



# BUENOS AIRES VERDE

Alimentación Inteligente



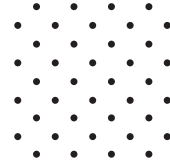
**Poder en  
expansión**



**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**


# CAFETERÍA

**Café De Especialidad Lavado Capricornio Brasil | Región:** Cravinhos - Alta Mogiana | **Variedad:** Catuai  
**Retrogusto:** Moderado | **Cuerpo:** Medio | **Acidez:** Baja | **Notas Sensoriales:** Frutos Secos/Chocolate


## CLÁSICOS


**\_Espresso** \$150   
Single shot de café.


**\_Espresso Doble Lungo** \$170   
Doble shot de café sobre base de agua.


**\_Americano** \$175   
Doble shot de café sobre base de agua.

## CON LECHE


**\_Cortado** \$180   
Doble shot de café y leche cremosa.  
\_Opcional con leche de almendras o cajú.


**\_Flat White** \$220   
Doble shot de café y leche cremosa.  
\_Opcional con leche de almendras o cajú.

**\_Capuccino** \$220   
Single shot de café y leche espumosa.  
\_Opcional con leche de almendras o cajú.


**\_Latte Doble** \$250   
Doble shot de café y leche cremosa.  
\_Opcional con leche de almendras o cajú.


## FRÍOS

**\_Flat White** \$240   
Doble shot de café, leche fría y hielo.  
\_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.


**\_Latte** \$240   
Single shot de café, leche fría y hielo.  
\_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.

## ESPECIALES BAV

**\_Mocha Maca** \$260   
Single shot de café, chocolate Raw Buenos Aires Verde, maca y leche cremosa.  
\_Opcional con leche de almendras.

**\_Affogato Vegano** \$260   
Doble shot de café sobre crema chai\* Raw de castañas helada.  
maca y leche cremosa.

\*Clavo de olor, cardamomo, jengibre y canela.

**\_Latte Frío BAV** \$270   
Single shot de café, leche vegetal especiada\*\* y hielo.  
\_Opcional con leche de almendras o coco.

\*\*Jugo de limón, azúcar orgánica, vainilla, jengibre y cardamomo.

Extra leche vegetal (de almendras o de castañas de cajú) \$30

BUENOS AIRES VERDE

## INFUSIONES Y TÉS

### Clásicos

Té negro.	\$200
Té earl grey.	\$200
Té bancha (Té verde).	\$210
Jengibre y miel.	\$210
Frutos de la Patagonia.	\$210
Manzana, canela y cardamomo.	\$210
Rosa mosqueta.	\$210

### Hierbas Medicinales

Cedrón / Melisa / Lavanda / Menta / Diente de León / Boldo / Manzanilla.	\$210
---	-------

### Blends

_Peperina, burrito, toronjil, cedrón, menta y cáscara de naranja.	\$220
_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.	

## DULZURAS RAW

_Mousse de chocolate Raw	\$398
_Lingote de brownie Raw	\$290
Bañado en chocolate.	
_Rawtita	\$410
_Trufas Raw	\$298
De mousse de chocolate.	
De mousse de crema de cajú.	
_Domo Raw de coco y menta	\$240
Bañado en chocolate.	
_Rawquito	\$230

## CHOCOLATE CALIENTE

\$260

Elaborado con nuestro chocolate artesanal  
y leche de almendras.

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

_Cookies Raw	\$175
De cacao bañando en chocolate.	
De frutos secos, pera, canela, coco y dátiles.	
_Tabletas de chocolate Raw	\$260
Con almendras.	
Con castañas de cajú y pasas de uva.	
_Bombones Raw	\$75
Clásico con naranja, pistachos, maca, polen, chocolatina de menta.	
_Dátil relleno	\$145
De crema de cajú especiada, bañado en chocolate y pistacho.	



Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

## INFUSIONES Y TÉS

### Clásicos

Té negro.	\$200
Té earl grey.	\$200
Té bancha (Té verde).	\$210
Jengibre y miel.	\$210
Frutos de la Patagonia.	\$210
Manzana, canela y cardamomo.	\$210
Rosa mosqueta.	\$210

### Hierbas Medicinales

Cedrón / Melisa / Lavanda / Menta / Diente de León / Boldo / Manzanilla.	\$210
---	-------

### Blends

_Peperina, burrito, toronjil, cedrón, menta y cáscara de naranja.	\$220
_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.	

