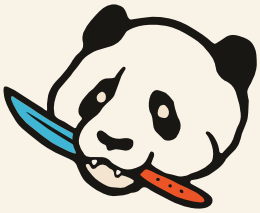
killing only hunger.

DEAL WITH EAT



ALL DAY BREAKFAST

TOSTÓN **$15.500**
con crema de cajú, crema de palta
y tomates asados.

CROISSANT RELLENO **$17.900**
con crema de cajú, láminas de tofu,
salsa de tomate picante, queso de cajú,
pesto de albahaca, tomate seco y rúcula.

CROISSANT CHATO **$18.200**
con palta quemada, queso de cajú,
huevo vegan y semillas de calabaza.

DISHES GORDO VEGANO

CANELONES DE VODEGÓN **$23.100**
rellenos de espinaca, acelga, zanahoria,
cebolla, ajo y nueces, con salsa de tomate,
quesofu y pesto de kale.

MILANESA NAPOLITANA **$25.300**
de seitán con quesofu, salsa de tomate,
tomates asados y chimi casero.
Sale con papas y ensalada.

PAD THAI TOFU **$22.900**
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 **$23.300**
estofado de hongos portobellos.
Spätzle de espinaca con harina de arroz,
crema de nuez y polvo de aceituna.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

CURRY CON MILA DE GÍRGOLAS **$23.500**
Leche de coco y kabutia, garbanzos,
papa, batata, zanahoria + arroz jazmín,
semillas de sésamo y cilantro fresco.

GNOCCHI DE KABUTIA Y SÉMOLA **$23.800**
Gratinados con bechamel de hongos,
pangrattato, provenzal y almendras.

POSTRE

FLAN MIXTO **$13.900**
Flan a base de leche de avena con crema
batida y dulce de leche.

ENTRADAS

CHICKEN NUGGETS **$18.100**
con dips de salsa vigmac y salsa barbacoa.

TORTILLA DE PAPA **$18.600**
con queso de cajú y escabeche de portobellos.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

EMPANADAS FRITAS DE SEITÁN **$16.100**
carne vegetal con gajo de limón,
salsa criolla y chimichurri. 2 unidades

PORTOBELLOS ASADOS **$17.700**
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!

MUSHROOM CRISPY BURGER **$23.200**
Doble medallón smash, cheddar, relish de hongos,
alioli, cebolla crispy + papas fritas.
Sin ensalada.

CALIFORNIA BURGER **$22.200**
Doble medallón smash, cheddar,
salsa Thousand Island, lechuga, tomate
y cebolla + papas fritas. Sin ensalada.

SÁNDWICH DE POLLO CRISPY **$22.800**
Pasta de hongos, cebolla morada, lechuga
y salsa tropical de ananá, mango y lima.

SÁNDWICH DE CHURRASQUITO **$22.100**
con chimichurri, morrones asados,
batatas pay, lechuga, tomate y salsa ranch.

SÁNDWICH DE MILANESA **$22.900**
milanesa de seitán, lechuga, tomate,
quesofu, huevo vegan y salsa ranch.

SÁNDWICH DE MILA DE GÍRGOLAS **$24.900**
sándwich de gírgolas rebozada, aderezo
tonkatsu, repollo asado y pickles de pepino.

DIPS A ELECCIÓN: **VIGMAC / ALIOLI**

BAKERY - POR UNIDAD -

Roll de canela $7.700
Roll de arándanos / frambuesas $7.700
Croissant $6.900
Croissant con pastelera $8.100
Croissant con dulce de leche $8.100
Pan de chocolate $8.100
Budín de frutos rojos y limón (ENTERO) $29.800
Budín de banana y chocolate (ENTERO) $29.800
Porción de budín $7.400
Bocadito Snikers (maní y choco) $6.900
Cookie de vainilla y chocolate $6.700
Cookie de chocolate $6.700
Scon de queso $6.800

TORTAS | PEDIDO DE TORTAS ENTERAS CON 72HS.

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

PORCIÓN $16.300
ENTERA (8 porciones) $119.000

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 $16.100
ENTERA (8 porciones) $118.000

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

PORCIÓN $16.300
ENTERA (8 porciones) $119.000

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 $16.100
ENTERO (8 porciones) $116.000

CRUMBLE DE MANZANA. ARÁNDANOS Y NUECES
Bizcochuelo de vainilla con manzanas verdes, arándanos, nueces, canela y crumble.

PORCIÓN $10.500

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

PORCIÓN $17.100

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
Lágrima $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) $21.500
Mila de seitán (1kilo) $26.700
Mila de seitán (½ kilo) $23.100
Lomo de seitán (1kilo) $25.700
Lomo de seitán (½ kilo) $21.700

SALSAS VEGANAS $12.100
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 $7.500

NARANJA, POMELO, FRUTILLA $7.500
PIMIENTA ROSA Y SAL DEL HIMALAYA

MARACUYÁ, FRUTILLA, NARANJA Y MENTA $7.500

NARANJA, ZANAHORIA, JENGIBRE, ...$7.500
POMELO Y SEMILLAS DE CHÍA

COLOREADA GINGER ALE

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

LIMÓN, LIMA, MENTA Y CEDRÓN.....$7.900
POMELO Y FRAMBUESA $7.900
ROSAS E HIBISCUS.....$7.900

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.....$7.900
LIMÓN Y JENGIBRE $7.900
MARACUYÁ.....$7.900
MENTA Y LEMONGRASS.....$7.900

LIMONADAS EN JARRA DE 500 ML

ALBAHACA, ALMÍBAR Y LIMÓN $7.900
FRUTILLA, ALMÍBAR DE LIMA Y LIMÓN.....$7.900
MARACUYÁ, ALMÍBAR Y LIMÓN.....$ n 7.900

SMOOTHIES HASTA LAS 20HS.

