



# BUENOS AIRES VERDE

Alimentación Inteligente



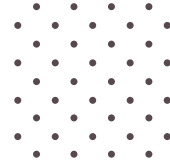
**Poder en  
expansión**



**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 y panadería están elaboradas cada día de manera artesanal con ingredientes orgánicos.

<b>Croissant</b> Contiene manteca orgánica.	\$55	<b>Budín inglés</b>	\$110
<b>Brioche</b> Con queso blanco y mermelada o chocolate casero fundido. Contiene manteca orgánica.	\$120	<b>Cookies</b> Chocolate y nueces Avena y almendras 🌱	\$80
<b>Pain au chocolat</b> Con pistachos. Contiene manteca orgánica.	\$80	<b>Facturas del día</b> Contienen manteca orgánica.	\$60
<b>Tarteleta de frutos secos y dátiles</b>	\$110	<b>Scon de queso</b> Con queso blanco. Contiene manteca orgánica.	\$120
<b>Tarteleta vegan de chocolate</b> 🌱	\$110	<b>Alfajor</b> Con dulce de leche y coco. Contiene manteca orgánica.	\$110
<b>Budín de chocolate, frambuesa y mora bañado en chocolate</b>	\$110	<b>Muffin</b> Frutos rojos. 🌱 Banana, chocolate, dulce de leche y nueces.	\$98
<b>Budín de banana y chía</b> 🌱	\$110	<b>TORTAS RAW</b> 🚫	\$185
<b>TORTAS</b>		Chocolate Café Frambuesa Cheesecake	
<b>Zanahoria y nueces</b> 🌱	\$155		
<b>Frutas de estación, pistachos y dátiles</b>	\$155		
<b>Brownie con mousse de chocolate Raw, bañado en chocolate</b>	\$165		

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



Apto Vegano



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE

# DESAYUNOS Y HORA DEL TÉ

---

<b>Tostadas</b> \$190 Selección de nuestros panes artesanales. Con queso blanco, mermelada, dulce de leche y miel.	<b>Croissant</b> \$115 Con queso gouda biodinámico.
<b>Bowl de yogur natural</b> \$198 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	<b>Huevos revueltos</b> _Con pan tostado \$195 Aceite de oliva y pimienta fresca.
<b>Waffle</b> \$195 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	_Con french toast \$195 y miel.
<b>Pancakes</b> \$195 Con frutos rojos, banana, aceite de coco, chocolate casero fundido y miel.	_Con pan brioche \$220 Palta a la plancha, queso blanco, espinacas, oliva y limón.
<b>French toast</b> \$195 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 \$210 y palta fresca.
<b>Tostado de queso gouda biodinámico</b> \$160 _Consultá nuestra variedad de panes.	_Completo \$258 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> \$220 _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.

/  
Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito  
/



Apto Vegano



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE

## RAW (CRUDO)

### Raw bowl \$198

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

 *\_Opcional sin miel*

### Super Raw bowl \$238

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 \$198

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

### Frugívoro \$248

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 \$232

*\_Consultá nuestra variedad de panes*

### Queso gouda biodinámico

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 gouda biodinámico

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

### Queso gouda biodinámico

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.

/

*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



Apto Celíaco

**BUENOS AIRES VERDE**

# PLATOS SALADOS

- Guacamole** \$228  
Con nachos Raw.  
- Papas asadas** \$218  
Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.   *\_Opcional sin queso fundido*
- Tartín de "Atún"** \$228  
Con guacamole, quinoa tabule, huevo vegan, remolacha y pepinillos; terminado con salsa teriyaki. 
- Brusquetas Raw de girasol y tomate (2 uds.)** \$240  
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** \$480  
*\_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** \$370  
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** \$385  
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** \$380  
En pan bagel.  
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** \$348  
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** \$420  
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



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE

## DULZURAS RAW

_Mousse de chocolate Raw	\$160
_Lingote de brownie Raw	\$120
Bañado en chocolate.	
_Rawtita	\$148
_Trufas Raw	\$125
De mousse de chocolate.	
De mousse de crema de cajú.	
_Domo Raw de coco y menta	\$100
Bañado en chocolate.	
_Rawquito	\$95

_Cookies Raw	\$70
De cacao bañado en chocolate.	
De frutos secos, pera, canela, coco y dátiles.	
_Tabletas de chocolate Raw	\$110
Con almendras.	
Con castañas de cajú y pasas de uva.	
_Bombones Raw	\$35
Clásico con goji berry, naranja, pistachos, maca, polen, chocolatina de menta.	
_Dátil relleno	\$60
De crema de cajú especiada, bañado en chocolate y pistacho.	

