

BUENOS AIRES VERDE

Alimentación Inteligente



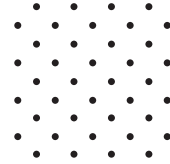
**Poder en
expansión**



Vitalidad



**Sabiduría
ancestral**



**Energía
exterior**



**Resultado
que nutre**

Es parte de nuestra filosofía respetar los ciclos de la Tierra, a los que en ella habitan y utilizar alimentos puramente orgánicos o libres de agrotóxicos.

En Buenos Aires Verde las recetas son pensadas y elaboradas partiendo de la buena combinación y compatibilidad de los alimentos, permitiéndole al cuerpo nutrirse, desarrollarse y repararse verdadera y naturalmente.

Mauro Massimino
Chef

DESAYUNO Y MERIENDA

BAKERY

Nuestra pastelería está elaborada cada día de manera artesanal con ingredientes orgánicos.
Todos nuestros panes son de masa madre, agroecológicos de fermentación natural.

Croissant Contiene manteca orgánica.	\$105	Budín inglés	\$198
Brioche Con queso blanco y mermelada o chocolate casero fundido. Contiene manteca orgánica.	\$260	Cookies Chocolate y nueces Avena y almendras 🍃	\$160
Pain au chocolat Con pistachos. Contiene manteca orgánica.	\$115	Facturas del día Contienen manteca orgánica.	\$115
Tarteleta de frutos secos y dátiles	\$198	Scon de queso Con queso blanco. Contiene manteca orgánica.	\$235
Tarteleta vegan de chocolate 🍃	\$198	Alfajor Con dulce de leche y coco. Contiene manteca orgánica.	\$210
Budín de chocolate, frambuesa y mora bañado en chocolate	\$198	Muffin Frutos rojos. 🍃	\$198
Budín de banana y chía 🍃	\$198		
TORTAS		TORTAS RAW 🚫	\$360
Zanahoria y nueces 🍃	\$298	Chocolate Café Frambuesa Cheesecake	
Banana y chocolate A base de harina de quinoa y de arroz. 🍃 🚫	\$298		
Brownie con mousse de chocolate Raw, bañado en chocolate	\$350		
Porción de torta (consultar disponibilidad del día)	\$298		

/
Contamos con queso de cajú Raw para que puedas
suplantar tu queso blanco.
/



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

DESAYUNOS Y HORA DEL TÉ

Tostadas \$270 Selección de nuestros panes de masa madre. Con queso blanco, mermelada, dulce de leche y miel.	Croissant \$170 Con queso pategrás orgánico.
Bowl de yogur natural \$325 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	Huevos revueltos _Con pan tostado \$328 Aceite de oliva y pimienta fresca.
Waffle \$325 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	_Con french toast \$328 y miel.
Pancakes \$325 Con frutos rojos, banana, aceite de coco, chocolate casero fundido y miel.	_Con pan brioche \$398 Palta a la plancha, queso blanco, espinacas, oliva y limón.
French toast \$325 De pan brioche, contiene manteca orgánica. Con queso blanco / dulce de leche / frutos rojos / o nuestro chocolate casero fundido, terminadas con miel.	_Con tofu teriyaki \$380 y palta fresca.
Tostado de queso pategrás orgánico \$250 _Consultá nuestra variedad de panes.	_Completo \$470 Con "salchicha" o "salchicha parrillera", palta a la plancha con queso, pan brioche, espinacas con oliva y limón, pepino agridulce, mostaza y ketchup Raw.
	Omelette francés \$398 _Con pan tostado y tres ingredientes a elección: variedad de hongos / hierbas / quesos / tomates secos / palta / verduras de estación / espinacas / tofu / quinoa / "salchicha" / "salchicha parrillera" / "chorizo" / cebollas rehogadas.

/

*En Buenos Aires Verde Restaurant trabajamos exclusivamente con **productos orgánicos o libres de agrotóxicos**; por favor sepan disculpar las molestias si en el momento no disponemos de algunos de ellos.*

/

Todos nuestros panes son de masa madre, agroecológicos de fermentación natural.



