TOSTADO
CAFÉ CLUB

CAFÉ

/ Leche de coco
/ Leche de almendras
SIN COSTO ADICIONAL

–				
RISTRETTO	$ 130	–	–	–
ESPRESSO	$ 130	$ 190	–	–
MACCHIATO	$ 150	$ 175	$ 230	–
LÁGRIMA	$ 140	$ 190	$ 230	$ 250
LATTE	–	$ 190	$ 230	$ 250
FLAT WHITE	–	$ 175	–	–
CAPUCCINO		$ 190	$ 230	$ 250
★ **CAFÉS ESPECIALES** CARAMELO | VAINILLA | MOCCACCINO	–	$ 190	$ 230	$ 250

ADICIONAL DE CREMA $ 75 | EXTRA SHOT DE CAFÉ $ 75

INFUSIONES

GOLDEN MILK NUEVO! $ 230
Bebida a base de cúrcuma, pimienta y una mezcla de especias antiinflamatorias!

TÉ $ 130
NEGRO | VERDE | MANZANILLA

CHOCOLATE CALIENTE $ 230

CHOCOLATE FRÍO $ 230
Hecho en el momento!

COFFRESH

CAPUFRESH DDL $ 310
Extracción de dos espressos, leche a elección, salsa de dulce de leche, crema y hielo!

LATTEFRESH $ 310
Extracción de dos espressos, leche a elección y hielo!

ESPRESSO TONIC $ 310
Extracción de dos espressos, tónica, lima y hielo!

COLD BREW BOTELLA $ 230
Sólo o con leche.

YOGURT CLUB

NUEVO!

MANGO BLEND GF $ 275
Yogurt griego, mango fresco, blend de frutos rojos y lima!

SUPER POWER $ 275
Yogurt natural, frutos rojos, banana, miel y granola.

GRIEGO PORTEÑO $ 275
Yogurt griego con tropezones de dulce de leche natural y chips de chocolate.

CHIA PUDDING $ 320
Chía hidratada, blend de frutos rojos, granola casera PB y mantequilla de maní y coco BY ANCESTRAL

COMBO KIDS CON KIT KAT!

SUPER TOSTADITOS $ 540
Cheese Tostado Paisano + Papas Chill y 2 dips a elección + Kit Kat + bebida!

OPCIONAL **QUESO PROVOLONE VEGANO Y PAN DE LINO** PLANT BASED

TOSTADOS DE LA CASA

CLÁSICOS $ 460

PAISANO
Nuestro clásico con jamón cocido natural y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

ITALIANO V
Tomates secos, rúcula, aceitunas, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. **OPCIÓN:** PLANT BASED

LOMITO Y CEBOLLITAS AHUMADAS
Lomito ahumado, cebollitas ahumadas y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

MIX DE HONGOS Y CEBOLLITAS V
Mix de hongos, cebollitas caramelizadas, sal de limón y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. **OPCIÓN:** PLANT BASED

LEGENDARIOS $ 485

NUEVO!

MORTADELA Y PISTACHO
Mortadela con pistacho, pesto de albahaca y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

FILETO CHEESE V
Con salsa fileto para dipear y MIX DE QUESOS EN HEBRAS® **OPCIÓN:** PLANT BASED

LA BOMBA
Ternera marinada, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y mostaza dulce.

EGG ONION STYLE V
Huevo con cebollita caramelizada y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

GUACAMOLE LEMON V NUEVO!
Guacamole al limón y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®. **OPCIÓN:** PLANT BASED

BRUNCH PARA DOS! $ 1.570

- Dos Flat White, Café o Té
- Jugo de naranja
- Suculento Huevo Revuelto a elección
- Tostado Paisano o Guacamole Lemon
- Yogurt Super Power
- Vaso de Frutas de Estación con mantequilla de maní

PASTELERÍA & PANADERÍA

TOSTADAS $ 220
Pedilas con dip de mantequilla de maní PLANT BASED $ 75

ESPECIALES
Tres tostadas de masa madre (Pan blanco, integral con semillas y brioche con pasas, castañas y girasol) + dos dips a elección.

VEGANAS PLANT BASED $ 220
Dos tostadas de lino + dos dips a elección
(mantequilla de maní y mermelada de frutos rojos)

MEDIALUNA $ 95

CROISSANT $ 120

CROISSANT DULCE DE LECHE $ 275

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO $ 275

BUDINES DE ESTACIÓN
LIMA LIMÓN | CHOCO DDL NUEVO! $ 275
CARROT CAKE CON NARANJA Y NUEZ $ 275

CHIPA DE QUESO 4 unidades $ 385

PANCAKES ENERGÉTICOS PLANT BASED $ 310
Pancakes de avena fermentada con frutos rojos, banana y salsa de mantequilla de maní.
Cambiá tu salsa por **mantequilla 100% de almendras!** PLANT BASED

ALFAJOR XL DE ALMENDRAS Y CHOCO $ 275
Alfajor sablée xl de almendras relleno de dulce de leche y semi bañado en choco amargo.

CHOCO COOKIE SANDWICH PLANT BASED GF $ 350
Alfajor de cacao sin gluten relleno de mantequilla de maní y dátiles.

