



PEQUEÑOS PLATOS

EMBUTIDOS DE TANDIL

Longaniza CANTINERA – Longaniza Colorada – Nduja - Spianata

ARANCINI

Croqueta de Risotto y mayonesa de kimchi

VITEL TONE

De Peceto

GIRGOLAS CON PURE DE ALUBIAS

ESPARRAGOS A LA PARRILLA

Con crema de stracciatella

ACEITUNAS

Rellenas con carne

ANCHOITAS

Con oliva, limón y pimienta

PRECIO POR PLATO

\$ 8.500



SELECCIÓN DE QUESOS

\$8.500

CROTTIN – CHUTNEY DE MANGO

Leche De cabra- Textura Blanda- Origen Suipacha, Productor Piedras Blancas

CHEEDAR INGLES – COMPOTA DE CIRUELA

Leche De Vaca- Textura Dura- Origen Lincoln, Productor La suerte

CAMEMBERT – PANAL DE MIEL

Leche de Vaca- Textura Blanda – Origen Córdoba- Productor La Bohemia

MORBIER – MEMBRILLO

Leche de Vaca - Textura Semi Blando- Origen Córdoba-

RACLETTE – CON FRUTOS SECOS

Leche de Vaca- Textura Semi Blando- Origen Suipacha – Productor Fermier

BRIE – MEMBRILLO

Leche de Vaca- Textura Blando- Origen Lincoln – Productor La Suerte

AZUL – CHOCOLATE PERUANO

Leche de Vaca- Textura Blando- Origen Córdoba – Productor Toro Azul

SBRINZ – PERAS PICKLES

Leche de Vaca – Textura Dura – Origen Santa Fe – Productor Melincue

MARIDAJE DE SOLO QUESOS ACOMPAÑADO DE UNA BOTELLA DE VINO

TIKAL MALBEC SYRAH o CASARENA CHARDONNAY

\$55.000



ENTRADAS

- ANCHOÍTAS EN PAN BRIOCHE Y PATÉ DE TRUCHA \$ 14.500
- CROQUETAS DE MORCILLAS, CHUTNEY DE DAMASCO \$ 13.000
- HUMMUS DE GARBANZOS, SALSA TZATZIKI Y PAN NAAN \$ 12.000
- BURRATA, JAMÓN SERRANO Y LÁMINAS DE FOCACCIA \$ 15.800
- EMPANADAS DE CARNE CON DIP DE SALSA DE YASGUA \$ 4.800
- LANGOSTINOS CON ACEITE DE JALAPEÑO Y SALSA PIL PIL \$ 15.000
- PROVOLETA \$ 13.000

ENSALADAS

- QUESO HALLOUMI A LA PLANCHA CON MIX DE VERDES, PALTA, TOMATES, BRÓCOLI, CASTAÑAS, RABANITO Y GAJOS DE NARANJA \$21.000
- PERAS EN ALMÍBAR Y TOMILLO CON MIX DE VERDES, QUESO BRIE, PALTA, HUEVO POCHÉ Y GARRAPIÑADA DE ALMENDRAS \$ 20.500

Almuerzo 12:30 a 15:50Hs

Cena 20:30 a 24:00Hs

PRINCIPALES

CASARECCE AL PESTO DE PISTACHOS \$19.500

RAVIOLES DE MAR CON CREMA DE AZAFRÁN Y HIERBAS CROCANTES \$ 19.500

RISOTTO DE CAMARÓN \$ 23.000

RISOTTO PARMESANO CON TERNERA BRASEADA Y GREMOLATA \$ 22.500

BIFE DE CHORIZO \$ 25.000

OJO DE BIFE \$ 25.000

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO \$ 22.000

TRUCHON - Para Compartir \$ 30.000

HAMBURGUESA DE MEDALLÓN BLEND, PANCETA CROCANTE, QUESO TYBO,
CEBOLLA, PEPINILLOS, ADEREZO SEIS EN PAN BRIOCHE \$ 18.500

ACOMPAÑAMIENTOS

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS \$ 7.500

PURÉ DE PAPAS \$ 8.500

CREMOSO DE CALABAZA Y ZANAHORIAS \$ 8.500

RÚCULA, PARMESANO Y TOMATES SECOS \$ 7.000

MIX DE VERDES CON TOMATE CHERRYS \$ 7.000

Almuerzo 12:30 a 15:50Hs

Cena 20:30 a 24:00Hs

POSTRES

PERAS A LA BORGOÑA CON CREMA INGLESA Y ALMENDRAS TOSTADAS \$ 13.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON AMERICANA Y CASTAÑAS \$ 13.500

PANQUEQUE CON DDL, CREMA Y FRUTAS QUEMADAS \$ 9.000

FLAN DE DULCE DE LECHE CON CREMA \$ 8.500

TORTA VASCA CON COMPOTA DE CIRUELAS \$ 12.000

CAFETERÍA

ESPRESSO \$ 3.500

ESPRESSO DOBLE

(DOUBLE) \$ 4.300

CAFÉ CON LECHE (COFFEE WITH MILK) \$ 5.000

TÉ INTI ZEN \$ 4.200

BEBIDAS

AGUA LOCAL MINERALIZADA LOCALMENTE (CON O SIN GAS) \$ 3.900

GASEOSAS LÍNEA COCA COLA \$ 4.000

LICUADOS \$ 7.800

JARRAS DE ½ \$ 9.000 Y 1LTR8 \$ 16.000

LIMONADA/ POMELADA / HIBISCUS / LAVANDA

6 blvd

Tragos Clásicos \$9.500

OLD FASHION
BOULEVARDIER
GIN TONIC
CAIPIRIÑA
GARIBALDI
DRY MARTINI

MANHATTAN
NEGRONI
MOJITO
DAIKIRI
MARGARITA
MOSCOW MULE

Tragos Modernos \$9.500

ESPRESSO MARTINI

Aperitivos \$ 9.000

FERNET BRANCA
CINZANO CON SODA
APEROL SPRITZ

Sour \$10.000

PISCO SOUR
WHISKY SOUR

Julep \$10.000

JAGGER JULEP
CYNAR JULEP
MINT JULEP

Tragos de Autor \$9.500

Camila Rojas

Tropical Boulevard (Ron dorado- campari- Ananá - Almibar- Azucar)