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

RAW (CRUDO)

Raw bowl \$328

Con leche de almendras o leche de coco, frutas de estación, nuestra granola casera y miel.

 *_Opcional sin miel*

Super Raw bowl \$385

Con leche de almendras o leche de coco, frutas de estación, nuestra granola casera, semillas activadas, pasas, dátiles y trocitos de cookies Raw, terminado con maca, polen, goji berries, aceite de coco virgen, nibs de cacao, semillas de chía y miel.

 *_Opcional sin cookies Raw ni miel*

No-esquick \$328

Con leche de almendras, cacao puro, maca y miel, acompañado con cookies Raw.

Frugívoro \$398

Con queso de cajú, frutas secas, frutas frescas de estación, dátil, palta, yogur Raw de frutos rojos con aceite de coco, crocante de semillas y superalimentos (polen, goji berries y cacao crudo).

SANDWICHES \$460

_Guarniciones: papas asadas o ensalada

_En pan ciabatta

Queso pategrás orgánico

Con huevo duro, rúcula, tomates secos, palta, olivas y mayonesa vegana.

Tofu

Con remolacha, zanahoria rallada, palta, hojas verdes y salsa tártara.

 *_Opcional sin salsa tártara*

“Atún”

Con palta, champignones, tomates secos, hojas verdes y salsa tártara.

 *_Opcional sin salsa tártara*

Queso pategrás orgánico

Con verduras asadas de estación, hojas verdes, huevo duro y mayonesa vegana.

Queso pategrás orgánico

Con pera fresca, gírgolas a la plancha, hojas verdes, mostaza y miel.

Quinoa tabule

Con hummus, palta, calabaza asada, hojas verdes, remolacha, olivas y mayonesa vegana.



Tofu asado con queso

Con ketchup Raw, cebollas asadas, huevo a la plancha, coleslaw, palta y hojas verdes.

/
Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito
/



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

PLATOS SALADOS

- Guacamole** \$398
Con nachos Raw.  
- Papas asadas** \$398
Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.   *_Opcional sin queso fundido*
- Tartín de "Atún"** \$398
Con guacamole, quinoa tabule, huevo vegan, remolacha y pepinillos; terminado con salsa teriyaki. 
- Brusquetas Raw de girasol y tomate (2 uds.)** \$398
Con queso de cajú, tomates secos marinados, hongos deshidratados, olivas, frutos secos, pasas, palta, pickles, verdeo y espinaca; terminadas con mayonesa vegana, rawmesan y pera fresca.  
- Degustación de platitos** \$925
_Para dos
Guacamole con nachos.  
Salchichas veggie. 
Papas asadas con salsa de tomate, queso y guacamole. 
Empanada de "carne".
Tartín de "atún". 
Tiradito de tofu a la plancha. 
Brusqueta Raw de girasol y tomate.  
- Ensalada Proteína** \$670
De hojas verdes, vegetales de estación, arroz teriyaki, cubitos de tofu, tomatitos cherry, palta, alga nori, calabaza asada y champignones frescos; terminada con pickles caseros, cilantro, cajú tostado y semillas de sésamo.   *_Opcional sin salsa teriyaki*
- "Tuna" club sándwich** \$680
Con huevo vegan, lechuga, tomates secos, vegetales frescos, pepinillos, olivas negras y mayonesa vegana. Acompañado de papas asadas al curry, kétchup Raw y ensaladita coleslaw con cajú, mayonesa vegana, miel y mostaza Raw.  *_Opcional sin mostaza Raw y sin miel*
- Hamburguesa de quinoa y mijo** \$680
En pan brioche.
Con cebollas rehogadas, queso, mostaza y kétchup Raw, huevo a la plancha, guacamole, pepinillos y coleslaw con mayonesa vegana, mostaza Raw y miel.
Guarniciones:
Papas asadas o ensalada completa.
- Wok de arroz yamaní o quinoa** \$658
Con vegetales de estación, cubitos de tofu, salsa de soja y miel; terminado con mix de semillas, cajú tostado y salsa teriyaki.  *_Opcional sin salsa de soja ni teriyaki*
 *_Opcional sin miel*
- Power pizza Buenos Aires Verde** \$700
De variedad de vegetales frescos y asados, quinoa tabule, huevo vegan, tomates secos y olivas, terminada con queso de cajú ahumado, guacamole, pepinillos, rawmesan y mayonesa de chili. 