BIZCOCHO DE QUESO $ 120

GF GLUTEN FREE | V VEGETARIANO | PLANT BASED A BASE DE PLANTAS

SUCULENTOS
HUEVOS REVUELTOS

*** CLÁSICO** (V) $ 255
Huevos pastoriles revueltos y pan artesanal de masa madre.

*** PORTEÑO** $ 310
Huevos pastoriles revueltos con jamón cocido natural, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y pan artesanal de masa madre.

AGREGALES EXTRA
- /Mix de hongos y cebollitas $ 80
- /Panceta y cebollitas $ 80
- /Palta $ 80
- /Salmón ahumado $ 245

AVOCADO TOAST RELOADED (V) $ 310
Pan integral de masa madre cubierto con guacamole y huevos revueltos.

PLANT AVO TOAST (PLANT BASED) $ 275
Pan de masa madre de amapolas, guacamole, rúcula, tomates secos marinados y provolone vegano.

SIN TACC

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO $ 510
En pan de ciabatta.

BUDIN CARROT CAKE $ 350

ALFAJOR DE CHOCO Y DDL $ 350

AHORA VIENEN CON CRACKERS SUPER TOMATE!

ARMÁ TU FRESH BOWL

1. ELEGÍ TU FRESH BOWL BASE

NUEVO!

POKE SURFER (PLANT BASED) $ 540
Cebada perlada, mix de remolacha y zanahoria, kale asado, mango, brotes, granola de semillas activadas y gajo de limón!

QUIBOMBA (PLANT BASED) $ 540
Quinoa, rúcula, boniatos y calabaza asados, mix de hongos con cebollitas, cherrys y granola de semillas activadas agridulce.

VERDE (V) $ 540
Espinaca, micro cilantro, rúcula, olivas, huevo soufflé, calabaza en cubos, queso crema con ciboulette y granola de semillas activadas agridulce.

DESIGUAL $ 495
Mix de verdes, tomate cherry, jamón cocido natural, tomates secos, huevo soufflé y MIX DE QUESOS EN HEBRAS®.

2. AGREGALE PROTEÍNA! TODAS LAS QUE QUIERAS

SALMÓN $ 245 · POLLO $ 110 · LOMITO AHUMADO $ 110
HUEVO SOUFFLÉ $ 80 · FALAFEL NUEVO! $ 80

3. SUMALE TU UMAMI FAVORITO!

PALTA $ 80 · CRUNCHY DE MIX DE QUESOS AL OREGANATO $ 80
TOSTADA MASA MADRE $ 80

WRAP & ROLL NUEVOS!

WRAP POLLO CAESAR FRIO $ 230
Wrap de pollo con mix de verdes, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y aderezo caesar.

WRAP QUIVEGGIE (V) $ 230
Wrap veggie con quinoa, calabaza asada, espinaca, MIX DE QUESOS EN HEBRAS® y queso crema con ciboulette.

SEGUINOS!
@tostadocafeclubuy

SANDWICHES
LÍNEA SUPREMA

by OMG!

NUEVO!

OMG VURGER (PLANT BASED) $ 485
Burger de quinoa andina, tomate natural, kale asado, cebollitas ahumadas y hummus de calabaza.
PAN: De Espinaca
ADEREZO: Hummus de calabaza

NUEVO!

SALMÓN BAGEL $ 594
Salmón ahumado, queso crema con ciboulette, huevo revuelto, palta, brotes y sal de limón.
PAN: Bagel Integral
ADEREZO: A elección

NUEVO!

MILAGROSA $ 595
Mila de lomo crocante, cebolla caramelizada, jamón cocido natural, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®, fileto, tomate natural.
PAN: Ciabatta de Hierbas.
ADEREZO: Ranch

ROAST BEEF RELOADED $ 540
Roast beef casero, MIX DE QUESOS EN HEBRAS®, tomate con orégano, panceta y cebollitas caramelizadas.
PAN: Ciabatta de manteca
ADEREZO: Mayo de chimi

POLLO CLUB $ 540
Pollo marinado con especias, mix de hongos, MXI DE QUESOS EN HEBRAS®, tomates secos y rúcula.
PAN: Flautón de parmesano
ADEREZO: Ranch

#CALORFULL

PAPAS CHILL (PLANT BASED) $ 220
Rústicas al horno con sazón especial.



BEBIDAS

LIMONADAS 500ml $ 255
Con menta y jengibre
Limonada con menta y jengibre (opción light)

JUGO DE NARANJA 500ml $ 200

LICUADO 500ml $ 310
De mango, banana y naranja
De maracuyá, naranja y frutilla

KOMBUCHA $ 265
De Estación

OTRAS BEBIDAS
Gaseosas $ 155
Agua con o sin gas $ 155

CERVEZAS
Corona $ 265



POSTRES

*** BROWNIE GOLOSO** NUEVO! $ 330
Brownie chocolatoso con frutos rojos y salsa de dulce de leche.

CAMBIÁ TU SALSA!
/Mantequilla de maní (PLANT BASED)
/Mantequilla 100% de almendras (PLANT BASED)

VASO DE FRUTAS DE ESTACIÓN $ 180
Agregá más proteína! Mantequilla de maní (PLANT BASED) $ 75

KEY LIME RED PIE $ 260
Crocante de vainilla, frutos rojos, lemon pie y rayadura de lima.

GF GLUTEN FREE · V VEGETARIANO · PLANT BASED A BASE DE PLANTAS