

OPCIONES INDIVIDUALES / INDIVIDUAL OPTIONS

Medialuna con jamón y queso. **\$ 7.500**
Croissant with ham and cheese.

Scones clásicos con queso y dulce. **\$ 7.500**
Classic scones with cheese and jam.

Tostadas con queso y dulce. **\$ 7.000**
Toast with cheese and jam.

Waffles **\$ 9.000**

¡Armalo con los tres ingredientes que mas te guste!
Dulce de leche, crema chantilly, nutela, frutos rojos,
mani, frutillas, banana, manzanas, chips de chocolate,
Chocolinas.

*Slow-cooked beef with spicy pepper sauce and
creamy cheese mashed potatoes.*

*Taste it with your three favorite ingredients!
Dulce de leche, whipped cream, Nutella, berries,
peanuts, strawberries, banana, apples, chocolate
chips, Chocolinas cookies.*

ENTRE PANES / SANDWICHES

Nuestros panes son artesanales y vienen acompañados
con chips de tuberculos.

*Our breads are artisan-made and come served with
root vegetable chips.*

Sándwich en pan de campo con jamon crudo de parma, **\$ 22.000**
rucula, manteca, tomates asados y queso toscano.

*Country Bread Sandwich with Parma Prosciutto, Arugula,
Butter, Roasted Tomatoes, and Tuscan Cheese.*

Sandwich de pastron casero en foccacia, pepinillos, **\$ 24.000**
mostaza, cebolla morada, escarola y queso rumel.

*House-Made Pastrami Sandwich on Focaccia with Pickles,
Mustard, Red Onion, Escarole, Rumel Cheese, and Dressing.*

Sandwich vegetariano en pan de campo con berejenas, **\$ 21.000**
cebollas, tomate, peras, rucula y queso tybo.

*Vegetarian Country Bread Sandwich with Eggplant, Onions,
Tomato, Pear, Arugula, and Tybo Cheese.*

Sandwich en foccacia con jamon cocido, doble **\$ 18.000**
queso, tomate y palta.

*Focaccia Sandwich with Cooked Ham, Double Cheese,
Tomato, and Avocado.*

TEA TIME

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Tabla de quesos y fiambres. **\$ 42.000**
Para 2 personas.

*Cheese and cold cuts board.
For 2 people.*

Degustación dulce. **\$ 38.000**
Para 2 personas.

*Sweet tasting platter.
For 2 people.*

Tablas. **\$ 45.000**
Degustación de quesos.

*Quesos de Ventimiglia 4 variedades, frutos secos
y fruta de estación.*

*Platters.
Cheese tasting.*

*Featuring Ventimiglia cheeses, nuts, and seasonal
fresh fruit.*

CAFETERIA / COFFEE & DRINKS

Café Chico Nespresso. **\$ 5.800**
Espresso Nespresso.

Café Lungo Nespresso. **\$ 6.400**
Lungo coffee Nespresso.

Café con leche Nespresso. **\$ 6.400**
Coffee with milk Nespresso.

Cappuccino Nespresso. **\$ 7.000**

Infusiones. **\$ 4.900**
Herbal teas.

Submarino. **\$ 7.900**
Hot milk with dark chocolate bar.

Chocolate caliente. **\$ 7.900**
Hot chocolate.

Licuada de fruta de estación. <i>Seasonal fruit smoothie.</i>	\$ 7.900
--	----------

Milkshake.	\$ 8.500
------------	----------

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Gaseosa Línea Coca Cola. <i>Soft drinks – Coca-Cola line.</i>	\$ 4.800
--	----------

Botella Agua local con o sin gas. <i>Bottle of local still or sparkling Water.</i>	\$ 4.000
---	----------

Limonada fresca con menta y jengibre. <i>Fresh lemonade with mint and ginger.</i>	\$ 6.000
--	----------

Jugo natural de naranja. <i>Freshly squeezed orange juice.</i>	\$ 6.000
---	----------

Jugo Fruggina 250cc. <i>Fruggina juice 250ml.</i>	\$ 3.500
--	----------

TEA TIME

CERVEZAS / BEERS

Heineken x 330cc.	\$ 7.000
-------------------	----------

Beerhouse (Golden, ipa, scottish) \$8200	\$ 8.200
--	----------