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

DULZURAS RAW

_Mousse de chocolate Raw	\$360
_Lingote de brownie Raw	\$240
Bañado en chocolate.	
_Rawtita	\$340
_Trufas Raw	\$260
De mousse de chocolate.	
De mousse de crema de cajú.	
_Domo Raw de coco y menta	\$200
Bañado en chocolate.	
_Rawquito	\$198

CAFÉ

- _Disfrutá de nuestro café de Colombia.
- _Utilizamos leche vegetal y leche clásica.

Espresso	\$145
Espresso doble	\$160
Americano	\$160
Macchiato	\$155
Capuccino	\$170
Latte	\$195

CAFÉ DE ESPECIALIDAD TOSTADO NATURAL DE COLOMBIA.

Región: Santander, Colombia.

Variedad: Castillo-Caturra-Típica.

CARACTERÍSTICAS:

Retrogusto: Agradable.

Cuerpo: Alto.

Acidez: Media en boca.

Notas sensoriales: Frutos secos/Chocolate.

CHOCOLATE CALIENTE \$220

Elaborado con nuestro chocolate artesanal y leche de almendras.

_Opciones para agregar a tu chocolate: maca, polen, aceite de coco virgen, goji berries, chai o canela.

Cookies Raw

De cacao bañando en chocolate. \$145
De frutos secos, pera, canela, coco y dátiles.

Tabletas de chocolate Raw \$220

Con almendras.

Con castañas de cajú y pasas de uva.

Bombones Raw \$70

Clásico con goji berry, naranja, pistachos, maca, polen, chocolatina de menta.

Dátil relleno \$130

De crema de cajú especiada, bañado en chocolate y pistacho.

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

Té negro.	\$180
Té earl grey.	\$180
Té bancha (Té verde).	\$190
Jengibre y miel.	\$190
Frutos de la Patagonia.	\$190
Manzana, canela y cardamomo.	\$190
Rosa mosqueta.	\$190

Hierbas Medicinales

Cedrón / Melisa / Lavanda / Menta / Diente de León / Boldo / Manzanilla.	\$190
--	-------

Blends

_Peperina, burrito, toronjil, cedrón, menta y cáscara de naranja.	\$198
_Peperina, vira-vira, cola de caballo, palo amarillo, salvia blanca.	
_Peperina, cedrón, marcela, lavanda y suico.	
_Corteza de chañar, ambay, romero, pasto limón, lavanda, jengibre y canela.	



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$135

Villavicencio (con o sin gas)

LECHES VEGETALES

_De elaboración propia

De almendras \$220

A base de almendras activadas y agua filtrada.
Con pizca de sal rosada del Himalaya, vainilla y miel.

De coco \$220

A base de coco y agua filtrada.
Con pizca de sal rosada del Himalaya, aceite de coco virgen, vainilla y miel.

REJUVELAC \$180

Agua enzimática
(Termino francés que alude a sus propiedades rejuvenecedoras. Benéfica para la digestión y la salud, la cual aporta un nivel muy alto de enzimas y bacterias benígnas. Elaborado a base de brotes y agua filtrada. Sale con una pizca de sal rosada del Himalaya y gotas de jugo de limón.)

LIMONADAS DE LA CASA

_Según disponibilidad de frutas

Elaboradas con agua filtrada, jugo de limón, azúcar integral y jengibre.

Limo Clásica \$200

Limo Menta \$200

Limo Canela \$210

Con manzana y canela.

Limo del Bosque \$220

Arándanos / Frambuesa / Mora

Power Limo \$210

Con maca, polen y goji berries.

Limo Chai \$200

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

JUGOS \$240

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

SÚPER JUGOS

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Energizer \$250

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

Caroteno \$250

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

Clorofila \$320

Manzana, espinaca, rúcula, verdes, brócoli, wheatgrass, espirulina, perejil, jengibre, menta, limón y pizca de sal rosada del Himalaya.

Súper vitamina C \$250

Mix de cítricos y goji berries.

