

a lo que vinimos...

cafetería.

Espresso	\$2.400
Espresso doble	\$3.000
Espresso tonic - Fentimans Tradicional	\$4.900
Espresso tonic - Fentimans Rose Lemonade	\$4.900
Espresso naranja (doble shot espresso, 100 cc. de jugo de naranja, syrup de vainilla)	\$3.600
Espresso Cookie Cup (sí, el de tiktok 😊)	\$5.700
Lungo	\$2.400
Ristretto	\$2.700
Americano	\$2.900
Americano en las rocas	\$2.900
Macchiato	\$3.500
Capuccino	\$3.800
Capugriso (shot espresso, leche, crema chantilly y esencia de chai)	\$4.200
Affogato (doble shot espresso y helado artesanal de vainilla)	\$3.400
Espressomisé (doble shot de espresso, helado artesanal de tiramisú y galletas de champaña)	\$3.900
Mocaccino	\$4.300
Moca blanco	\$4.300
Latte	\$3.700
Latte sabores	\$4.000
Pinky Latte (un latte, pero rosado 💕)	\$3.900
Pumpkin Spice Latte (shot de espresso, leche y syrup artesanal de calabaza)	\$4.300
Flat White	\$3.300
Nuticcino	\$4.400

extra shot de café o leche \$1.000

tecitos.

Matcha Latte	\$4.500
Chai Latte	\$4.800
Chai Latte - Elephant Vainilla	\$4.800
Chai Latte Caramel	\$4.800
Dirty Chai Latte (chai + shot de espresso)	\$5.000
Té Hindú (té negro, leche de almendras, cardamomo, canela en polvo)	\$3.700

Adagio:

Earl Grey Bravo • English Breakfast • Masala Chai • Rooibos Verde Bonita • Rooibos Vainilla Chai (sólo tetera) • Buenas Noches • Foxtrot

Tea bag (individual)	\$3.000
Té cortado (según variedad del día)	\$3.400
Tetera (700 ml)	\$5.400

chocolate.

Chocolate caliente solo*	\$3.900
Chocolate caliente con leche*	\$4.200
Selva negra (chocolate, frambuesa y hielo)	\$4.800

*agrega marshmallows \$1.000

obviamente puedes elegir tu leche **sin costo adicional**: entera, semi descremada, sin lactosa, soya, almendras o not milk.

golden milk.

Golden Latte	\$4.000
--------------	---------

superalimento en base a cúrcuma, jengibre, canela y especias (puedes pedirlo con miel).

leche.

Taza de leche	\$2.400
---------------	---------

¿algo más fresquito?

limonadas

Tradicional	\$3.500
Menta jengibre	\$3.700
Sabores	\$3.900
Purple flower (toda una experiencia de color 🌸)	\$4.100

jugos de pulpa

\$3.900

vitamina naranja

(350 cc.) \$3.800

dinamita naranja 🍊

\$4.500

200 cc. de jugo de naranja, doble shot de espresso y syrup red orange

bebidas

\$2.400

Coca cola (normal y zero)
Sprite (normal y zero)
Fanta

kombucha

\$3.500

Maqui
Té verde-jazmín
Limón-jengibre
Naranja-cúrcuma

agua

Agua Puyehue sin gas	\$2.400
Agua Puyehue con gas	\$2.400
Fentimans Tradicional	\$2.700
Fentimans Rose Lemonade	\$2.700



siempre hay espacio para algo dulce.

pastelería.

Torta amor • un clásico, nunca falla.
Hoja rellena con manjar casero, crema chantilly y frambuesas.

\$4.900

Torta griso • cómo no íbamos a tener una con nuestro nombre 😊.
Capas de hoja rellenas con manjar casero, bizcocho de nueces con crema de nuez, hoja de merengue con guinda ácida y bizcocho de chocolate cubierta con crema de manjar.

\$4.900

Torta chocolateit • en inglés suena más cool 😎.
Bizcocho de chocolate relleno con ganache, trozos de chocolate blanco y manjar casero.

\$4.900

Torta noez amor • ¿o sí? 🤪
Panqueque de nuez, rellena de manjar, frambuesa y crema.

\$5.200

Cheesecake frutos rojos
Clásico cheesecake, con salsa de frutos rojos.