## DULZURAS RAW

_Mousse de chocolate Raw	\$398
_Lingote de brownie Raw	\$290
Bañado en chocolate.	
_Rawtita	\$410
_Trufas Raw	\$298
De mousse de chocolate.	
De mousse de crema de cajú.	
_Domo Raw de coco y menta	\$240
Bañado en chocolate.	
_Rawquito	\$230

## CHOCOLATE CALIENTE

\$260

Elaborado con nuestro chocolate artesanal  
y leche de almendras.

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

_Cookies Raw	\$175
De cacao bañando en chocolate.	
De frutos secos, pera, canela, coco y dátiles.	
_Tabletas de chocolate Raw	\$260
Con almendras.	
Con castañas de cajú y pasas de uva.	
_Bombones Raw	\$75
Clásico con naranja, pistachos, maca, polen, chocolatina de menta.	
_Dátil relleno	\$145
De crema de cajú especiada, bañado en chocolate y pistacho.	



Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

# BAKERY

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

<b>Croissant</b> Contiene manteca orgánica.	\$130	<b>Budín inglés</b>	\$220
<b>Brioche</b> Con queso blanco y mermelada o chocolate casero fundido. Contiene manteca orgánica.	\$310	<b>Cookies</b>  Chocolate y nueces Avena y almendras	\$180
<b>Pain au chocolat</b> Con pistachos. Contiene manteca orgánica.	\$140	<b>Facturas del día</b> Contienen manteca orgánica.	\$140
<b>Tarteleta de frutos secos y dátiles</b>	\$220	<b>Scon de queso</b> Con queso blanco. Contiene manteca orgánica.	\$270
<b>Tarteleta vegan de chocolate</b> 	\$220	<b>Alfajor</b> Con dulce de leche y coco. Contiene manteca orgánica.	\$250
<b>Budín de chocolate, frambuesa y mora bañado en chocolate</b>	\$220	<b>Muffin</b> 	\$220
<b>Budín de banana y chía</b> 	\$220	Frutos rojos. Banana, chocolate, dulce de leche y nueces.	
<b>TORTAS</b>		<b>Pastafrola de moras y arándanos</b>	\$350
<b>Zanahoria y nueces</b> 	\$350	<b>Porción de torta</b> (consultar disponibilidad del día)	\$340
<b>Banana y chocolate</b>  	\$350		
A base de harina de quinoa y de arroz.		<b>TORTAS RAW</b> 	\$400
<b>Brownie con mousse de chocolate Raw, bañado en chocolate</b>	\$390	Chocolate Frambuesa Lima	
<b>De chantilly de tofu</b>  	\$420		
Con crema de tofu, frutillas y nueces.			
<b>De chocolate</b>  	\$420		
Con crema de cacao, praliné de avellanas y pistachos.			



Apto Vegano



Sin harinas

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

BUENOS AIRES VERDE

# DESAYUNOS Y HORA DEL TÉ

---

<b>Tostadas</b> \$350 Selección de nuestros panes de masa madre. Con queso blanco, mermelada, dulce de leche y miel.	<b>Croissant</b> \$220 Con queso pategrás orgánico.
<b>Bowl de yogur natural</b> \$480 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	<b>Huevos revueltos</b> _Con pan tostado \$420 Aceite de oliva y pimienta fresca.
<b>Waffle</b> \$470 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	_Con french toast \$450 y miel.
<b>Pancakes</b> \$480 Con frutos rojos, banana, aceite de coco, chocolate casero fundido y miel.	_Con pan brioche \$498 Palta a la plancha, queso blanco, espinacas, oliva y limón.
<b>French toast</b> \$470 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 \$498 y palta fresca.
<b>Tostado de queso pategrás orgánico</b> \$320 _Consultá nuestra variedad de panes.	_Completo \$580 Con "salchicha" o "salchicha parrillera", palta a la plancha con queso, pan brioche, espinacas con oliva y limón, pepino agridulce, mostaza y ketchup Raw.
	<b>Omelette francés</b> \$498 _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 harinas

BUENOS AIRES VERDE



## RAW (CRUDO)

### Raw bowl \$470

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

 *\_Opcional sin miel*

### Super Raw bowl \$498

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, aceite de coco virgen, nibs de cacao, semillas de chía y miel.