BEBIDAS

LICUADOS

\$270

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Anti-resfrío

Leche de almendras, limón, jengibre y vainilla.

Desintoxicante

Jugo de naranja, manzana y jengibre.

Anti-vejez

Mix de frutos rojos y leche de almendras.

Opcional con jugo de cítricos.

Pura energía

Mora, banana y jugo de naranja.

Súper Antioxidante

Arándanos, leche de coco, jugo de zanahoria y miel.

Inmunidad y pasión

Maracuyá, leche de almendras y miel.

SUPER ALIMENTOS

\$25

(Opciones para agregar a tus bebidas, jugos y licuados)

Maca

Espirulina

Levadura nutricional

Polen

Goji berries

Aceite de coco virgen

Nibs de cacao

SÚPER LICUADOS

\$280

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Alto Potasio

Banana, leche de almendras, aceite de coco virgen, pistachos, canela, maca, vainilla y miel.

Revitalizante

Palta, leche de almendras, menta, espirulina, semillas de chía y miel.

Longevidad

Arándanos, banana, leche de coco, aceite de coco virgen, goji berries y pizca de sal rosada del Himalaya.

Energético

Pera, rejuvelac, canela, limón, menta, polen y miel.

Depurativo

Mora, manzana, jugo de mandarina, menta, shot de wheatgrass y jengibre.

B12

Arándanos, leche de almendras y espirulina.

/

Nuestros licuados son endulzados con azúcar integral orgánica o miel.

/

Si usted es alérgico a algún ingrediente de nuestra carta, por favor háganoslo saber.

ALMUERZO Y CENA

PLATITOS

Guacamole Con nachos Raw.  	\$398	Tartín de "Atún" Con guacamole, quinoa tabule, huevo vegan, remolacha y pepinillos; terminado con salsa teriyaki. 	\$398
Salchichitas veggie Con mostaza y ketchup Raw.  <i>_Opcional con mayonesa vegana y ketchup Raw</i>	\$385	Tiradito de tofu a la plancha Con salsa oriental, mayonesa de chile, verdeo, cilantro y salsa teriyaki. Sale con ensaladita coleslaw con mostaza Raw, miel y cajú tostado.  <i>_Opcional sin mostaza y sin miel</i>	\$395
Papas asadas Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.   <i>_Opcional sin queso fundido</i>	\$398	Brusquetas Raw de girasol y tomate (2 uds.) Con queso de cajú, tomates secos marinados, hongos deshidratados, olivas, frutos secos, pasas, palta, pickles, verdeo y espinaca; terminadas con mayonesa vegana, rawmesan y pera fresca.  	\$398
Empanadas de "carne" (2 uds.) Con salsa criolla y ensaladita mixta.	\$320		

/

En Buenos Aires Verde Restaurant trabajamos exclusivamente con **productos orgánicos o libres de agrotóxicos**; por favor sepan disculpar las molestias si en el momento no disponemos de algunos de ellos.

/

Todos nuestros panes son de masa madre, agroecológicos de fermentación natural.



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

SÚPER ENSALADAS

Calcio

\$670

De hojas verdes, vegetales de estación, "atún", remolachas al natural, palta, olivas, tomatitos cherry y huevo vegan; terminada con semillas de chía, girasol y mayonesa vegana.



Proteína

\$670

De hojas verdes, vegetales de estación, arroz teriyaki, cubitos de tofu, tomatitos cherry, palta, alga nori, calabaza asada y champignones frescos; terminada con pickles caseros, cilantro, cajú tostado y semillas de sésamo.

_Opcional sin salsa teriyaki

Omega 3

\$680

De hojas verdes, vegetales de estación, quinoa tabule, queso de cajú ahumado, palta, verduras asadas y huevo vegan; terminada con mayonesa vegana y pickles.



Pura enzima

\$680

De hojas verdes, vegetales de estación, verduras deshidratadas, queso de cajú, brotes, semillas activadas, tiritas de masa deshidratada, frutos secos y rawmesan; terminada con goji berries, mayonesa vegana, hierbas y cracker Raw.



