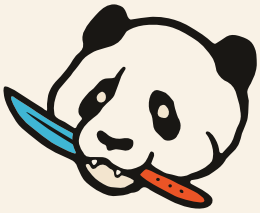
killing only hunger.

DEAL WITH EAT



ALL DAY BREAKFAST

TOSTÓN **$16.200**
con crema de cajú, crema de palta
y tomates asados.

CROISSANT RELLENO **$18.600**
con crema de cajú, láminas de tofu,
salsa de tomate picante, queso de cajú,
pesto de albahaca, tomate seco y rúcula.

CROISSANT CHATO **$18.900**
con palta quemada, queso de cajú,
huevo vegan y semillas de calabaza.

DISHES GORDO VEGANO

CANELONES DE VODEGÓN **$24.100**
rellenos de espinaca, acelga, zanahoria,
cebolla, ajo y nueces, con salsa de tomate,
quesofu y pesto de kale.

MILANESA NAPOLITANA **$26.300**
de seitán con quesofu, salsa de tomate,
tomates asados y chimi casero.
Sale con papas y ensalada.

PAD THAI TOFU **$23.800**
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 **$24.200**
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 **$25.500**
Leche de coco y kabutia, garbanzos,
papa, batata, zanahoria + arroz jazmín,
semillas de sésamo y cilantro fresco.

GNOCCHI DE KABUTIA Y SÉMOLA **$24.700**
Gratinados con bechamel de hongos,
pangrattato, provenzal y almendras.

POSTRE

FLAN MIXTO **$14.600**
Flan a base de leche de avena con crema
batida y dulce de leche.

ENTRADAS

CHICKEN NUGGETS **$18.900**
con dips de salsa vigmac y salsa barbacoa.

TORTILLA DE PAPA **$19.600**
con queso de cajú y escabeche de portobellos.
(opción sin gluten, posible contaminación cruzada)

EMPANADAS FRITAS DE SEITÁN **$16.700**
carne vegetal con gajo de limón,
salsa criolla y chimichurri. 2 unidades

PORTOBELLOS ASADOS **$18.400**
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 **$24.100**
Doble medallón smash, cheddar, relish de hongos,
alioli, cebolla crispy + papas fritas.
Sin ensalada.

CALIFORNIA BURGER **$23.100**
Doble medallón smash, cheddar,
salsa Thousand Island, lechuga, tomate
y cebolla + papas fritas. Sin ensalada.

SÁNDWICH DE POLLO CRISPY **$23.700**
Pasta de hongos, cebolla morada, lechuga
y salsa tropical de ananá, mango y lima.

SÁNDWICH DE CHURRASQUITO **$22.900**
con chimichurri, morrones asados,
batatas pay, lechuga, tomate y salsa ranch.

SÁNDWICH DE MILANESA **$23.800**
milanesa de seitán, lechuga, tomate,
quesofu, huevo vegan y salsa ranch.

SÁNDWICH DE MILA DE GÍRGOLAS **$25.800**
sándwich de gírgolas rebozada, aderezo
tonkatsu, repollo asado y pickles de pepino.

DIPS A ELECCIÓN: **VIGMAC / ALIOLI**

BAKERY - POR UNIDAD -

Roll de canela $8.100
Roll de arándanos / frambuesas $8.100
Croissant $7.100
Croissant con pastelera $8.500
Croissant con dulce de leche $8.500
Pan de chocolate $8.500
Budín de frutos rojos y limón (ENTERO) $30.900
Budín de banana y chocolate (ENTERO) $30.900
Porción de budín $7.700
Bocadito Snikers (maní y choco) $7.200
Cookie de vainilla y chocolate $6.900
Cookie de chocolate $6.900
Scon de queso $7.100

TORTAS | PEDIDO DE TORTAS ENTERAS CON 72HS.

