

MENÚ LOBBY BAR



Cafetería & Desayuno

Coffee & Breakfast

Té Tea Chá	USD 5
Café Espresso Café (Café italiano Lavazza)	USD 6
Café doble Double espresso Café duplo	USD 8
Café con leche Latte Café com leite	USD 7
Cappuccino	USD 8
*Adicional leche vegetal o deslactosada * Additional of vegetable milk or lactose free *Adição de leite vegetal ou não lácteo	USD 2
Jugo exprimido de naranja, pomelo limonada Pressed orange juice, grapefruit juice or lemonade Suco de laranja natural, toranja ou limonada	USD 12
Licuada Smoothies Batidos	USD 14
Agua mineral nacional Local mineral water Água mineral nacional	USD 5
Refrescos Soft Drinks Refrigerantes	USD 7
Medialuna (1 unidad) Croissant (1 unit) Croissant (1 unidade)	USD 5
Tostadas con manteca y mermelada (4 u) Toasts with butter & marmalade (4 units) Torradas com manteiga & geleia (4 unidades)	USD 10
Alfajores de maicena (3 unidades) Cornflour Alfajores (3 units) Alfajores de maizena (3 unidades)	USD 6

Cervezas | Beers |

Cervejas

Cerveza Paulaner Hefe – Weissbier	USD 16
Cerveza Bizarra Artesanal Amber Ale o Blonde 500cc	USD 15
Heineken – Corona	USD 9
Cerveza Estrella Damm	USD 10
Cerveza Estrella Galicia sin alcohol	USD 9
Cerveza nacional	USD 8

Vinos por copa

Wine by the glass

Vinhos em taça

Vino Blanco de la casa House White Wine Vinho Branco da Casa	USD 11
Vino Tinto de la casa House Red Wine Vinho Tinto da Casa	USD 11
Espumante Sparkling Wine Espumantes	USD 11



ENSALADAS | SALADS | SALADAS

Nueva caprese, cherry fresco, stracciatella, rúcula y pesto de albahaca. New Caprese: Fresh cherry, stracciatella, arugula, and basil pesto. Nova caprese: Tomates-cereja frescos, queijo stracciatella, rúcula e pesto de manjeriço.	USD 24
Caésar de muslitos de pollo, mix de verdes orgánicos, aderezo, croutones rústicos acompañada de Jersey. Caesar chicken thighs, organic green mix, dressing, rustic croutons accompanied by Jersey cheese. Caesar com drumettes de frango, mix de verdes orgánicos, milho, croutons rústicos acompañada de queijo Jersey.	USD 22
Ensalada con camarones de Rocha repollo, zanahoria, apio, mix de verdes orgánicos y aderezo ranchero. Salad with Rocha shrimp, cabbage, carrot, celery, organic green mix, and dressing rancher. Salada com camarões de Rocha, Repolho, cenoura, aipo, mix de verdes orgánicos e molho tipo ranch.	USD 26
Ensalada fresca de zucchini, limoneta, menta, peras, arvejas, queso de cabra y crocante de cereales. Zucchini salad, lemon, mint, pears, peas, goat cheese, and crispy cereals. Salada fresca de abobrinhas, limoneta, menta, peras, ervilhas, queijo de cabra e crocante de cereais.	USD 20

ENTRADAS Y TAPEO | ENTRÉES & “TAPAS” | ENTRADAS

Sopa del día Soup of the day Sopa do dia	USD 12
Empanada de jamón, queso y choclo con salsa llajua Ham, cheese and corn empanada with llajua sauce. Empanada de presunto, queijo e milho com molho llajua.	USD 12
Croqueta de maíz y olivas negras con chimi cítrico Corn and black olive croquette with citrus chimichurri. Croquete de milho e azeitonas pretas com molho chimichurri cítrico.	USD 14
Empanadas de lomo a cuchillo con salsa llajua (2 un.) Pork loin empanadas with llajua sauce (2 pieces). Empanadas de filé mignon cortado à mão com molho llajua (2 un.).	USD 14
Rabas con salsa tártara Squid with tartar sauce. Lulas à milanesa com molho tártaro.	USD 20
Polenta a la plancha con ensaladita de hinojo, perejil, verdeo y queso de cabra Grilled polenta with fennel, parsley, chives and goat cheese salad. Polenta na chapa com salada de funcho, salsinha, cebolinha e queijo de cabra.	USD 16

PIZZAS | PIZZAS | PIZZAS

Rúcula, jamón crudo y queso Jersey USD 33
[Arugula, prosciutto, and Jersey cheese.](#)
Rúcula, presunto cru e queijo Jersey.

Stracciatella, hongos y suave provenzal USD 24
[Stracciatella, mushrooms and “provenzal” herbs.](#)
Queijo stracciatella, cogumelos e provençal suave.