Apto Vegano





Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

RAW (CRUDO)

Taco Buenos Aires Verde \$680

Relleno de variedad de vegetales frescos y deshidratados, guacamole, "carne molida", tomates secos en conserva, ricota de cajú y pepinillos; terminado con cebolla, perejil, cilantro y mayonesa de chile; acompañado de mole, queso de cajú ahumado y clásico, ricota de cajú, guacamole y nachos ahumados; terminado con semillas de chía, brotes y aceite de oliva.

  _Sin trocitos de "carne molida"

Lasagna \$680

Rellena de vegetales de estación, tomates secos, olivas negras, queso y ricota de castañas de cajú; terminada con salsa de tomate. Acompañada de ensaladita de hojas verdes, vegetales de temporada, brotes y semillas activadas.

Canelón \$670

Relleno de vegetales, hongos deshidratados, tomates secos y queso de cajú, bañado con salsa de tomate y mayonesa vegana; terminado con cebollita y perejil. Acompañado de guacamole, ensaladita coleslaw y olivas negras condimentadas.

Rolling Nori \$670

Relleno de variedad de vegetales de estación, verduras deshidratadas, palta, tomates secos y queso de cajú ahumado; acompañado de ensalada de hojas verdes, trocitos de "carne", tomatitos cherry, pickles, aceitunas, pistachos, pera y cracker Raw. Sale con dip de barbacoa.

  _Sin trocitos de "carne"

Rolls de masa deshidratada y alga nori \$660

Rellenos de vegetales de estación, queso de cajú, hongos deshidratados y tomates secos; acompañados de ensalada de hojas verdes con brotes, semillas activadas y cracker Raw. Sale con dip de mayonesa vegana.

Sopa de palta \$660

Terminada con semillas de chía, palta fresca, cilantro y aceite de coco; acompañada de ensalada de hojas verdes, vegetales de estación, brotes, semillas activadas y cracker Raw.



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

DEL FUEGO

"Tuna" club sándwich \$680

Con huevo vegan, lechuga, tomates secos, vegetales frescos, pepinillos, olivas negras y mayonesa vegana. Acompañado de papas asadas al curry, ketchup Raw y ensaladita coleslaw con cajú, mayonesa vegana, miel y mostaza Raw.

 *_Opcional sin mostaza Raw y sin miel*

Chori veggie \$670

En pan ciabatta con cebollas rehogadas, queso, huevo a la plancha, hojas verdes, pepinillos y barbacoa. Acompañado de papas asadas con gremolata.

Curry de verduras \$715

Con queso tofu laqueado en salsa teriyaki, terminado con palta fresca, verdeo y semillas de sésamo; acompañado de buns tibios, arroz salteado con verduritas y castañas de cajú tostadas. Sale con dips de salsa picante, pickles y salsa especiada.

 *_Opcional sin salsa teriyaki ni buns*

Power pizza Buenos Aires Verde \$700

De variedad de vegetales frescos y asados, quinoa tabule, huevo vegan, tomates secos y olivas, terminada con queso de cajú ahumado, guacamole, pepinillos, rawmesan y mayonesa de chili.



Tofu napolitano \$680

o a la pimienta negra con queso

Acompañado de papas asadas, quinoa tabule, guacamole y ensaladita de hojas verdes con vegetales de estación.

  *_Opcional sin queso*

Hamburguesa de quinoa y mijo \$680

En pan brioche.

Con cebollas rehogadas, queso, mostaza y ketchup Raw, huevo a la plancha, guacamole, pepinillos y coleslaw con mayonesa vegana, mostaza Raw y miel.

Guarniciones:

Papas asadas.

Ensalada completa.


Lasagna \$715

Casera rellena de vegetales asados, quesos y salsa de tomate, gratinada al horno. Sale con ensaladita de hojas verdes.

Polenta \$658

Con salsa de tomate, verduras asadas, salchicha veggie con queso pategras, orégano, verdeo y ají molido; terminada con gremolata.

 *_Opcional con tofu*

 *_Opcional sin salchicha veggie*



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

DEL FUEGO



Risotto de quinoa \$715

A la calabaza, montado con quesos; terminado con papa crocante, palta fresca, semillas de chía, queso blanco especiado y olivas verdes con tomate y ají molido.