\$4.400

Cheesecake maracuyá
Lo mismo, pero más tropical.

\$4.400

Kuchen sureño
Con frambuesas y arándanos.

\$4.400

Kuchen de nuez
En verdad no requiere explicación.

\$4.400

Pie de limón
Clásico de clásicos.

\$4.400

🌱 **Tarta choconuez**
Muy chocolatosa pero sin gluten, sin azúcar y vegana. (ojo! puede contener trazas)

\$4.500

bollos y otros dulcesitos.

Cinnamon roll (rollito de canela pero escrito elegante)	\$3.800
Nutella roll (sí, léiste bien y son lo máximo 😊)	\$4.200
🌱 Galletón pasta de avellana (vegana)	\$2.100
Galletón chips de chocolate (rellena con ganache 🍫)	\$2.100
Galletón zanahoria (rellena con frosting 😊)	\$2.100
Galletón brookie	\$2.100
🌱 Snickers (sin trigo, sin soya)	\$2.500
🌱 Snickers mini (sin trigo, sin soya)	\$1.500
🌱 Mantecol Keto (sin gluten, sin azúcar, puede contener trazas)	\$2.500
🌱 Crocante de manzana	\$2.700
Carrot Cake (cubierto con frosting 😊) ¡nuevo! 🚀	\$3.000
Brownie artesanal con salted caramel	\$2.900
Brownie de limón (cubierto con frosting 😊) ¡nuevo! 🚀	\$3.500
Brownie de café (bañado en salted caramel) ¡nuevo! 🚀	\$3.500
Brownie Ferrero (una maravilla 😊) ¡nuevo! 🚀	\$3.900
Mini berlín nutella o frutos rojos (2 un.)	\$2.100
Muffins (pregúntanos cuáles hay 🤪)	\$2.400
Croissant	\$1.900

y lo que tod@s estaban esperando...

el famoso brunch.

son para 2 personas... pero aquí no juzgamos a nadie 🤪.

el primer brunch

\$27.900

- 2 café* o té a elección*
- 2 shot de jugo de naranja
- Tostada de masa madre con paltita, huevo pochado y salsa holandesa.
- Tostada de masa madre con queso crema al limón, slice de salmón ahumado y mix verde.
- Bowl de yogurt con mix de semillas.
- Plato de frutas de la estación.
- 1 muffin a elección (chips de chocolate o arándanos).
- 1 dulcesito a elección: crocante de manzana, mini berlín o trenza de nuez pecán.

el segundo brunch

\$27.900

- 2 café o té a elección*
- 2 shot de jugo de naranja
- Panera con mini croissant de mantequilla, tostadas de hogaza masa madre y croissant multigrano.
- Huevos revueltos
- Láminas de jamón serrano
- Ricotta
- 1 potecito con nutella
- Hummus
- 1 Cinnamon o Nutella roll
- Trozo de tarta a elección (cheesecake o kuchen).

*café: capuccino, latte, cortado o americano

*té: tea bag adagio variedades



mañana o tarde

team salado.

- 🥕 Tostada Capriso: masa madre, ricotta, pesto y tomate cherry. \$4.700
- 🥕 Tostada de masa madre con ricotta, palta y encurtido de cebolla. \$4.700
- 🌱 Tostada de masa madre con hummus y berenjenas encurtidas. \$4.300
- 🌱 Tostada de masa madre con hummus de betarraga y pepinos encurtidos. \$4.500
- Croissant jamón queso caliente. \$3.800
- Croissant queso caliente. \$3.300
- 🥕 Omelette relleno de queso, champiñón y un toque de ciboulette. \$4.900

tostadas base.

un clásico, no podía faltar 😊.

- Palta \$4.300
- Palta + agregado a elección: \$4.700
 - tomate cherry
 - huevo pochado
 - huevo revuelto
- Palta + Salmón \$5.500
- Paila de huevo \$3.500
- Paila de huevo + agregado a elección: \$3.900
 - queso
 - jamón
 - jamón-queso
 - tocino



team dulce.