 *\_Opcional sin cookies Raw ni miel*

## SANDWICHES \$590

*\_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*

### No-esquick \$420

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

### Frugívoro \$498

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 y cacao crudo).

### 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 harinas

# PLATOS SALADOS

- Guacamole** \$495  
Con nachos Raw.  
- Papas asadas** \$485  
Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.   *\_Opcional sin queso fundido*
- Tartín de "Atún"** \$485  
Con guacamole, quinoa tabule, huevo vegan, remolacha y pepinillos; terminado con salsa teriyaki. 
- Brusquetas Raw de girasol y tomate (2 uds.)** \$485  
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** \$1.200  
*\_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** \$795  
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** \$795  
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** \$795  
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** \$785  
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** \$800  
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 harinas

BUENOS AIRES VERDE

# BEBIDAS

---

## AGUA MINERAL \$150

Villavicencio (con o sin gas)

## LECHES VEGETALES

*\_De elaboración propia*

### **De almendras** \$260

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

### **De coco** \$260

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

## REJUVELAC \$220

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** \$240

### **Limo Menta** \$240

### **Limo Canela** \$250

Con manzana y canela.

### **Limo del Bosque** \$260

Arándanos / Frambuesa / Mora

### **Power Limo** \$250

Con maca y polen.

### **Limo Chai** \$240

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

## JUGOS \$280

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

## SÚPER JUGOS

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

### **Energizer** \$295

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

### **Caroteno** \$295

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

### **Clorofila** \$340

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

### **Súper vitamina C** \$295

Mix de cítricos.

# BEBIDAS

---

## LICUADOS

\$320

*\_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

\$330

*\_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 y pizca de sal rosada del Himalaya.

### **Energético**

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

### **Depurativo**

Mora, manzana, jugo de mandarina, menta 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

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.*

/

**ALMUERZO Y CENA**

# PLATITOS

---

<b>Guacamole</b> Con nachos Raw.  	\$495	<b>Tartín de "Atún"</b> Con guacamole, quinoa tabule, huevo vegan, remolacha y pepinillos; terminado con salsa teriyaki. 	\$485
<b>Salchichitas veggie</b> Con mostaza y ketchup Raw.  <i>_Opcional con mayonesa vegana y ketchup Raw</i>	\$470	<b>Tiradito de tofu a la plancha</b> 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>	\$495
<b>Papas asadas</b> Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.   <i>_Opcional sin queso fundido</i>	\$485	<b>Brusquetas Raw de girasol y tomate (2 uds.)</b> 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.  	\$485
<b>Empanadas de "carne" (2 uds.)</b> Con salsa criolla y ensaladita mixta.	\$420		

/

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 harinas

BUENOS AIRES VERDE

# SÚPER ENSALADAS

---

## Calcio

\$795

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.



## Omega 3

\$798

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



## Proteína

\$795

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*

## Pura enzima

\$798

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



Apto Vegano



Sin harinas


BUENOS AIRES VERDE

# RAW (CRUDO)

---

## Taco Buenos Aires Verde \$798

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 \$798

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 \$795

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 \$790

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 \$785

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 \$770

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 harinas

BUENOS AIRES VERDE



# DEL FUEGO

---

## "Tuna" club sándwich \$795

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 \$795

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 \$820

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 \$800


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 \$795

### 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 \$795

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 \$830

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

## Polenta \$790

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 harinas

BUENOS AIRES VERDE

# DEL FUEGO

---



## Risotto de quinoa \$830

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 \$820

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 \$785

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 \$765

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 harinas

BUENOS AIRES VERDE

# BEBIDAS

---

## AGUA MINERAL \$150

Villavicencio (con o sin gas)

## LECHES VEGETALES

*\_De elaboración propia*

### **De almendras** \$260

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

### **De coco** \$260

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

## REJUVELAC \$220

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** \$240

### **Limo Menta** \$240

### **Limo Canela** \$250

Con manzana y canela.

### **Limo del Bosque** \$260

Arándanos / Frambuesa / Mora

### **Power Limo** \$250

Con maca y polen.

