

ALL DAY BREAKFAST

TOSTÓN\$13.900
con crema de cajú, crema de palta
y tomates asados.

CROISSANT RELLENO\$16.100
con crema de cajú, láminas de tofu,
salsa de tomate picante, queso de cajú,
pesto de albahaca, tomate seco y rúcula.

CROISSANT CHATO\$16.500
con palta quemada, queso de cajú,
huevo vegan y semillas de calabaza.

DISHES GORDO VEGANO

CANELONES DE VODEGÓN\$20.900
reellenos de espinaca, acelga, zanahoria,
cebolla, ajo y nueces, con salsa de tomate,
quesofu y pesto de kale.

MILANESA NAPOLITANA\$23.300
de seitán con quesofu, salsa de tomate,
tomates asados y chimi casero.
Sale con papas y ensalada.

PAD THAI TOFU\$20.200
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\$21.100
estofado de hongos portobellos.
Spätzle de espinaca con harina de arroz,
crema de nuez y polvo de aceituna.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

¡NUEVO! CAPPELETTIS\$20.200
reellenos de portobello, ricota de cajú,
puerro y espinaca. Con salsa pomodoro
y aceite de oliva.

GNOCCHI DE KABUTIA Y SEMOLA\$20.200
ricota de almendras, arvejas, manteca
de ajo y crocante dulce de cajú.

POSTRE

FLAN MIXTO\$12.100
Flan a base de leche de avena con crema
batida y dulce de leche.

killing only hunger.
DEAL WITH EAT



ENTRADAS

CHICKEN NUGGETS\$16.500
con dips de salsa vigmac y salsa barbacoa.

TORTILLA DE PAPA\$17.000
con queso de cajú y escabeche de portobellos.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

EMPANADAS FRITAS DE SEITAN\$14.800
carne vegetal con gajo de limón,
salsa criolla y chimichurri. 2 unidades
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

PORTOBELLOS ASADOS\$16.200
nidos de papa, pure de zanahoria ahumada
y coco y criolla de apio y rabanito.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

FASFU - LOUNCH DINNER -

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

HAMBURGUESA CLASICA\$18.900
medallón gordo vegano de 110g, a base
de proteína de arvejas y soja texturizada,
cheddar, lechuga, tomate, cebolla picada
y vigmac.

SANDWICH DE POLLO CRISPY\$20.900
pasta de hongos, cebolla morada, lechuga
y salsa tropical de ananá, mango y lima.

SANDWICH DE CHURRASQUITO\$19.900
con chimichurri, morrones asados,
batatas pay, lechuga, tomate y salsa ranch.

SANDWICH DE MILANESA\$21.000
milanesa de seitán, lechuga, tomate,
quesofu, huevo vegan y salsa ranch.

SANDWICH DE MILA DE GIRGOLAS\$22.400
sándwich de girgolas rebozada, aderezo
tonkatsu, repollo asado y pickles de pepino.

DIPS A ELECCIÓN: VIGMAC / ALIOLI

BAKERY - POR UNIDAD -

Roll de canela.....	\$6.200
Roll de arándanos / frambuesas.....	\$6.200
Croissant.....	\$5.300
Croissant con pastelera.....	\$6.800
Croissant con dulce de leche.....	\$6.800
Pan de chocolate.....	\$6.600
Budín de frutos rojos y limón (ENTERO).....	\$24.500
Budín de banana y chocolate (ENTERO).....	\$24.500
Porción de budín.....	\$6.100
Bocadito Snikers (maní y choco).....	\$5.400
Cookie de vainilla y chocolate.....	\$5.500
Cookie de chocolate.....	\$5.500
Scon de queso.....	\$5.700

TORTAS | PEDIDO DE TORTAS ENTERAS CON 72HS.