  *_Opcional con tofu y sin queso blanco especiado*



Risotto de arroz yamaní y hongos \$715

Con espinaca, montado con quesos; terminado con gírgolas a la plancha, huevo duro, salsa teriyaki y miel de cilantro y sésamo.

 *_Opcional sin salsa teriyaki*
 *_Opcional con tofu, huevo vegan y sin miel*

Wok de arroz yamaní o quinoa \$658

Con vegetales de estación, cubitos de tofu, salsa de soja y miel; terminado con mix de semillas, cajú tostado y salsa teriyaki.

 *_Opcional sin salsa de soja ni teriyaki*
 *_Opcional sin miel*

Sopa del día \$655

Acompañada de ensalada de hojas verdes y vegetales de estación.



/
*Si usted es alérgico a algún ingrediente de nuestra carta,
por favor háganoslo saber.*

/
*Servicio de mesa \$50
Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito*



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$135
Villavicencio (con o sin gas)

LECHES VEGETALES

_De elaboración propia

De almendras \$220
A base de almendras activadas y agua filtrada.
Con pizca de sal rosada del Himalaya, vainilla y miel.

De coco \$220
A base de coco y agua filtrada.
Con pizca de sal rosada del Himalaya, aceite de coco virgen, vainilla y miel.

REJUVELAC \$180
Agua enzimática
(Termino francés que alude a sus propiedades rejuvenecedoras. Benéfica para la digestión y la salud, la cual aporta un nivel muy alto de enzimas y bacterias benígnas. Elaborado a base de brotes y agua filtrada. Sale con una pizca de sal rosada del Himalaya y gotas de jugo de limón.)

LIMONADAS DE LA CASA

_Según disponibilidad de frutas

Elaboradas con agua filtrada, jugo de limón, azúcar integral y jengibre.

Limo Clásica \$200

Limo Menta \$200

Limo Canela \$210

Con manzana y canela.

Limo del Bosque \$220

Arándanos / Frambuesa / Mora

Power Limo \$210

Con maca, polen y goji berries.

Limo Chai \$200

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

JUGOS \$240

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

SÚPER JUGOS

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Energizer \$250

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

Caroteno \$250

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

Clorofila \$320

Manzana, espinaca, rúcula, verdes, brócoli, wheatgrass, espirulina, perejil, jengibre, menta, limón y pizca de sal rosada del Himalaya.

Súper vitamina C \$250

Mix de cítricos y goji berries.

BEBIDAS

LICUADOS

\$270

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Anti-resfrío

Leche de almendras, limón, jengibre y vainilla.

Desintoxicante

Jugo de naranja, manzana y jengibre.

Anti-vejez

Mix de frutos rojos y leche de almendras.

Opcional con jugo de cítricos.

Pura energía

Mora, banana y jugo de naranja.

Súper Antioxidante

Arándanos, leche de coco, jugo de zanahoria y miel.

Inmunidad y pasión

Maracuyá, leche de almendras y miel.

SÚPER LICUADOS

\$280

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Alto Potasio

Banana, leche de almendras, aceite de coco virgen, pistachos, canela, maca, vainilla y miel.

Revitalizante

Palta, leche de almendras, menta, espirulina, semillas de chía y miel.

Longevidad

Arándanos, banana, leche de coco, aceite de coco virgen, goji berries y pizca de sal rosada del Himalaya.

Energético

Pera, rejuvelac, canela, limón, menta, polen y miel.

Depurativo

Mora, manzana, jugo de mandarina, menta, shot de wheatgrass y jengibre.

B12

Arándanos, leche de almendras y espirulina.

SUPER ALIMENTOS

\$25

(Opciones para agregar a tus bebidas, jugos y licuados)

Maca

Espirulina

Levadura nutricional

Polen

Goji berries

Aceite de coco virgen

Nibs de cacao

/

Nuestros licuados son endulzados con azúcar integral orgánica o miel.

/

Si usted es alérgico a algún ingrediente de nuestra carta, por favor háganoslo saber.