Margarita USD 22
[Margarita](#) | Margherita.

Nuestras pizzas son integrales de larga fermentación | [Our pizzas are whole wheat](#) |
Nossas pizzas são integrais de fermentação prolongada.

SANDWICHES | SANDWICHES | SANDWICHES

Tostado de jamón y queso USD 16
[Ham & cheese toasted bread sandwich](#) | Sanduíche de pão torrado com presunto e queijo.

Baguette integral de jamón crudo, stracciatella, tomate asado y aceite de oliva corte italiano USD 32
[Whole wheat baguette with prosciutto, stracciatella, roasted tomato, and olive oil.](#)
Baguette integral de presunto cru, queijo stracciatella, tomate assado e azeite de oliva corte italiano.

Baguette integral de pesca local a la plancha con queso crema, verdeo, rúcula y palta USD 30
[Whole wheat baguette with local fish, cream cheese, chives, arugula, and avocado.](#)
Baguette integral de peixe local na chapa com cream cheese, cebolinha, rúcula e abacate.

HAMBURGUESAS | HAMBURGERS | HÁMBURGUER

Hamburguesa New York de asado smash con queso provolone, panceta, cebolla caramelizada, pepinillos, alioli USD 27
[New York grilled smashburger with provolone cheese, bacon, caramelized onions, pickles, and aioli.](#)
Hambúrguer New York de churrasco estilo smash com queijo provolone, bacon, cebola caramelizada, pickles, molho alioli.

Clásica hamburguesa de asado smash con queso provolone, lechuga, tomate, huevo a la plancha y alioli USD 27
[Classic grilled smashburger with provolone cheese, lettuce, tomato, fried egg, and aioli.](#)
Hambúrguer clássico de churrasco estilo smash com queijo provolone, alface, tomate, ovo na chapa e molho alioli.

Hamburguesa veggie de tempeh, con queso provolone, lechuga, tomate, pepinillos y alioli USD 24
[Veggie tempeh burger with provolone cheese, lettuce, tomato, pickles, and aioli.](#)
Hambúrguer vegetariano de tempeh com queijo provolone, alface, tomate, pickles e molho alioli.

Utilizamos pan de papa y las acompañamos con papas fritas | [We use potato bread accompanied them with french fries](#) | Usamos pão de batatas e acompanhamos com batatas fritas.

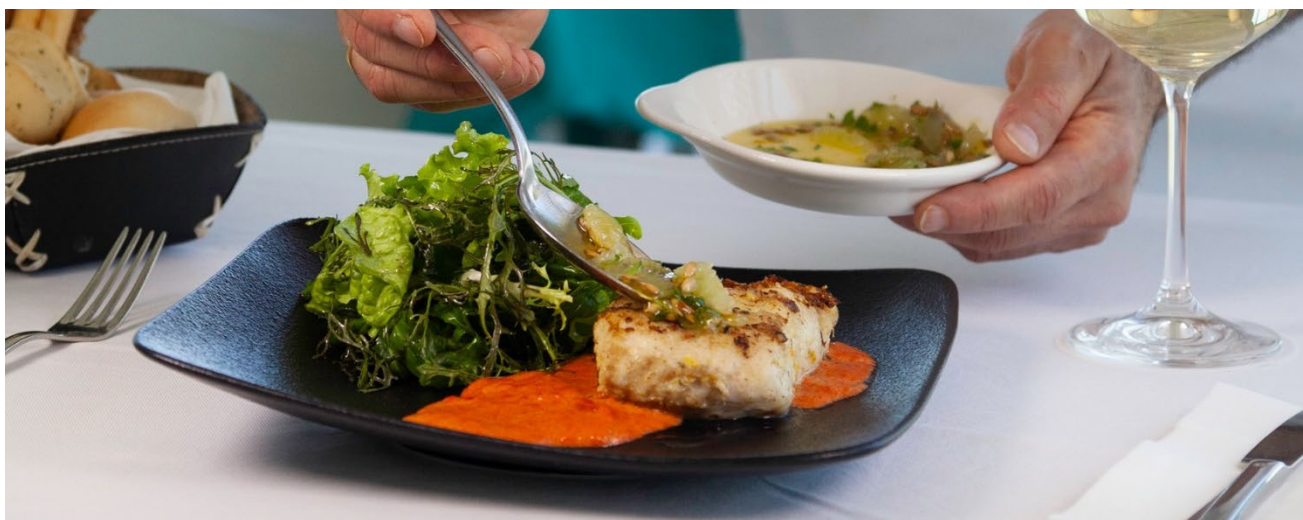
MILANESAS | MILANESAS | MILANESAS

Nuestras milanesas son apanadas con panko y acompañas de papa fritas | Our Milanese are breaded with panko and accompanied with french fries | Nossas milanesas são empanadas com panko e acompanhadas de batatas fritas.

