



nuestro café

CAFÉ DE LA CASA • COLOMBIA SUPREMO
Arábica 100%. Santander, Colombia

Notas: caña de azúcar
Aroma: limpio, fresco, cítrico y dulce

- POCILLO 5oz \$480
- SHOT DE VIDRIO Jarro \$530
- FLAT WHITE mediano 8oz \$600 grande 12oz \$630
- LATTE mediano 8oz \$550 grande 12oz \$580
- DOBLE mediano 8oz \$600 grande 12oz \$630
- CAFÉ FRÍO grande 16oz \$630
- LATTE FRÍO grande 16oz \$630
- LATTE CR grande 16oz \$660
- CAPUCCINO grande 12oz \$630
caliente o frozen
- CHOCOLATADA \$680
caliente o frozen

ADICIONALES PARA SABORIZAR
vainilla | nutella | mocca | avellana \$190
ADICIONAL leche de almendras \$190
ADICIONAL Decaf (en cualquier formato) \$130



nuestro té

en hebras \$550

- TE VERDE o NEGRO ORGANICO
- POISON HEART
roibos, moringa y frutos rojos
- YELLOW L.
té negro, coco, ananá, cúrcuma
- BASTA BRUNA
té verde, papaya, cascarita de naranja, caléndula y bergamota
- SUSY Q.
té negro, hibiscus, manzana, frutillas y frutos rojos
- LADY JANE
té negro, jengibre, pimienta de cayena, cardamomo, canela, pimienta rosa, anís y clavo de olor
- Consultar por tisanas naturales o digestivas

otras bebidas

AGUA MINERAL Eco de los Andes
con gas \$520 sin gas \$520



GASEOSA línea Coca Cola
botella 500cc. \$570

CERVEZA ARTESANAL KIRA 500cc.
SCOTISH | AMERICAN IPA | KOLSH \$900

APERITIVOS

- APEROL SPRITZ \$1250
- CYNAR \$1250
con jugo de pomelo, menta, azúcar y soda
- GIN TONIC \$1500

VINOS

- LAS PERDICES MALBEC
botella \$2600 copa \$900
- LAS PERDICES CHARDONNAY
botella \$2600 copa \$900

batidos & jugos

al natural o azúcar rubia
o stevia

- ALTO RENDIMIENTO
banana, arándanos, pasta de maní,
miel y leche de almendras
botella 600 cc. \$1300
- DEL SOL
mango y naranja
botella 600 cc. \$1300
- BANACUYA
banana, maracuyá y leche de almendras
botella 600 cc. \$1200
- ENERGIA CR
banana, frutos rojos y naranja
botella 600 cc. \$1200
- EL REY
simple banana con leche
botella 600 cc. \$1200
- B12
frutilla y naranja botella 600 cc. \$1200
- EXPRIMIDO DE NARANJA
vaso 350 cc. \$900 botella 600 cc. \$1200
- LIMONADA CON MENTA & JENGIBRE
vaso 350 cc. \$750 botella 600 cc. \$1000

trabajamos
cada día
para recibirlos
con calidez

desayunos & meriendas

+ latte frio/latte cr caliente o
té negro/verde en hebras

- TOSTADAS COLEGIALES \$1500
tostadas de variedades de panes con queso crema,
mermelada, manteca o dulce de leche
• Opcional vegana: pan de masa madre y centeno con
queso almendras untable y dulce de leche vegano
- TOSTADAS FRANCESAS \$2200
con frutos rojos, banana, miel, yogur natural,
granola y semillas de chia
- TOSTÓN CR \$2100
tostada de pan multise­millas con pasta de palta,
huevo de campo revuelto y tomates cherry
- MARCHA TOSTADO \$1900
jamón cocido y queso en el pan que elijas (consultar)
- PORTEÑO \$1350
2 medialunas de manteca o integrales
con vasito de jugo de naranja
- GRANOLA CRISOLERA \$2100
granola clásica + yogur natural + miel pura + banana
+ mix de frutos rojos
- DE CAMPEÓN \$2100
dos salchichas bratwurst a la plancha, con huevos
revueltos y french toast con miel pura
- HUEVOS REVUELTOS CON CHIPA \$2200
huevos revueltos de campo con panceta crocante
• Opcional vegetariano: reemplaza panceta por
tomates cherries confitados
- MUFFIN INGLÉS \$2100
huevo a la plancha, rúcula, tomate, panceta y
pasta de palta
• Opcional sin gluten: reemplaza por arepa



nuestras delicias artesanales

mini tortas

- CHEESECAKE CLASICO \$1250
- CHEESECAKE MARACUYA \$1250
- LEMON PIE \$1250
- KEY LIME PIE \$1300
- MARQUISE DE DULCE DE LECHE
Y MERENGUE \$1250
- CHOCOTORTA \$1250
- CARROT CAKE \$1250
- CRUMBLE DE MANZANA \$1250

pastelería

- BUDIN DE ZANAHORIA Y NARANJA \$750
- BUDIN DE BANANA [vegano] \$750
- BUDIN DE LIMON \$750
- BROWNIE DE CHOCOLATE \$800
- COOKIE VAINILLA \$500
- COOKIE CHOCO \$500
- COOKIE AVENA \$500
- MUFFIN DE NARANJA Y
ARANDANOS [vegano] \$650
- MACARONS \$400 combo 3x \$1000
- ALFAJOR DE ALMENDRAS \$750
- ALFAJOR DE COCO Y DULCE DE LECHE \$750

recién horneados

- MEDIALUNAS MANTECA \$250 docena \$2800
- MEDIALUNAS INTEGRALES \$260
- CROISSANT \$520
- ROLL DE CANELA \$440
- ROLL DE MANZANA \$540
- PAN DE CHOCOLATE \$540
- SCON DE VAINILLA \$500
- SCON DE QUESO CHEDDAR \$700
- CHIPA RELLENO DE QUESO MUZZARELLA \$450

recomendamos

- SCON DE CHEDDAR
CON SALMON AHUMADO, queso crema,
alcaparras y rúcula \$1850
- MEDIALUNAS RELLENAS \$550
tostada, con jamón cocido y queso tybo
- CROISSANT RELLENA \$800
tostada, con jamón cocido y queso tybo