Honey Coconut (Aperol - Tequila- Crema de Coco)

Maracuyá Spritz (Aperol - Jugo de limón - Jugo de maracuyá- Tónica)

Cervezas

PATAGONIA AMBER 730	\$ 9.000
ANDES LATA IPA 473	\$ 5.000
ANDES RUBIA LATA 710	\$ 7.500



Vinos

MANOS NEGRAS - Valle De Uco, Mendoza

CABERNET SAUVIGNON \$ 20.000

MALBEC \$ 20.000

CHARDONNAY \$ 18.000

RICCITELLI WINES - Luján De Cuyo, Mendoza

HEY ROSÉ \$ 21.000

HEY MALBEC \$22.000

LEANDRO VELÁZQUEZ - Valle De Uco, Mendoza.

ANTRO PINOT \$ 22.000

ANTRO CLARETE \$ 23.400

TUTU MALBEC \$ 29.500

TUTU PINOT NOIR \$ 29.500

ERNESTO CATENA VINEYARDS - Vista Flores, Mendoza

ANIMAL ORGANIC ROSÉ \$ 22.500

ANIMAL ORGANIC CHARDONNAY \$ 22.500

ANIMAL ORGANIC MALBEC \$ 24.000]

ANIMAL ORGANIC MALBEC 375 cc \$15.000

ESPUMANTE ANIMAL \$ 30.000

ALMA NEGRA TINTO \$ 36.500

ESPUMANTE ALMA NEGRA \$ 40.000

TIKAL MALBEC-SYRAH \$35.000

JARDIN ENCHANTÉ ROSE-MALBEC \$ 28.000

JARDIN ENCHANTÉ EXTRA BRUT ROSADO \$23.500

CATENA ZAPATA - Luján de Cuyo, Mendoza

ANGELICA ZAPATA MALBEC \$ 50.000

NICASSIA CABERNET FRANC \$ 21.000

NICASSIA GRAND BLEND CABERMET MALBEC \$ 23.000

D.V CATENA MALBEC \$ 40.000

EL ENEMIGO MALBEC \$ 39.000

BODEGA CASARENA - Luján de cuyo, Mendoza

ESTATE MALBEC \$ 18.000

ESTATE CHARDONNAY \$ 18.000

BODEGA ALFA CRUX - Pampa El Cepillo, Mendoza

CRUX MALBEC \$ 20.500

CRUX SAUVIGNON BLANC \$ 20.500

CRUX NARANJO \$ 21.500

BODEGA ALPATACO - San Patricio del Chañar, Neuquén.

ALPATACO MALBEC \$ 21.500

ALPATACO PINOT NOIR \$ 22.500

COPA DE VINO \$ 12.000



YOGUR CASERO CON FRUTAS, GRANOLA Y MIEL \$10.000

PLATO DE FRUTAS \$7.000

TOSTADAS DE PAN DE MOLDE (BLANCAS O INTEGRAL) CON MERMELADA Y QUESO CREMA \$7.000

MEDIALUNAS DE JAMÓN Y QUESO \$6.900

HUEVOS REVUELTOS CON TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE \$ 9.000

AVOCADO TOAST EN PAN DE MASA MADRE MULTICEREAL CON TOMATES CHERRYS \$10.000

AVOCADO TOAST EN PAN DE MASA MADRE MULTICEREAL CON TOMATES CHERRYS Y HUEVO REVUELTOS O POCHE \$11.200

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO GRUYERE Y TYBO EN PAN DE MASA MADRE \$ 10.500

CROQUE MONSIEUR (JAMÓN, QUESO, BECHAMEL Y MOSTAZA) \$11.200

SANDWICH DE JAMÓN CRUDO, QUESO, RÚCULA, TOMATES ASADOS Y MANTECA ESPECIADA EN PAN DE MASA MADRE \$11.500

FRENCH TOAST CON CONFITURA, CREMA. FRUTAS DE ESTACIÓN Y MIEL \$ 9.800

INFUSIÓN CON TOSTADAS (2U) \$10.000

INFUSIÓN CON MEDIALUNAS (1u) \$8.000

Desayuno 8:30 a 12:00Hs

Meriendas 16:15 a 20:00 Hs

BAKERY

COOKIE DE AVENA Y PASAS DE UVA \$ 4.000

COOKIE DE VAINILLA Y CHIPS DE CHOCOLATE \$ 4.000

MUFFIN DE FRUTAS DE ESTACIÓN \$ 3.900

BUDÍN CITRICO CON AMAPOLAS \$ 6.500

ALFAJOR DE MAICENA \$ 3.000

ALFAJORES DE ALMENDRAS \$ 3.500

ALFAJORES DE LIMÓN \$ 3.500

CHIPA \$ 3.000

SCON DULCE CON MERMELADA \$ 4.100

SCON SALADO \$ 4.100

PEPA DE CHOCOLATE Y MERMELADA \$ 4.100

MEDIALUNA \$ 3.300

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE \$ 12.000

TORTA HÚMEDA CON FRUTOS ROJOS \$ 13.500

CHEESECAKE \$12.000

KEY LIME PIE \$12.000

CARROT CAKE \$ 12.000

TORTA DE NUEZ \$ 11.000