TORTA CHOCO

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

PORCIÓN.....	\$14.900
ENTERA (8 porciones).....	\$104.300

TARTA BANOFFEE

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

PORCIÓN.....	\$13.900
ENTERA (8 porciones).....	\$97.300

CARROT CAKE

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

PORCIÓN.....	\$14.900
ENTERA (8 porciones).....	\$104.300

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.....	\$13.900
ENTERO (8 porciones).....	\$93.300

CRUMBLE DE MANZANA, ARANDANOS Y NUECES

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

PORCIÓN.....	\$9.100
--------------	---------

TIRAMISU

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

PORCIÓN.....	\$15.500
--------------	----------

CAFECITOS

TODOS SERVIDOS CON LECHE DE AVENA

Consultá por opciones sin TACC disponibles

Espresso.....	\$3.900
Espresso lungo porteño.....	\$3.900
Espresso doble.....	\$4.400
Macchiato espresso + espuma de leche.....	\$4.600
Macchiato doble + espuma de leche.....	\$4.900
Cortado en vaso.....	\$4.500
Cortado chico.....	\$4.300
Capuccino.....	\$5.300
Capuccino italiano.....	\$4.600
con chocolate y canela.....	\$5.600
Latte.....	\$5.300
Americano.....	\$4.900
Flat white.....	\$5.300
Mocaccino.....	\$5.600
Chocolatada fría.....	\$5.500
Submarino.....	\$5.500
Cold Brew filtrado.....	\$5.900
servido en frío con hielo	
Cold Brew con leche filtrado.....	\$6.400
servido con hielo y jarrita de leche	
Caramel latte doble.....	\$5.600

TÉ Té a elección.....	\$4.600
Té con leche.....	\$5.100

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).....	\$19.200
Mila de seitán (1kilo).....	\$24.300
Mila de seitán (½ kilo).....	\$21.000
Lomo de seitán (1kilo).....	\$23.300
Lomo de seitán (½ kilo).....	\$19.600

SALSAS VEGANAS.....	\$11.000
POTE DE 250 ML	

VIGMAC / ALIOLI

JUGOS NATURALES

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

NARANJA\$7.100

NARANJA, POMELO, FRUTILLA\$7.100
PIMIENTA ROSA Y SAL DEL HIMALAYA

MARACUYÁ, FRUTILLA, NARANJA Y MENTA\$7.100

NARANJA, ZANAHORIA, JENGIBRE,\$7.100
POMELO Y SEMILLAS DE CHIA

COLOREADA GINGER ALE

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

LIMÓN, LIMA, MENTA Y CEDRÓN.....\$7.300

POMELO Y FRAMBUESA\$7.300

ROSAS E HIBISCUS.....\$7.300

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.....\$7.300

LIMÓN Y JENGIBRE\$7.300

MARACUYÁ.....\$7.300

MENTA Y LEMONGRASS.....\$7.300

LIMONADAS EN JARRA DE 500 ML

FRUTILLA, ALMÍBAR DE LIMA Y LIMÓN.....\$7.400

MARACUYÁ, ALMÍBAR Y LIMÓN.....\$7.400

SMOOTHIES HASTA LAS 20HS.

FRAPUCCINO\$9.300
café, leche, vainilla, crema y chocolate

BANANA Y DULCE DE LECHE.....\$9.300
leche vegetal (avena o almendras)
y topping de maní

MANGO, NARANJA Y CREMA VEGETAL\$9.300

AQA - AGUA MINERAL

CON O SIN GAS.....\$3.600

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

CERVEZA STRANGE

consultar disponibilidad en barra

STRANGE LIGHT LAGER.....\$8.000
Rubia, suave, crocante y ligera.

STRANGE SOUR.....\$8.000
Un poco ácidas pero muy frutales y fresquísimas.

STRANGE NEIPA.....\$8.200
Perfumadas, cítricas y frutadas.

STRANGE IPA.....\$8.900
Amargas, resinosas y aromáticas.

