

Cafetería Especial
Para acompañar esos antojitos dulces

Irish Coffee

Invencción irlandesa que combina whisky, café caliente y crema de leche.

Holiday Café

Café caliente, licor de chocolate y una capa de crema con licor de menta.

Café Bayleys

El café, con el delicado sabor del licor irlandés más famoso.

Vanilla Sky

Para sorprenderse con el ron y la vainilla al café con crema batida.

Café Mocca

Una combinación de brandy, crema de cacao y crema de leche, ideal para el relax.

Siberian Express

Después de un frío intenso. Vodka y licor de café cubiertos de crema batida.

Cafetería : el día no estaría completo sin uno

Café / Cortado/Té / Infusiones

Té de autor by Inés Berton

Jarrito/Café con crema

Café doble/Capuchino

Submarino / Chocolate

Tortas

Torta BomBon

Torta frutal

Lemon pie

Pastel de manzanas

Tarta Cabsha

Cheesecake de vainilla con compota de frutos rojos

Cookies & sweet

Dúo de strudel de peras con almendras y manzana a la canela

Mini alfajorcitos de maicena

Brownie de chocolate

Selección de budines

Bebidas refrescantes para toda ocasión, para todo el mundo

Gaseosas / Agua Mineral

Agua Ser Citrus

Jugo de cítricos

Jugo de tomate

Limonada

Licuos

Milkshakes

Snack's & Tablas
Lo mejor para disfrutar

Pizzas

Pizza cuatro Fromage y cordorniz: salsa de tomates, queso criollo, azul, gruyere, parmesano, huevos de codorniz, morrones frescos y aceitunas.

Pizza Vegetariana: Salsa de tomates, tomates asados, berenjenas, zucchini, salteados al oleo; mozzarella, pesto de berro, aceitunas negras.

Pizza Americana: Salsa tomate, cebolla sauté, panceta, portobellos, ajíes suavizados, queso cheddar y mozzarella y aceitunas.

Pizza Patagónica: Salsa de Tomate, mozzarella, salmón ahumado, queso Saint Maure, rúcula fresca, tomates confitados y aceitunas.

Nuestras Tablas (para compartir)

Selección de quesos y fiambres.

Selección de quesos.

Selección de variedad de ahumados.

Tabla del Poeta (Salmón ahumado, queso brie y pan de campo).

Nuestros Sandwiches: nuestros sandwiches vienen acompañados con papas fritas

Tostado

Tostado de jamón y queso.

Lomito Cordobés

Lomo de novillo, jamón York, queso, lechuga, tomate, huevo y salsa golf.

Cheese Burger

Hamburguesa de carne de novillo con queso en pan de hamburguesa

Alemán:

Leberwurst, pepinillos, camembert y fina juliana de repollo en pan de campo.

Serrano:

Jamon crudo, huevo duro, queso criollo, berro fresco y pesto de morrones en pan baguette.

Sandwich Patagónico:

Salmón ahumado, tybo ahumado, hongos salteados en salsa de soja y aderezado con dijon en pan baguette.

Club sandwich estilo Bistró:

Láminas de pechuga, panceta, huevos de codorniz, tomates secos y jamon York en pan de miga.

Bistró vegetariano

Tomates y zucchini confitados, queso tofu, endivias frescas, pesto de tapenade en pan Arabe.

Big Burger:

Hamburguesa de carne, panceta, huevo, queso cheddar en salsa barbacoa en pan de hamburguesa.

Cocktails clásicos
Recetas originales y los mejores ingredientes

Alexander

Como digestivo o a media tarde, esta combinación a partes iguales de brandy, crema de cacao y crema de leche es ideal para distenderse.

Americano

Clásico aperitivo italiano de bitter Campari, vermouth dulce y soda. Unas gotas de limón son un agregado que le da chispa.

Bellini

Un clásico del jet set de los 60's. Champagne y durazno se unen en un aperitivo memorable.

Black Russian

Elegante digestivo que combina vodka y licor de café.

Bloody Mary

Una combinación de vodka y jugo de tomate, un toque de sal, pimienta, jugo de limón y las legítimas salsas Tabasco y Worcestershire.

Kir Royal

Champagne helado sobre un toque de creme de cassis.

Manhattan

El clásico aperitivo de whisky y vermouth. Unas gotas de bitter Angostura y una cereza son el toque distintivo.

Margarita

Tequila, triple sec y jugo de limón batidos en este famoso cocktail mexicano, servido en la original copa "sombbrero".

Martini Dry

El más famoso cocktail jamás inventado combina Gin, vermouth seco y una aceituna verde en la clásica copa triangular.

Old Fashioned

Un terrón de azúcar empapado en bitter Angostura, unas gotas de agua, whiskey y una rodaja de naranja y limón. Un clásico.

Piña Colada

Puede disfrutar en cualquier momento de este tropical batido de ron, leche de coco y piña.

Screwdriver

Delicioso y tan simple como decir "vodka y jugo de naranjas".

Tequila Sunrise

Tequila, jugo de naranjas y un chorrito de granadina. Tan excitante como la puesta del sol en Acapulco.

Whiskies

Escoceses, irlandeses, americanos. nacionales

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Blue Label
Johnnie Walker Gold Label
Johnnie Walker Black Label
Johnnie Walker Red Label
Chivas Regal
Ballantine´s Gold Seal
Ballantine´s Finest
J&B

The Famous Grouse
Teacher´s

Single Malt

The Glenlivet
Glenfiddich
Glendullan

Single Grain

Cameron Brigg

American Whiskey

Jack Daniel´s Old N°7
Jim Beam Bourbon
Jim Beam Black

Irish Whiskey

Jameson

Whisky Nacional

Blender´s Pride
Premium

Brandies

Un puro y un brandy para disfrutar los éxitos de la jornada
Armagnac Montesquieu VSOP
Cognac Hennessy VSOP
Cognac Hennessy VS
Cognac Remy Martin VS
Cognac Courvoisier VS
Cognac Reserva San Juan

**Clásicos y modernos, auténticamente Latinoamericanos,
Orgullosamente nuestro**

Gin & Vodka: clásicos modernos, para mezclar o disfrutar “On the rocks”

Gin Beefeater
Gin Bombay Sapphire
Gin Tanqueray
De Kuyper Jonge Jenever
Ginebra Bols
Vodka Ciroc
Vodka Absolut
Vodka Danska
Vodka Stolichnaya
Vodka Wyborowa
Vodka Smirnoff
Vodka Smirnoff Orange twist
Vodka Red Fruit Twist

Ron, tequila y pisco: Auténticamente latinoamericanos. Orgullosamente nuestros

Havana Club Reserva
Bacardi Carta Oro
Bacardi Carta Blanca
Malibú
Cuervo Especial
Cuervo Clásico
Cuervo Agavero
Olmeca
Capel

Licores: Digestivos de primer nivel

Drambuie
Grand Marnier
Amaretto di Saronno
Bayley’s Irish Cream
Cointreau
Galliano
Sambuca Vaccari
Limoncello
Tia Maria cream
Tia Maria
Pacharan Zoco