## CAFÉ

*\_Disfrutá de nuestro café orgánico de Colombia.*  
*\_Utilizamos leche vegetal y leche clásica.*

Espresso	\$70
Espresso doble	\$80
Americano	\$80
Macchiato	\$75
Capuccino	\$90
Latte	\$98

## CAFÉ CRUDO ORGÁNICO TOSTADO NATURAL.

Región: Lengupá, sur de Colombia.

### CARACTERÍSTICAS:

Cuerpo: Medio - Alto

Acidez: Media en boca.

Dulzor: Alto, con notas a frutos secos.

## CHOCOLATE CALIENTE \$120

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.*

## INFUSIONES Y TÉS

### Clásicos

Té negro.	\$100
Té earl grey.	\$100
Té bancha (Té verde).	\$110
Jengibre y miel.	\$110
Frutos de la Patagonia.	\$110
Manzana, canela y cardamomo.	\$110
Rosa mosqueta.	\$110

### Hierbas Medicinales \$110

Cedrón / Peperina / Melisa / Burrito / Marcela / Carqueja / Lavanda / Menta / Llantén / Ambay / Diente de León / Poleo / Cola de Caballo / Boldo / Manzanilla.

### Blends \$120

_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.



Apto Vegano



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE



# BEBIDAS

---

**AGUA MINERAL** \$78  
100% producción orgánica Palau (con o sin gas)

## LECHES VEGETALES

*\_De elaboración propia*

**De almendras** \$130  
A base de almendras activadas y agua filtrada.  
Con pizca de sal rosada del Himalaya, vainilla y miel.

**De coco** \$130  
A base de coco y agua filtrada.  
Con pizca de sal rosada del Himalaya, aceite de coco virgen, vainilla y miel.

**REJUVELAC** \$105  
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** \$110

**Limo Menta** \$110

**Limo Canela** \$110

Con manzana y canela.

**Limo del Bosque** \$120

Arándanos / Frambuesa / Mora

**Power Limo** \$120

Con maca, polen y goji berries.

**Limo Chai** \$110

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

**JUGOS** \$135

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

## SÚPER JUGOS

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

**Energizer** \$145

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

**Caroteno** \$145

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

**Clorofila** \$148

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

**Súper vitamina C** \$145

Mix de cítricos y goji berries.

# BEBIDAS

---

## LICUADOS

\$145

*\_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

\$20

*(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

\$155

*\_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

---

<b>Guacamole</b>	\$228	<b>Tartín de “Atún”</b>	\$228
Con nachos Raw.		Con guacamole, quinoa tabule, huevo vegan, remolacha y pepinillos; terminado con salsa teriyaki.	
 			
<b>Salchichitas veggie</b>	\$220	<b>Tiradito de tofu a la plancha</b>	\$250
Con mostaza y ketchup Raw.		Con salsa oriental, mayonesa de chile, verdeo, cilantro y salsa teriyaki. Sale con ensaladita coleslaw con mostaza Raw, miel y cajú tostado.	
 <i>_Opcional con mayonesa vegana y ketchup Raw</i>		 <i>_Opcional sin mostaza y sin miel</i>	
<b>Papas asadas</b>	\$218	<b>Brusquetas Raw de girasol y tomate (2 uds.)</b>	\$240
Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.		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.	
  <i>_Opcional sin queso fundido</i>		 	
<b>Empanadas de “carne” (2 uds.)</b>	\$195		
Con salsa criolla y ensaladita mixta.			

/

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



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE

# SÚPER ENSALADAS

---

## Calcio

\$370

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

\$370

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

\$380

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

\$380

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



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE

# RAW (CRUDO)

---

## Taco Buenos Aires Verde \$390

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 \$390

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 \$385

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 \$385

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 \$370

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 \$360

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



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE

# DEL FUEGO

---

## "Tuna" club sándwich \$385

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 \$380

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

## Curry de verduras \$398

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 \$420

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 \$378

### 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 \$380

En pan bagel.

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 \$398

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

## Polenta \$365

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



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE

# DEL FUEGO

---



## Risotto de quinoa \$405

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 \$395

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*



## Spaghetti "Bolognesa" \$365

Con queso y gírgolas; terminado con gremolata y olivas verdes con tomate y ají molido. Acompañado de escabeche de verduras de estación y tostón de pan de campo crocante con hierbas.