Milanesa de lomo USD 30
Breaded beef tenderloin cutlet | Bife à milanesa.

Milanesa de pollo USD 25
Breaded chicken cutlet | Frango à milanesa.

Milanesa de lomo Napolitana con papas rústicas USD 32
Sirloin Milanese a la Parmigiana (“Napolitana”) with rustic potatoes | Bife à milanesa estilo napolitano com batatas rústicas.



PRINCIPALES | MAIN COURSES | PRINCIPAIS

Ñoquis a la plancha con pesto y tomate USD 22
Grilled gnocchi with pesto and tomato.
Gnocchi na chapa com pesto e tomate

Pappardelle con albóndigas, cebolla de verdeo, arvejas y queso Jersey USD 24
Pappardelle with meatballs, onions, peas and Jersey cheese.
Pappardelle com almôndegas, cebolinha, ervilhas e queijo Jersey.

Bife de lomo con cabutiá asado, cebolla morada y chimi de la casa USD 38
Filet mignon with roasted cabutá, red onion, and house chimichurri.
Bife de lomo com abóbora japonesa assada, cebola roxa e molho chimichurri da casa.

Muslito de pollo a la pizza con puré de papas, cáscaras crocantes y provenzal USD 28
Chicken thighs with tomato sauce and mozzarella with mashed potatoes, crispy potato skins, parsley, and garlic.
Drumette de frango à la pizza com purê de batatas, cascas crocantes e provençal.

Pesca local con vegetales asados, gremolata y ralladura de limón USD 36
Local fish with roasted vegetables, chopped parsley sauce (“Gremolata”), and lemon zest.
Peixe local com vegetais assados, gremolata e raspa de limão.

Ribs de cerdo con barbacoa, papas y coleslaw USD 34
BBQ pork ribs with potatoes and coleslaw.
Costelas de porco com molho barbecue, batatas e salada coleslaw.

POSTRES | DESSERTS | SOBREMESAS

Flan de vainilla servido con dulce de leche y crema Chantilly USD 12
Vanilla “flan” (pudding) served with “dulce de leche” and whipped cream
Flan de baunilha, servido com doce de leite e chantilly

Summer vibes USD 15
Cake de naranja, mousse de chocolate blanco y naranja, crema montada de coco, gelatina de mandarina y lascas de coco.
Summer vibes: orange cake, white chocolate and orange mousse, coconut whipped cream, mandarin gelatina, and coconut flakes.
Summer vibes: Bolo de laranja, mousse de chocolate branco e laranja, creme chantilly de coco, gelatina de tangerina e lascas de coco.

Sweet explotion USD 15
Mousse de dulce de leche, crema de dulce de leche y maní, mousse de vainilla, sablée de café.
Sweet explotion: dulce de leche mousse, dulce de leche and peanut cream, vanilla mousse, coffee sablée.
Sweet explotion: mousse de doce de leite, creme de doce de leite e amendoim, mousse de baunilha, sablée de café.

New paradise USD 15
Variedad de frutas en almíbar de vainilla, melón, ananá y manzana, caviar de frambuesa y mango, extracto de maracujá.
New paradise: variety of fruits in vanilla syrup, melon, pineapple and apple, raspberry and mango caviar, passion fruit.
New paradise: variedade de frutas em calda de baunilha, melão, abacaxi e maçã, caviar de framboesa e mano, extrato de maracujá.

Volcán de chocolate USD 18
Relleno de dulce de leche, salsa inglesa de Baileys, crumble de choco y helado de crema.
Chocolate volcano: filled with dulce de leche , Baileys Worcestershire sauce , chocolate crumble, and vanilla ice cream.
Petit gateau de chocolate: recheado de doce de leite, molho inglês de Baileys, crumble de chocolate e sorvete de creme.

Pistacho experience USD 18
Cheesecake de pistacho, sablée de almendras, coulis de futos rojos.
Pistachio experience: pistachio cheesecake, almond sablée , mixed berry coulis.
Pistacho experience: Cheesecake de pistache, sablée de amêndoas, coulis de frutas vermelhas



GRAND TÉ

Incluye: Panini de Jamón crudo, rúcula y queso crema | Tostado de Jamón y Queso | Mini Tarteleta de Fruta | Macaron del día | Cookie | Brownie | Medialuna | Croissant | Torta a elección (Carrot Cake o Ramón Navarro) | Café o Té a elección y jugo de naranja.

Valor USD 28 por persona	Horario 17 a 19 hs	Frecuencia Todos los días
------------------------------------	------------------------------	-------------------------------------