### **Limo Chai** \$240

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

## JUGOS \$280

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

## SÚPER JUGOS

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

### **Energizer** \$295

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

### **Caroteno** \$295

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

### **Clorofila** \$340

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

### **Súper vitamina C** \$295

Mix de cítricos.

# BEBIDAS

---

## LICUADOS

\$320

*\_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

\$330

*\_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 y pizca de sal rosada del Himalaya.

### **Energético**

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

### **Depurativo**

Mora, manzana, jugo de mandarina, menta 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

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 \$398

Lingote de brownie Raw \$290  
bañado en chocolate

Rawtita \$410

Trufas Raw \$298  
Mousse de chocolate.  
Mousse de crema de cajú.

Domo Raw de coco \$240  
y menta bañado en chocolate

Rawquito \$230

Cookies Raw \$175  
De cacao bañado en  
chocolate.  
De frutos secos, pera, canela,  
coco y dátiles.

Tabletas de \$260  
chocolate Raw

Con almendras.  
Con castañas de cajú y pasas  
de uva.

Bombones Raw \$75  
Clásico con naranja, pistachos,  
maca, polen, chocolatina de menta.

Dátil relleno \$145  
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 harinas

**BUENOS AIRES VERDE**

**POSTRES** 

<b>Tarteleta de frutas de estación</b>	<b>\$420</b>
Con crema de cajú con especias de Medio Oriente y naranja, crema chantilly de tofu, terminada con cacao crudo, polen, maca y aceite de coco.	
<b>Degustación de dulzuras</b>	<b>\$1.200</b>
<i>_Para dos o tres</i>	
<b>Porción de torta</b>	<b>\$450</b>
Con quenelle de chantilly de tofu.	

/  
*Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito*  
/



*Apto Vegano*




*Sin harinas*


**BUENOS AIRES VERDE**


# CAFETERÍA

**Café De Especialidad Lavado Capricornio Brasil** | **Región:** Cravinhos - Alta Mogiana | **Variedad:** Catuai  
**Retrogusto:** Moderado | **Cuerpo:** Medio | **Acidez:** Baja | **Notas Sensoriales:** Frutos Secos/Chocolate


## CLÁSICOS

**Espresso** \$150   
Single shot  
de café.


**Espresso Doble Lungo** \$170   
Doble shot de  
café sobre  
base de agua.


**Americano** \$175   
Doble shot de  
café sobre  
base de agua.


## CON LECHE

**Cortado** \$180   
Doble shot de  
café y leche cremosa.  
*\_Opcional con leche  
de almendras o cajú.*


## FRÍOS


**Flat White** \$240   
Doble shot de  
café, leche fría  
y hielo.  
*\_Opcional con leche  
de almendras,  
cajú o coco.*

**Latte** \$240   
Single shot de  
café, leche fría  
y hielo.  
*\_Opcional con leche  
de almendras,  
cajú o coco.*


**Flat White** \$220   
Doble shot de  
café y leche  
cremosa.  
*\_Opcional con leche  
de almendras o cajú.*





**Capuccino** \$220   
Single shot  
de café y leche  
espumosa.  
*\_Opcional con leche  
de almendras o cajú.*

**Latte Doble** \$250   
Doble shot de  
café y leche  
cremosa.  
*\_Opcional con leche  
de almendras,  
o cajú.*

### ESPECIALES BAV

**Mocha Maca** \$260   
Single shot de café,  
chocolate Raw  
Buenos Aires Verde,  
maca y leche cremosa  
*\_Opcional con leche  
de almendras.*

**Latte Frío BAV** \$270   
Single shot de  
café, leche vegetal  
especiada\*\* y hielo.  
*\_Opcional con leche  
de almendras,  
o coco.*

**Affogato Vegano** \$260   
Doble shot de café  
sobre crema chai\*  
Raw de castañas  
helada.

\*\*Jugo de limón, azúcar  
orgánica, vainilla,  
jengibre y cardamomo.

\*Clavo de olor, cardamomo,  
jengibre y canela.