FRAPUCCINO $9.700
café, leche, vainilla, crema y chocolate

BANANA Y DULCE DE LECHE.....$9.700
leche vegetal (avena o almendras)
y topping de maní

MANGO, NARANJA Y CREMA VEGETAL....$9.700

AQA - AGUA MINERAL

CON O SIN GAS.....$3.900

Las botellas de vidrio son reutilizables. ¡NO SE LAS LLEVE!

CERVEZA STRANGE

consultar disponibilidad en barra

STRANGE LIGHT LAGER.....$8.800
Rubia, suave, crocante y ligera.

STRANGE SOUR.....$8.800
Un poco ácidas pero muy frutales y fresquísimas.

STRANGE NEIPA.....$9.100
Perfumadas, cítricas y frutadas.

STRANGE IPA $9.400
Amargas, resinosas y aromáticas.

CERVEZA CORONA.....$8.300

VERMU DESMADRE ROJO

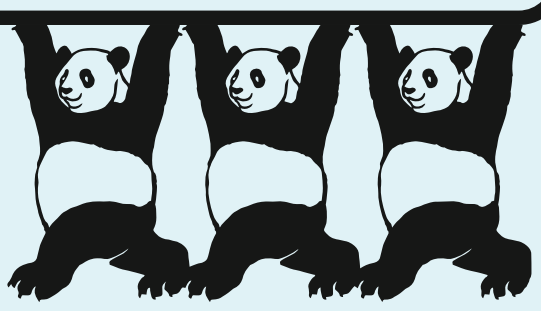
VASO CON SODA, NARANJA Y MENTA.....$7.600

2 VASOS CON NARANJA Y MENTA $23.500
+ 1 LATA DE GINGER ALE

2 VASOS CON NARANJA Y MENTA $37.700
+ 1 BOTELLA DESMADRE
+ 2 AGUAS CON GAS

GORDO VEGANO BURGER

2 MEDALLONES 220 G.....$5.900
A BASE DE PROTEÍNA VEGETAL CONGELADA



TINTOS VEGANOS LIGEROS

TATU CRIOLLA $23.900
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 $26.800
Ravera Wines - Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.
Fresco y ligero, frutal y herbal. No filtrado, con turbidez natural.

MARA PINOT NOIR $33.400
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 $23.700
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Cuerpo medio, fresco y frutado con notas especiadas.
Ideal un poco más frío.

CORTE ARTESANAL $23.000
MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
Bodega Casa Tano - Mendoza.

MARA BONARDA $29.500
Bodega Wine is Art - La Consulta (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, especiado, suave y amable.
Crianza leve de 8 meses en barrica.

LOS SAUCES $29.900
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 $32.000
Bodega Stella Crinita - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, joven, herbal.
Crianza en cemento, baja intervención.

EN VIVO MALBEC PARAJE ALTAMIRA $41.900
Bodega Casa Tano - Altamira (Valle de Uco), Mendoza.
Cuerpo medio con crianza en madera. Notas especiadas, frutales y tostadas.

KRONTIRAS EXPLORE MALBEC $32.700
Bodega Krontiras - Luján de Cuyo, Mendoza.
Frutado y con notas de madera. 12 meses en roble nuevo.

TINTOS DE CUERPO INTENSO

VINO DE SEÑOR $43.300
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 $40.700
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ANIMAL ORGÁNICO CABERNET SAUVIGNON .. $25.800
Bodega Wine is Art - Agrelo, Mendoza.
Estructurado, con notas mentoladas y fruta madura.
Con agarre y textura.

KRONTIRAS NATURAL PETIT VERDOT $37.100
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Estructurado, con mucha fruta y especia, más notas tostadas por crianza en barrica.

COPA DE VINO $6.200

BLANCOS LIGEROS Y AROMÁTICOS

MIKRON TORRONTÉS $23.000
Bodega Krontiras - Chilecito, La Rioja.
Muy aromático, floral y frutado. Joven y fresco, un perfume en nariz.

TURBIO SAUVIGNON BLANC $25.800
Ravera Wines - Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Fresco, acidez vibrante, cítricos, herbales y mentolados.
No filtrado, más untuoso.

TURBIO CRUZA DE BLANCAS $25.800
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 $28.800
Bodega Wine is Art - Tupungato (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, aromas dulces, excelente acidez.
Untuoso por crianza en madera.

ANIMAL CHARDONNAY $24.900
Bodega Wine is Art - Tupungato y Agrelo, Mendoza.
Frutado, joven, fresco, con aromas típicos de la cepa.

BLANCOS CON UNTUOSIDAD

ALMA NEGRA BLANCO $40.100
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ROSADOS Y NARANJOS

MIKRON ROSADO MALBEC $22.900
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Rosado fresco, floral y frutado; fácil de tomar.

PIELIHUESO ROSADO PRIMERO $37.600
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 ... $34.000
CRIOLLA GRANDE - GARNACHA - MOSCATEL
Bodega Casa Tano - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, con más peso que un rosado.

PIELIHUESO NARANJO PRIMERO $43.100
TORRONTÉS - SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY
Bodega Pielihueso - Los Chacayes (Valle de Uco), Mendoza.
Naranjo de crianza, complejo y expresivo.

BURBUJAS

OMAGGIO PET NAT ROSÉ $27.800

CABERNET FRANC
Bodega Stella Crinita - Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.
Espumoso natural de fermentación ancestral, fresco y frutado.