TORTA CHOCO
Bizcochuelo húmedo de chocolate, cremoso de chocolate, manjar salado, praliné y crema de avellanas.
PORCIÓN $16.900
ENTERA (8 porciones) $123.700

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 $16.800
ENTERA (8 porciones) $122.700

CARROT CAKE
Bizcochuelo de zanahoria especiado con nueces y pasas, crema de tahini y curd de ananá.
PORCIÓN $16.900
ENTERA (8 porciones) $123.700

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 $16.800
ENTERO (8 porciones) $120.700

CRUMBLE DE MANZANA. ARÁNDANOS Y NUECES
Bizcochuelo de vainilla con manzanas verdes, arándanos, nueces, canela y crumble.
PORCIÓN $10.900

TIRAMISÚ
Bizcochuelo de vainilla humedecido en café de especialidad con crema a base de tofu, cajú y limón.
PORCIÓN $17.800

CAFECITOS

TODOS SERVIDOS CON LECHE DE AVENA
Consultá por opciones sin TACC disponibles

Espresso $4.300
Espresso lungo porteño $4.300
Espresso doble $4.800
Macchiato espresso + espuma de leche $5.100
Macchiato doble + espuma de leche $5.500
Cortado en vaso $5.000
Cortado chico $4.900
Capuccino $5.800
Capuccino italiano $6.200
Lágrima $6.200
Latte $6.000
Americano $5.500
Flat white $6.000
Mocaccino $6.800
Chocolatada fría $6.500
Submarino $6.500
Cold Brew filtrado $6.400
servido en frío con hielo
Cold Brew con leche filtrado $6.900
servido con hielo y jarrita de leche
Caramel latte doble $7.100

TÉ
Té a elección $5.100
Té con leche $5.600

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) $22.400
Mila de seitán (1kilo) $27.900
Mila de seitán (½ kilo) $24.000
Lomo de seitán (1kilo) $26.700
Lomo de seitán (½ kilo) $22.500

SALSAS VEGANAS $12.600
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 $7.600

NARANJA, POMELO, FRUTILLA $7.600
PIMIENTA ROSA Y SAL DEL HIMALAYA

MARACUYÁ, FRUTILLA, NARANJA Y MENTA $7.600

NARANJA, ZANAHORIA, JENGIBRE, ...$7.600
POMELO Y SEMILLAS DE CHÍA

COLOREADA GINGER ALE

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

LIMÓN, LIMA, MENTA Y CEDRÓN.....$8.200
POMELO Y FRAMBUESA $8.200
ROSAS E HIBISCUS.....$8.200

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.....$8.000
LIMÓN Y JENGIBRE $8.000
MARACUYÁ.....$8.000
MENTA Y LEMONGRASS.....$8.000

LIMONADAS EN JARRA DE 500 ML

ALBAHACA, ALMÍBAR Y LIMÓN $8.000
FRUTILLA, ALMÍBAR DE LIMA Y LIMÓN.....$8.000
MARACUYÁ, ALMÍBAR Y LIMÓN $8.000

SMOOTHIES HASTA LAS 20HS.

FRAPUCCINO $9.800
café, leche, vainilla, crema y chocolate

BANANA Y DULCE DE LECHE.....$9.800
leche vegetal (avena o almendras)
y topping de maní

MANGO, NARANJA Y CREMA VEGETAL....$9.800

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.....$8.900
Rubia, suave, crocante y ligera.

STRANGE SOUR.....$8.900
Un poco ácidas pero muy frutales y fresquísimas.

STRANGE NEIPA.....$9.200
Perfumadas, cítricas y frutadas.

STRANGE IPA $9.700
Amargas, resinosas y aromáticas.

CERVEZA CORONA.....$8.400

VERMU DESMADRE ROJO

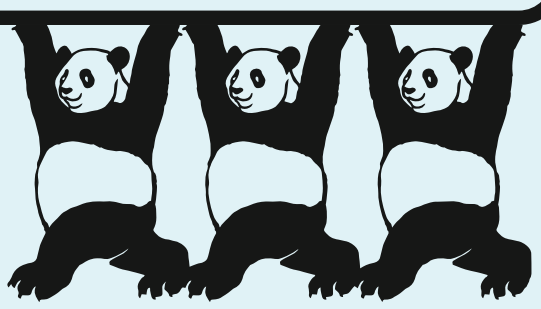
VASO CON SODA, NARANJA Y MENTA.....$7.700