Extra leche vegetal (de almendras o de castañas de cajú) \$30

**BUENOS AIRES VERDE**

## INFUSIONES Y TÉS

### Clásicos

Té negro.	\$200
Té earl grey.	\$200
Té bancha (Té verde).	\$210
Jengibre y miel.	\$210
Frutos de la Patagonia.	\$210
Manzana, canela y cardamomo.	\$210
Rosa mosqueta.	\$210

### Hierbas Medicinales \$210

Cedrón  
Melisa  
Lavanda  
Menta  
Diente de León  
Boldo  
Manzanilla

/

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

/

### Blends \$220

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.

### CHOCOLATE CALIENTE \$260

Elaborado con nuestro chocolate artesanal y leche de almendras.

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



Apto Vegano



Sin harinas

**BUENOS AIRES VERDE**

**VINOS ORGÁNICOS**

# CARTA DE VINOS / WINE LIST

## ESPUMOSO / SPARKLING WINE

**ANIMAL EXTRA BRUT** \$980  
**CHARDONNAY & PINOT NOIR**  
ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

**CHAKANA NUNA VINEYARD BRUT** \$980  
**SAUV. BLANC & CHARDONNAY**  
ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.  
Mendoza

## VINO BLANCO / WHITE WINE

**ANIMAL CHARDONNAY 2017** \$990  
ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

**ANDILLIAN CHARDONNAY 2017** \$1.200  
ORGÁNICO

La Coste de los Andes, Luján de Cuyo.  
Mendoza

**NANNI TORRONTÉS 2018** \$1.100  
ORGÁNICO

Valle de Cafayate. Salta

**CHAKANA NUNA VINEYARD** \$980  
**WHITE BLEND 2018**  
**SAUV. BLANC & CHARDONNAY**

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

## **VINO ROSADO / ROSÉ WINE**

**CHAKANA NUNA VINEYARD** \$950  
**ROSÉ SYRAH & MALBEC &  
TANNAT 2019**

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.

Mendoza

## **VINO TINTO / RED WINE**

**CHAKANA AYNÍ GRAVAS** \$1.998  
**MALBEC 2017**

ORGÁNICO

Finca Ayni, Paraje Altamira,

Valle de Uco. Mendoza

**SIESTA CABERNET SAUV. 2016** \$2.600

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

**SIESTA MALBEC 2016** \$2.800

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

**TIKAL NATURAL MALBEC &** \$1.900  
**SYRAH 2016**

BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

**AMICI MIEI PETIT VERDOT &** \$1.400  
**BARBENA 2018**

NATURAL & COFERMENTADO

Estela Crinita, Valle de Uco.

Mendoza

**ANIMAL MALBEC 2017** \$1.380

ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

**ANDILLIAN MALBEC 2017** \$2.300

ORGÁNICO

La Coste de los Andes,

Luján de Cuyo. Mendoza

<b>CHAKANA ESTATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON 2017</b>	<b>\$1.380</b>
Tupungato Winelands, Gualtallary, Valle de Uco. Mendoza	
<b>CHAKANA FINCA LOS CEDROS MALBEC 2017</b>	<b>\$1.380</b>
ORGÁNICO Finca Ayni, Paraje Altamira, Valle de Uco. Mendoza	
<b>NANNI CABERNET 2018</b>	<b>\$1.450</b>
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
<b>NANNI MALBEC 2017</b>	<b>\$1.450</b>
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
<b>NANNI TANNAT 2018</b>	<b>\$1.400</b>
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
<b>CHAKANA NUNA VINEYARD MALBEC 2017</b>	<b>\$1.200</b>
ORGÁNICO & BIODINÁMICO Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza	
<b>SOBRENATURAL BONARDA 2018</b>	<b>\$1.200</b>
ORGÁNICO & BIODINÁMICO Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza	
<b>VINO POR COPA</b>	<b>\$350</b>
Consultar disponibilidad del día	

**TRAGOS**

## **TRAGOS**

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

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras.*

**Full Nutrientes** \$450

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

**Rejuvenecedor** \$450

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

**Pasión del Trópico** \$450

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

**Tibet** \$450

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

**Green Food** \$450

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

**Ultra Vitamina C** \$450

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

**Indi** \$450

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

**ELIXIRES** \$490

*\_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**

**\$270**

### **PULKU - RIO NEGRO, PATAGONIA**

Dulce / Seca / Pera

## **CERVEZAS**

### **BELSH**

**\$280**

#### 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.