2 AGUAS CON GAS	

GORDO VEGANO BURGER

2 MEDALLONES 220 G.....\$5.200
A BASE DE PROTEÍNA VEGETAL CONGELADA



TINTOS VEGANOS LIGEROS

TATU CRIOLLA \$23.000
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 \$26.000
Ravera Wines - Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.
Fresco y ligero, frutal y herbal. No filtrado, con turbidez natural.

MARA PINOT NOIR \$33.000
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 \$23.000
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Cuerpo medio, fresco y frutado con notas especiadas.
Ideal un poco más frío.

CORTE ARTESANAL \$22.000
MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
Bodega Casa Tano - Mendoza.

MARA BONARDA \$28.000
Bodega Wine is Art - La Consulta (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, especiado, suave y amable.
Crianza leve de 8 meses en barrica.

LOS SAUCES \$28.500
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 \$30.000
Bodega Stella Crinita - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, joven, herbal.
Crianza en cemento, baja intervención.

EN VIVO MALBEC PARAJE ALTAMIRA \$41.000
Bodega Casa Tano - Altamira (Valle de Uco), Mendoza.
Cuerpo medio con crianza en madera. Notas especiadas,
frutales y tostadas.

KRONTIRAS EXPLORE MALBEC \$32.000
Bodega Krontiras - Luján de Cuyo, Mendoza.
Frutado y con notas de madera. 12 meses en roble nuevo.

TINTOS DE CUERPO INTENSO

VINO DE SEÑOR \$43.000
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 \$40.500
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ANIMAL ORGÁNICO CABERNET SAUVIGNON .. \$23.500
Bodega Wine is Art - Agrelo, Mendoza.
Estructurado, con notas mentoladas y fruta madura.
Con agarre y textura.

KRONTIRAS NATURAL PETIT VERDOT \$25.200
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Estructurado, con mucha fruta y especia, más notas tostadas
por crianza en barrica.

COPA DE VINO \$6.100



BLANCOS LIGEROS Y AROMÁTICOS

MIKRON TORRONTÉS \$22.700
Bodega Krontiras - Chilecito, La Rioja.
Muy aromático, floral y frutado. Joven y fresco, un perfume en nariz.

TURBIO SAUVIGNON BLANC \$25.200
Ravera Wines - Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Fresco, acidez vibrante, cítricos, herbales y mentolados.
No filtrado, más untuoso.

TURBIO CRUZA DE BLANCAS \$25.200
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 \$27.800
Bodega Wine is Art - Tupungato (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, aromas dulces, excelente acidez.
Untuoso por crianza en madera.

ANIMAL CHARDONNAY \$24.100
Bodega Wine is Art - Tupungato y Agrelo, Mendoza.
Frutado, joven, fresco, con aromas típicos de la cepa.

BLANCOS CON UNTUOSIDAD

ALMA NEGRA BLANCO \$39.000
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ROSADOS Y NARANJOS

MIKRON ROSADO MALBEC \$22.700
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Rosado fresco, floral y frutado; fácil de tomar.

PIELIHUESO ROSADO PRIMERO \$37.000
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 ... \$33.700
CRIOLLA GRANDE - GARNACHA - MOSCATEL
Bodega Casa Tano - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, con más peso que un rosado.

PIELIHUESO NARANJO PRIMERO \$42.700
TORRONTÉS - SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY
Bodega Pielihueso - Los Chacayes (Valle de Uco), Mendoza.
Naranja de crianza, complejo y expresivo.

BURBUJAS

OMAGGIO PET NAT ROSÉ \$27.200
CABERNET FRANC
Bodega Stella Crinita - Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.
Espumoso natural de fermentación ancestral, fresco y frutado.