CERVEZA CORONA\$7.500

VERMU DESMADRE ROJO

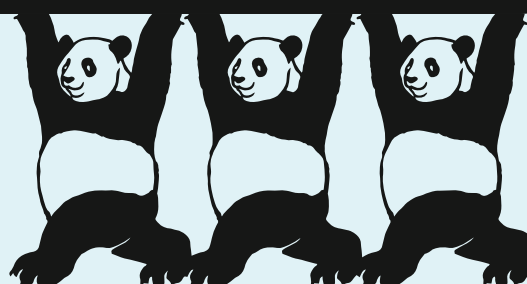
VASO CON SODA, NARANJA Y MENTA.....\$7.100

2 VASOS CON NARANJA Y MENTA\$19.500
+ 1 LATA DE GINGER ALE

2 VASOS CON NARANJA Y MENTA\$33.500
+ 1 BOTELLA DESMADRE
+ 2 AGUAS CON GAS

**GORDO VEGANO
BURGER**

2 MEDALLONES 220 G.....\$4.900
A BASE DE PROTEÍNA VEGETAL CONGELADA



TINTOS VEGANOS LIGEROS

TATU CRIOLLA \$21.300
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 \$23.500
Ravera Wines - Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.
Fresco y ligero, frutal y herbal. No filtrado, con turbidez natural.

MARA PINOT NOIR \$30.100
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 \$21.200
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Cuerpo medio, fresco y frutado con notas especiadas.
Ideal un poco más frío.

CORTE ARTESANAL \$20.400
MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
Bodega Casa Tano - Mendoza.

MARA BONARDA \$26.000
Bodega Wine is Art - La Consulta (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, especiado, suave y amable.
Crianza leve de 8 meses en barrica.

LOS SAUCES \$26.500
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 \$27.000
Bodega Stella Crinita - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, joven, herbal.
Crianza en cemento, baja intervención.

EN VIVO MALBEC PARAJE ALTAMIRA \$38.200
Bodega Casa Tano - Altamira (Valle de Uco), Mendoza.
Cuerpo medio con crianza en madera. Notas especiadas,
frutales y tostadas.

KRONTIRAS EXPLORE MALBEC \$29.500
Bodega Krontiras - Luján de Cuyo, Mendoza.
Frutado y con notas de madera. 12 meses en roble nuevo.

TINTOS DE CUERPO INTENSO

VINO DE SEÑOR \$40.800
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 \$37.700
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ANIMAL ORGANICO 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 \$34.000
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Estructurado, con mucha fruta y especia, más notas tostadas
por crianza en barrica.

COPA DE VINO \$5.500



BLANCOS LIGEROS Y AROMATICOS

MIKRON TORRONTÉS \$21.200
Bodega Krontiras - Chilecito, La Rioja.
Muy aromático, floral y frutado. Joven y fresco, un perfume en nariz.

TURBIO SAUVIGNON BLANC \$23.500
Ravera Wines - Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Fresco, acidez vibrante, cítricos, herbales y mentolados.
No filtrado, más untuoso.

TURBIO CRUZA DE BLANCAS \$23.500
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 \$26.000
Bodega Wine is Art - Tupungato (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, aromas dulces, excelente acidez.
Untuoso por crianza en madera.

ANIMAL CHARDONNAY \$22.500
Bodega Wine is Art - Tupungato y Agrelo, Mendoza.
Frutado, joven, fresco, con aromas típicos de la cepa.

BLANCOS CON UNTUOSIDAD

ALMA NEGRA BLANCO \$36.700
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ROSADOS Y NARANJOS

MIKRON ROSADO MALBEC \$21.300
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Rosado fresco, floral y frutado; fácil de tomar.

PIELIHUESO ROSADO PRIMERO \$34.600
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 ... \$31.500
CRIOLLA GRANDE - GARNACHA - MOSCATEL
Bodega Casa Tano - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, con más peso que un rosado.

PIELIHUESO NARANJO PRIMERO \$39.700
TORRONTÉS - SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY
Bodega Pielihueso - Los Chacayes (Valle de Uco), Mendoza.
Naranja de crianza, complejo y expresivo.

BURBUJAS

OMAGGIO PET NAT ROSÉ \$25.500
CABERNET FRANC
Bodega Stella Crinita - Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.
Espumoso natural de fermentación ancestral, fresco y frutado.