

a lo que vinimos...

cafetería.

Espresso	\$2.500
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)	\$3.700
Espresso Cookie Cup Galleta de chocolate bañada con chocolate blanco y miguitas de oreo (sí, el de tiktok 🤪)	\$5.700
Americano	\$2.900
Americano en las rocas	\$2.900
Macchiato	\$3.600
Capuccino	\$3.900
Capugriso (shot espresso, leche, crema chantilly y esencia de chai)	\$4.300
Affogato (doble shot espresso y helado artesanal de vainilla)	\$3.500
Espressomisú (doble shot de espresso, helado artesanal de tiramisú y galletas de champaña)	\$3.900
Mocaccino	\$4.400
Moca blanco	\$4.400
Latte	\$3.800
Latte sabores	\$4.100
Pinky Latte (un latte, pero rosado 💕)	\$3.900
Pumpkin Spice Latte (shot de espresso, leche y syrup artesanal de calabaza)	\$4.400
Flat White	\$3.400
Nuticcino	\$4.500

extra shot de café o leche \$1.100

tecitos.

Matcha Latte	\$4.600
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*	\$4.300
Selva negra (chocolate, frambuesa y hielo)	\$4.900

*agrega marshmallows \$1.100

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	\$2.500
---------------	---------

¿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 🍊

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

\$4.500

bebidas

\$2.500

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

kombucha

\$3.600

Maqui
Té verde-jazmín
Limón-jengibre
Naranja-cúrcuma

agua

Agua Puyehue sin gas	\$2.500
Agua Puyehue con gas	\$2.500
Fentimans Tradicional	\$2.800
Fentimans Rose Lemonade	\$2.800



siempre hay espacio para algo dulce.

pastelería.

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

\$5.200

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.

\$5.200

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

\$5.200

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

\$5.500

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

\$4.600

Cheesecake maracuyá
Lo mismo, pero más tropical.

\$4.600

Kuchen sureño
Con frambuesas y arándanos.

\$4.600

Kuchen de nuez
En verdad no requiere explicación.

\$4.600

Pie de limón
Clásico de clásicos.

\$4.600

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

\$4.600

🌱 **Tartas veganas**
Rocher, Frambuesa-Pistacho

\$4.600

bollería y otros dulcecitos.

Cinnamon roll (rollito de canela pero escrito elegante) \$4.000

Nutella roll (sí, leíste bien y son lo máximo 😊) \$4.300

🌱 Galletón pasta de avellana (vegano) \$2.300

New York Cookies (pregúntanos las variedades 🤪) \$3.900

🌱 Snickers (sin trigo, sin soya) \$2.600

🌱 Snickers mini (sin trigo, sin soya) \$1.600

🌱 Mantecol Keto (sin gluten, sin azúcar, puede contener trazas) \$2.600

Carrot Cake (cubierto con frosting 😊) \$3.000

Brownie con salted caramel \$3.600

Brownie variedades (limón, café, red velvet, nutella, \$3.600

bon o bon, pistacho y bananaplit)

Mini berlín nutella o frutos rojos (2 un.) \$2.300

Muffins (pregúntanos cuáles hay 🤪) \$2.600

Croissant Artesanal (ideal para untar en tu cafecito) ¡nuevo! 🤪 \$2.500

🌱 Queque Mármol \$3.000

🌱 Queque Limón \$3.000

🌱 Crocante de manzana \$3.000

Barquillos rellenos con manjar (3 un.) \$3.800

Barquillos rellenos con nutella (3 un.) \$4.000

Galletas artesanales surtidas (bolsita de 100 grs.) \$3.600

🌱 : vegetariano 🌱 : vegano

y lo que tod@s estaban esperando...

el famoso brunch.

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

el primer brunch

\$29.900

- 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: mini berlín o galletón.

el segundo brunch

\$29.900

- 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. **\$5.100**
- 🥗 • Tostada de masa madre con ricotta, palta y encurtido de cebolla. **\$5.100**
- 🥗 • Tostada de masa madre con hummus y berenjenas encurtidas. **\$4.800**
- Croissant jamón queso caliente. **\$3.900**
- Croissant queso caliente. **\$3.500**
- 🥗 • Omelette relleno de queso, champiñón y un toque de ciboulette. **\$5.500**

🥗: vegetariano 🌱: vegano

tostadas base.

un clásico, no podía faltar 😊.

- Palta **\$4.800**
- Palta + agregado a elección:
 - tomate cherry
 - huevo pochado
 - huevo revuelto**\$5.200**
- Palta + Salmón **\$5.700**
- Paila de huevo **\$3.900**
- Paila de huevo + agregado a elección:
 - queso
 - jamón
 - jamón-queso
 - tocino**\$4.500**



team dulce.



- **Waffle a lo Gringo:** tocino crispy, mantequilla y syrup. **\$4.500**
- **Waffle Summer:** frutas de estación, crema batida y nutella/syrup/salted caramel (tú eliges 🤩) **\$4.500**
- **Waffle Salsas:** nutella, syrup o salted caramel. **\$3.600**
- **Tostada de masa madre con nutella y pistacho** **\$4.500**
- **Tostada francesa,** syrup y almendras tostadas. **\$4.600**
- 🥗 • **Tostada PB&J:** la clásica mezcla gringa, mantequilla de maní proteica GoNat (100% maní + proteína), mermelada de frambuesa o mora y mix de semillas. **(22 grs. de proteína)** (ah! y se pronuncia "pibiandyei" 😎) **\$4.800**
- **Bowl de yogurt** griego, granola, frutas de temporada, puré de frutilla y mix de semillas. **\$4.100**
- **Croissant Frutella:** croissant artesanal, nutella y frutas de temporada. **\$4.900**



¿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

🌱 Babel

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

\$7.500

San Pastrami

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

\$11.000



Mecha corta

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

\$7.500

Fulget

Ciabatta, pollo, pesto y queso.

\$7.500

agregados:

- queso **\$1.500**
- palta **\$1.800**
- huevo pochado **\$1.500**

🥗: vegetariano 🌱: vegano

ensaladas

Monterrey

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

\$9.900

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

 datito veg: puedes cambiar la proteína por hummus sin costo



todavía hay más...

pizzas.

Pestocoteca

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

\$14.500

Pedro Aguirre Mecha

Base tomate queso, carne mechada, champiñon y cebolla.

\$13.500

Chome

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

\$14.500



Vegriso

Base tomate, queso vegano, tomates cherry, champiñones y pimientos salteados.

\$12.500



para perris.

Perrigalletas · porción de 5 galletas

\$2.200

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.

\$1.700

Perripaletas

Yogurt natural, frutilla y plátano.

Yogurt natural y mantequilla de maní.

\$2.000

Bocaditos

porción de 3 bocaditos

Yogurt natural, frutilla y plátano.

Yogurt natural y mantequilla de maní.

\$2.500

Agua

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

\$0

 **nota muuy 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 🌟🔥