/

POSTRES

POSTRES

DULZURAS RAW (CRUDO)

Mousse de chocolate Raw \$360

Lingote de brownie Raw \$240
bañado en chocolate

Rawtita \$340

Trufas Raw \$260
Mousse de chocolate.
Mousse de crema de cajú.

Domo Raw de coco \$200
y menta bañado en chocolate

Rawquito \$198

Cookies Raw \$145
De cacao bañado en
chocolate.
De frutos secos, pera, canela,
coco y dátiles.

Tabletas de \$220
chocolate Raw
Con almendras.
Con castañas de cajú y pasas
de uva.

Bombones Raw \$70
Clásico con goji berry, naranja,
pistachos, maca, polen, chocolatina
de menta.

Dátil relleno \$130
De crema de cajú especiada,
bañado en chocolate y pistacho.

/

*En Buenos Aires Verde Restaurant
trabajamos exclusivamente con
**productos orgánicos o libres de
agrotóxicos**; por favor sepan disculpar
las molestias si en el momento no
disponemos de algunos de ellos.*



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

POSTRES RAW (CRUDO)



Tarteleta de frutas de estación	\$320
Con crema de cajú con especias de Medio Oriente y naranja, helado de vainilla Raw, terminada con cacao crudo, goji berries, polen, maca y aceite de coco.	
Degustación de dulzuras	\$935
<i>_Para dos o tres</i>	
Helado de vainilla Raw	\$320
Con nueces maceradas en sake, jengibre, limón y miel, higo en almíbar y lajas de chocolate casero.	
Porción de torta	\$350
Con helado Raw de vainilla o chocolate.	

/

Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito

/



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

CAFÉ

_Disfrutá de nuestro café de Colombia.

_Utilizamos leche vegetal y leche clásica.

Espresso	\$145
Espresso doble	\$160
Americano	\$160
Macchiato	\$155
Capuccino	\$170
Latte	\$195

CHOCOLATE CALIENTE \$220

Elaborado con nuestro chocolate artesanal y leche de almendras.

Opciones para agregar a tu chocolate: maca, polen, aceite de coco virgen, goji berries, chai o canela.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD TOSTADO NATURAL DE COLOMBIA.

Región: Santander.

Variedad: Castillo-Caturra-Típica.

CARACTERÍSTICAS:

Retrogusto: Agradable.

Cuerpo: Alto.

Acidez: Media en boca.

Notas sensoriales: Frutos secos/
Chocolate.



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

Té negro.	\$180
Té earl grey.	\$180
Té bancha (Té verde).	\$190
Jengibre y miel.	\$190
Frutos de la Patagonia.	\$190
Manzana, canela y cardamomo.	\$190
Rosa mosqueta.	\$190

Hierbas Medicinales \$190

Cedrón
Melisa
Lavanda
Menta
Diente de León
Boldo
Manzanilla

Blends \$198

Peperina, burrito, toronjil, cedrón, menta y cáscara de naranja.

Peperina, vira-vira, cola de caballo, palo amarillo, salvia blanca.

Peperina, cedrón, marcela, lavanda y suico.

Corteza de chañar, ambay, romero, pasto limón, lavanda, jengibre y canela.

/

Si usted es alérgico a algún ingrediente de nuestra carta, por favor háganoslo saber.

/



Apto Vegano



Sin T.A.C.C. Puede existir contaminación cruzada.

BUENOS AIRES VERDE

VINOS ORGÁNICOS Y TRAGOS

CARTA DE VINOS / WINE LIST

ESPUMOSO / SPARKLING WINE

ANIMAL EXTRA BRUT \$860
CHARDONNAY & PINOT NOIR
ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

CHAKANA NUNA VINEYARD BRUT \$860
SAUV. BLANC & CHARDONNAY
ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.
Mendoza

VINO BLANCO / WHITE WINE

ANIMAL CHARDONNAY 2017 \$795
ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

ANDILLIAN CHARDONNAY 2017 \$795
ORGÁNICO

La Coste de los Andes, Luján de Cuyo.
Mendoza

NANNI TORRONTÉS 2018 \$860
ORGÁNICO

Valle de Cafayate. Salta

CHAKANA NUNA VINEYARD \$720
WHITE BLEND 2018
SAUV. BLANC & CHARDONNAY

ORGÁNICO & BIODINÁMICO
Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.
Mendoza

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

**CHAKANA NUNA VINEYARD
ROSÉ SYRAH & MALBEC &
TANNAT 2019** **\$680**

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.