 *\_Opcional con tofu*

## Wok de arroz yamaní o quinoa \$348

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 \$348

Acompañada de ensalada de hojas verdes y vegetales de estación con crocante de pan con hierbas.

  *\_Sin crocante de pan.*

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

/  
*Servicio de mesa \$30  
Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito*



Apto Vegano



Apto Celíaco

BUENOS AIRES VERDE



# BEBIDAS

---

**AGUA MINERAL** \$78  
100% producción orgánica Palau (con o sin gas)

## LECHES VEGETALES

*\_De elaboración propia*

**De almendras** \$130  
A base de almendras activadas y agua filtrada.  
Con pizca de sal rosada del Himalaya, vainilla y miel.

**De coco** \$130  
A base de coco y agua filtrada.  
Con pizca de sal rosada del Himalaya, aceite de coco virgen, vainilla y miel.

**REJUVELAC** \$105  
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** \$110

**Limo Menta** \$110

**Limo Canela** \$110

Con manzana y canela.

**Limo del Bosque** \$120

Arándanos / Frambuesa / Mora

**Power Limo** \$120

Con maca, polen y goji berries.

**Limo Chai** \$110

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

**JUGOS** \$135

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

## SÚPER JUGOS

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

**Energizer** \$145

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

**Caroteno** \$145

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

**Clorofila** \$148

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

**Súper vitamina C** \$145

Mix de cítricos y goji berries.

**Shot de wheatgrass** \$110

(Pasto de trigo)

# BEBIDAS

---

## LICUADOS

\$145

*\_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

\$155

*\_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

\$20

*(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 \$160

Lingote de brownie Raw \$120  
bañado en chocolate

Rawtita \$148

Trufas Raw \$125  
Mousse de chocolate.  
Mousse de crema de cajú.

Domo Raw de coco \$100  
y menta bañado en chocolate

Rawquito \$95

Cookies Raw \$70  
De cacao bañado en chocolate.  
De frutos secos, pera, canela, coco  
y dátiles.

Tabletas de \$110  
chocolate Raw

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

Bombones Raw \$35  
Clásico con goji berry, naranja,  
pistachos, maca, polen, chocolatina  
de menta.

Dátil relleno \$60  
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



Apto Celíaco

**BUENOS AIRES VERDE**

**POSTRES RAW (CRUDO)** 

**Tarteleta de frutas de estación** \$225

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 helados Raw** \$280

*\_Para uno o dos*

Vainilla, chocolate, jengibre, maracuyá, frambuesa y limón.

**Degustación de dulzuras** \$450

*\_Para dos o tres*

**Helado de vainilla Raw** \$225

Con nueces maceradas en sake, jengibre, limón y miel, higo en almíbar y lajas de chocolate casero.

**Ración de queso gouda biodinámico** \$250

*\_Para uno o dos*

Con frutas en almíbar orgánicas de Fighiera, Santa Fe (papaya, guayaba, higos, zapallo).

**Porción de torta** \$225

Con helado Raw a elección.

/

*Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito*

/



*Apto Vegano*



*Apto Celíaco*

**BUENOS AIRES VERDE**

## VINOS DULCES

### MÉDANOS \$320

BODEGA VINECOL - Mendoza  
Malbec Cosecha Tardía (500 ml)

### MÉDANOS \$320

BODEGA VINECOL - Mendoza  
Chardonnay Cosecha Tardía  
(500 ml)

## CHOCOLATE CALIENTE \$120

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

*\_Disfrutá de nuestro café orgánico de Colombia.*

*\_Utilizamos leche vegetal y leche clásica.*

Espresso	\$70
Espresso doble	\$80
Americano	\$80
Macchiato	\$75
Capuccino	\$90
Latte	\$98

## CAFÉ CRUDO ORGÁNICO TOSTADO NATURAL.

Región: Lengupá, sur de Colombia.

### CARACTERÍSTICAS:

Cuerpo: Medio - Alto

Acidez: Media en boca.

Dulzor: Alto, con notas a frutos secos.