Consultar en nuestras tiendas toda
la disponibilidad de productos apto celiacos.

platos de temporada

MILANESA DE TERNERA REBOZADA CON SEMILLAS \$2400
acompañada con papas cuña o ensaladita de verdes

PIZZA MARGARITA INDIVIDUAL DE MASA MADRE \$2100
muzzarella, tomates cherrys confitados y pesto de albahaca
• **Opcional vegana con Muzzarella de almendras** \$300

WRAP DE POLLO CAESAR'S FRESQUITO ... \$2300
pasta de pechuga de pollo desmechada, queso sardo, panceta, croutones, aderezo y hojas verdes

QUESADILLA DE TERNERA DESMECHADA \$2400
con cebolla caramelizada, queso cheddar, y aderezo de yogur, limón y cilantro acompañada con papas cuña o ensaladita de verdes

OMELETTE DE HUEVOS DE CAMPO, ESPINACA Y QUESO SARDO \$2100
con ensaladita de verdes

sandwiches *calientes* con papas cuña o mix de verdes

LOMITO DE TERNERA GRILLADO \$2700
huevos revueltos, panceta crispy, pepinos agridulces, cebolla caramelizada y queso cheddar con salsa barbacoa en pan ciabatta

BAGEL AMERICANO \$1580
queso cheddar y jamón cocido en bagel de sésamo blanco
• **Adicional: huevo a la plancha** \$230

MUFFIN INGLÉS DE TERNERA Y CHEDDAR \$2300
huevo a la plancha, rúcula, tomate, panceta y pasta de palta
• **Opcional sin gluten: reemplaza por arepa**

sandwiches *fríos* con papas cuña o mix de verdes

CIABATTA BUDHA [vegano] \$2500
pasta de berenjenas, espinaca, tomates cherrys confitados, cebolla caramelizada y muzzarella de almendras

BAGEL SALMÓN \$2900
salmón ahumado, queso crema y eneldo, alcaparras, palta, cebolla morada y rúcula

PANINI BIEN LOCAL \$1850
jamón crudo y queso tybo, oliva extra virgen en panini de sésamo blanco

* postres

TIBIO CRUMBLE DE MANZANA \$1500
con helado de crema americana

BROWNIE RECIÉN HORNEADO \$1500
con helado de crema americana

para los + **peques**

FINGERS DE POLLO REBOZADOS con copos de maíz horneados \$2200
con papas cuña.

*gaseosa a elección
+ cookie kids de regalo*

ensaladas

LATINA DE LANGOSTINOS \$2700
mix de verdes, cebolla morada, palta, mango, tomates cherry, semillas de chía, aderezo de cítricos y cilantro

SALMÓN AHUMADO \$2900
mix de hojas verdes, palta, gajos de pomelo y naranja, cebolla morada, , sésamo blanco tostado (aderezo yogur, limón y cilantro)

ENSALADA DE POLLO REBOZADO 2500
mix de verdes, peras caramelizadas, queso sardo, arándanos pasas, almendras tostadas y mix de semillas con aderezo mostaza dijon y miel

VEGGIE SAMPLER \$2500
garbanzos caramelizados al curry, pasta de berejenas, olivas negras, tomates cherrys, remolacha, muzzarella de almendras, sésamo blanco tostado y mix de verdes con aderezo clásico

* menú rápido \$2200 + limonada o agua mineral

TARTÍN DEL DÍA
con mix de verdes o papas cuña

ROLL INTEGRAL
con mix de verdes o papas cuña

PIZZA MARGARITA DE MASA MADRE
muzzarella, tomates cherrys confitados y pesto de albahaca

CIABATTA DE POLLO GRILLADO
con queso tybo, rúcula, tomates cherrys confitados y mayonesa, con mix de verdes o papas cuña
• **Opcional: pocillo de café** \$400

nuevas tartas & rolls en masa integral casera con ensaladita verde

TARTAS

CEBOLLA CARAMELIZADA CON COMBINACIÓN DE QUESOS \$1800
(parmesano, gruyere y muzzarella) con semillas de amapola, en masa quebrada

JAMÓN Y QUESO MUZZARELLA \$1730
con tomates cherry y albahaca, en masa quebrada

CALABAZA Y QUESO MUZZARELLA \$1750
con frutos secos y semillas de sésamo

ROLLS

PECHUGAS DE POLLO AL CURRY \$1750
con vegetales y arroz yamaní

QUINOA Y VERDURAS \$1700
verduras salteadas en jengibre y soja

¿bruncheamos?

sábados, domingos
y feriados sale brunch!



¡qué lindo que estés acá!



siemprecrisol.com.ar



siemprecrisol