Mendoza

VINO TINTO / RED WINE

**CHAKANA AYNÍ GRAVAS
MALBEC 2017** **\$1.500**

ORGÁNICO

Finca Ayni, Paraje Altamira,

Valle de Uco. Mendoza

SIESTA CABERNET SAUV. 2016 **\$1.350**

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

SIESTA MALBEC 2016 **\$1.580**

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

**TIKAL NATURAL MALBEC &
SYRAH 2016** **\$1.320**

BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

**AMICI MIEI PETIT VERDOT &
BARBENA 2018** **\$940**

NATURAL & COFERMENTADO

Estela Crinita, Valle de Uco.

Mendoza

ANIMAL MALBEC 2017 **\$880**

ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

ANDILLIAN MALBEC 2017 **\$798**

ORGÁNICO

La Coste de los Andes,

Luján de Cuyo. Mendoza

CHAKANA ESTATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON 2017	\$840
Tupungato Winelands, Gualtallary, Valle de Uco. Mendoza	
CHAKANA FINCA LOS CEDROS MALBEC 2017	\$840
ORGÁNICO Finca Ayni, Paraje Altamira, Valle de Uco. Mendoza	
NANNI CABERNET 2018	\$880
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
NANNI MALBEC 2017	\$880
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
NANNI TANNAT 2018	\$880
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
CHAKANA NUNA VINEYARD MALBEC 2017	\$750
ORGÁNICO & BIODINÁMICO Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza	
SOBRENATURAL BONARDA 2018	\$720
ORGÁNICO & BIODINÁMICO Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza	
VINO POR COPA	\$240
Consultar disponibilidad del día	

TRAGOS

_Elaborados a base de sake, bebida alcohólica hecha a partir de arroz.

_Según disponibilidad de frutas y verduras.

Full Nutrientes \$320

Sake, palta, leche de almendras, cacao, menta, ralladura de limón y miel.

Rejuvenecedor \$320

Sake, frutos rojos, leche de coco, aceite de coco virgen, vainilla y azúcar integral.

Pasión del Trópico \$320

Sake, leche de coco, maracuyá, banana y cilantro.

Tibet \$310

Sake, jugo de naranja, frambuesa, goji berries y azúcar integral.

Green Food \$310

Sake, espirulina, menta, toque de limón y miel.

Ultra Vitamina C \$310

Sake, jugo de cítricos, polen, menta y azúcar integral.

Indi \$310

Sake, jugo de manzana, toque de naranja, chai y azúcar integral.

ELIXIRES \$350

_Elaborados a base de vino.

_Según disponibilidad de frutas y verduras.

Vigorizante

Vino tinto, arándanos, leche de coco, maca y menta.

Eterna Juventud

Vino tinto, frutos rojos, leche de almendras, vainilla y jengibre.

Bee Power

Vino blanco, pera, leche de almendras, polen, canela y miel.

Full Proteína

Vino blanco, banana, leche de coco, aceite de coco virgen, espirulina, maca y menta.

Pura Inmunidad

Vino tinto, frambuesa, leche de almendras, goji berries, vainilla y miel.

Súper Aperitivo

Vino blanco, maracuyá, leche de coco, cardamomo, cilantro y miel.

SIDRAS

\$240

PULKU - RIO NEGRO, PATAGONIA

Dulce / Seca / Pera

CERVEZAS

BELSH

\$230

LIVIANAS

_Belgian Blonde: Rubia, con espuma densa. Aroma frutado a bananas con notas de vainilla

_Red Devil: Roja, aromática, fácil de tomar. Con final a frutos secos y un toque especiado.

DE CUERPO INTENSO

_Tripel: De abadía, color dorado. Con final levemente dulce.

_Dubbel: De abadía, color marrón. Con aroma a malta, caramelo y chocolate.

_IPA: Combina las características de una american IPA con la notas frutadas exóticas de la cerveza belga.