- Waffle a lo Gringo: tocino crispy, mantequilla y syrup. \$3.900
- Waffle Summer: frutas de estación, crema batida y nutella/syrup/salted caramel (tú eliges 🤩) \$3.900
- Waffle Salsas: nutella, syrup o salted caramel. \$3.300
- Croissant Frutella: nutella + fruta de temporada. \$4.300
- Tostada de masa madre con nutella y pistacho \$4.100
- Tostada francesa, syrup y almendras tostadas. \$4.200
- Bowl de yogurt griego, granola, puré de frutilla y mix de semillas. \$3.200



¿fan del helado? agrégalo a cualquier preparación por \$2.900 😊

sandwich

Tinoco

Croissant con queso cremoso al limón, slices de salmón ahumado y rúcula.

(ojo! puedes pedir el salmón sellado, 10/10 🥰)

\$7.500

Diagonal

Brioche, hamburguesa de polenta-choclo, tomate, cebolla, cilantro y ajonesa vegana.

\$7.500

Fulget

Ciabatta, pollo, pesto y queso.

\$6.200

Ven aquí

Ciabatta, pastrami, pepinos encurtidos, rúcula y mayonesa tipo césar

\$8.500



San pastrami

Pan de masa madre, pastrami, huevo frito, rúcula y salsa de mostaza-miel. Sellado por ambos lados.

\$9.500

Mecha corta

Ciabatta, carne mechada y queso. (psst! pruébalo con agregado palta 🥰)

\$6.200

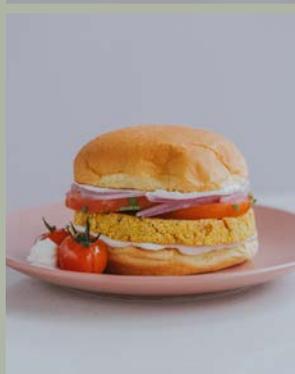
Babel

Pan pita, falafel, hummus de betarraga, rúcula, ajonesa vegana.

\$6.500

agregados:

queso \$1.300 • palta \$1.500 • huevo \$1.200



ensaladas

Monterrey

Pollo al orégano, mix de hojas verdes, coleslaw, corazón de alcachofas, choclo y dressing del chef.

\$8.900

Rambla

Slices de salmón ahumado, palta, pepinos encurtidos, mix de hojas verdes, queso parmesano, crutones y dressing del chef.

\$9.900

Penquista

Jamón serrano, ricotta, tomate cherry, quinoa tricolor, lechuga hidropónica, almendras laminadas y dressing de pesto.

\$9.900

puedes cambiar la proteína por hummus sin costo



todavía hay más... pizzas.

Pestocoteca

Base tomate queso, jamón serrano, tomate cherry, rúcula y pesto.

\$13.500

Pedro Aguirre Mecha

Base tomate queso, carne mechada, champiñón y cebolla.

\$12.500

Chome

Base tomate queso, salmón, ricotta, rúcula, alcaparras, ciboulette.

\$14.500

Berenvegan

Base tomate, berenjenas encurtidas, tomates, morrón, cebolla.

\$10.500



llueve sobre la ciudad.

\$2.000 (200 ml.)

grisopitas

Pregúntanos por la grisopita de la semana. Puede ser: zapallo, tomate, champiñones, coliflor o espárragos.



para perris.

Perrigalletas · porción de 5 galletas

\$2.000

banana, coco, canela y harina de avena.

carne de pollo, espinaca y harina de avena.

cúrcuma, zanahoria y harina de avena.

manzana, canela y harina de avena.

carne de res, betarraga y harina de avena.

Mantequilla de maní

porción de mantequilla de maní en un lickimat*.

*recuerda devolver el lickimat apenas termine, así lo ocupa otr@ perri.

\$1.500

Perripaletas

\$2.000

Yogurt natural, frutilla y plátano.

Yogurt natural y mantequilla de maní.

Bocaditos

porción de 3 bocados

\$2.500

Yogurt natural, frutilla y plátano.

Yogurt natural y mantequilla de maní.

Agua

el agüita es gratis, puedes pedirla a la mesa o encontrar los platos a la salida de los baños.

\$0

 **nota muy importante:** los snacks son elaborados con ingredientes 100% naturales, pero si tienes dudas sobre alguna alergia alimentaria de tu perri, es mejor evitarlo.



también
amamos la
ciudad gris.

¿te gustó griso? sería bacán si nos dejás una reseña con 5 estrellitas en google 🌟🔥