2 VASOS CON NARANJA Y MENTA $23.600
+ 1 LATA DE GINGER ALE

2 VASOS CON NARANJA Y MENTA $39.200
+ 1 BOTELLA DESMADRE
+ 2 AGUAS CON GAS

GORDO VEGANO BURGER

2 MEDALLONES 220 G.....$6.100
A BASE DE PROTEÍNA VEGETAL CONGELADA



TINTOS VEGANOS LIGEROS

TATU CRIOLLA $24.800
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 $27.800
Ravera Wines - Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza.
Fresco y ligero, frutal y herbal. No filtrado, con turbidez natural.

MARA PINOT NOIR $34.700
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 $24.700
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Cuerpo medio, fresco y frutado con notas especiadas.
Ideal un poco más frío.

CORTE ARTESANAL $24.000
MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
Bodega Casa Tano - Mendoza.

MARA BONARDA $30.600
Bodega Wine is Art - La Consulta (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, especiado, suave y amable.
Crianza leve de 8 meses en barrica.

LOS SAUCES $31.100
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 $33.300
Bodega Stella Crinita - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, joven, herbal.
Crianza en cemento, baja intervención.

EN VIVO MALBEC PARAJE ALTAMIRA $43.500
Bodega Casa Tano - Altamira (Valle de Uco), Mendoza.
Cuerpo medio con crianza en madera. Notas especiadas, frutales y tostadas.

KRONTIRAS EXPLORE MALBEC $34.000
Bodega Krontiras - Luján de Cuyo, Mendoza.
Frutado y con notas de madera. 12 meses en roble nuevo.

TINTOS DE CUERPO INTENSO

VINO DE SEÑOR $45.000
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 $42.300
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ANIMAL ORGÁNICO CABERNET SAUVIGNON .. $26.800
Bodega Wine is Art - Agrelo, Mendoza.
Estructurado, con notas mentoladas y fruta madura.
Con agarre y textura.

KRONTIRAS NATURAL PETIT VERDOT $38.500
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Estructurado, con mucha fruta y especia, más notas tostadas por crianza en barrica.

COPA DE VINO $6.400



BLANCOS LIGEROS Y AROMÁTICOS

MIKRON TORRONTÉS $23.900
Bodega Krontiras - Chilecito, La Rioja.
Muy aromático, floral y frutado. Joven y fresco, un perfume en nariz.

TURBIO SAUVIGNON BLANC $26.800
Ravera Wines - Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Fresco, acidez vibrante, cítricos, herbales y mentolados.
No filtrado, más untuoso.

TURBIO CRUZA DE BLANCAS $26.800
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 $29.900
Bodega Wine is Art - Tupungato (Valle de Uco), Mendoza.
Frutado, aromas dulces, excelente acidez.
Untuoso por crianza en madera.

ANIMAL CHARDONNAY $25.500
Bodega Wine is Art - Tupungato y Agrelo, Mendoza.
Frutado, joven, fresco, con aromas típicos de la cepa.

BLANCOS CON UNTUOSIDAD

ALMA NEGRA BLANCO $41.700
Bodega Wine is Art - Mendoza.
Proyecto cambiante según añada. Misterioso en composición.

ROSADOS Y NARANJOS

MIKRON ROSADO MALBEC $24.100
Bodega Krontiras - Maipú, Mendoza.
Rosado fresco, floral y frutado; fácil de tomar.

PIELIHUESO ROSADO PRIMERO $39.100
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 ... $35.300
CRIOLLA GRANDE - GARNACHA - MOSCATEL
Bodega Casa Tano - Valle de Uco, Mendoza.
Frutado, fresco, con más peso que un rosado.

PIELIHUESO NARANJO PRIMERO $44.800
TORRONTÉS - SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY
Bodega Pielihueso - Los Chacayes (Valle de Uco), Mendoza.
Naranjo de crianza, complejo y expresivo.

BURBUJAS

OMAGGIO PET NAT ROSÉ $28.900

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