Apto Vegano



Apto Celíaco

**BUENOS AIRES VERDE**

## INFUSIONES Y TÉS

### Clásicos

Té negro.	\$100
Té earl grey.	\$100
Té bancha (Té verde).	\$110
Jengibre y miel.	\$110
Frutos de la Patagonia.	\$110
Manzana, canela y cardamomo.	\$110
Rosa mosqueta.	\$110

### Hierbas Medicinales \$110

Cedrón  
Peperina  
Melisa  
Burrito  
Marcela  
Carqueja  
Lavanda  
Menta  
Llantén  
Ambay  
Diente de León  
Poleo  
Cola de Caballo  
Boldo  
Manzanilla

### Blends \$120

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



Apto Celíaco

**BUENOS AIRES VERDE**

# VINOS ORGÁNICOS Y TRAGOS



# VINOS ORGÁNICOS

---

## TINTOS

### MALBEC

<b>ANIMAL</b>	<b>\$520</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza Malbec Cosecha 2016	
<b>SIESTA</b>	<b>\$840</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza Malbec Biodinámico Cosecha 2014	
<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$460</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza Malbec s/sulfito Cosecha 2017	
<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$420</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza Malbec Cosecha 2017	
<b>ESENCIAS DE LA TIERRA</b>	<b>\$352</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza Malbec Cosecha 2017	
<b>NOBLE</b>	<b>\$470</b>
BODEGA SAN JAVIER - Córdoba Malbec Cosecha 2017	
<b>CALIGIORE</b>	<b>\$460</b>
BODEGA CALIGIORE - Mendoza Malbec Cosecha 2016	
<b>MÉDANOS</b>	<b>\$390</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Malbec Cosecha 2017	
<b>MÉDANOS</b>	<b>\$490</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Reserva Medanos Malbec Cosecha 2017 (12 meses roble)	
<b>MÉDANOS (375mL)</b>	<b>\$260</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Malbec Cosecha 2017	

<b>RED PURO</b>	<b>\$420</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Malbec Cosecha 2017	
<b>RED PURO (375mL)</b>	<b>\$260</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Malbec Cosecha 2016	
<b>QUINDE</b>	<b>\$410</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Malbec Cosecha 2017	
<b>SANTA IRENE</b>	<b>\$340</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Malbec Cosecha 2016	

### CABERNET SAUVIGNON

<b>ANIMAL</b>	<b>\$495</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza Cabernet Sauvignon Cosecha 2016	
<b>SIESTA</b>	<b>\$840</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza Cabernet Sauvignon Biodinámico Cosecha 2014	
<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$352</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza Cabernet Sauvignon Cosecha 2017	
<b>CALIGIORE</b>	<b>\$460</b>
BODEGA CALIGIORE - Mendoza Cabernet Sauvignon Cosecha 2015	
<b>MÉDANOS</b>	<b>\$380</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Cabernet Sauvignon Cosecha 2017	
<b>MÉDANOS (375mL)</b>	<b>\$260</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza Cabernet Sauvignon Cosecha 2017	

### SYRAH

<b>ANIMAL</b>	<b>\$520</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza Syrah Cosecha 2016	

<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$352</b>	<b>AMICI MIEI</b>	<b>\$480</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza		ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza	
Syrah Cosecha 2017		Barbera / Petit Verdot Cosecha 2017	
<b>ESENCIAS DE LA TIERRA</b>	<b>\$345</b>	<b>MASI</b>	<b>\$380</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza		BODEGA MASI - Mendoza	
Syrah Cosecha 2017		Malbec / Corvina Cosecha 2015	
<b>NOBLE</b>	<b>\$440</b>	<b>NOBLE</b>	<b>\$460</b>
BODEGA SAN JAVIER - Córdoba		BODEGA SAN JAVIER - Córdoba	
Syrah Cosecha 2017		Malbec / Syrah / Merlot / Cabernet	
<b>CALIGIORE</b>	<b>\$470</b>	Sauvignon Cosecha 2017	
BODEGA CALIGIORE - Mendoza		<b>CUATRO VACAS GORDAS</b>	<b>\$380</b>
Syrah Cosecha 2016		BODEGA CALIGIORE - Mendoza	
		Malbec / Cabernet Sauvignon 2017	
<b><u>BONARDA</u></b>		<b>RED PURO</b>	<b>\$390</b>
		BODEGA VINECOL - Mendoza	
<b>CALIGIORE</b>	<b>\$460</b>	Malbec / Cabernet Sauvignon / Bonarda	
BODEGA CALIGIORE - Mendoza		Cosecha 2016	
Bonarda Cosecha 2015			
<b>MÉDANOS</b>	<b>\$390</b>	<b>BLANCOS</b>	
BODEGA VINECOL - Mendoza			
Bonarda Cosecha 2016		<b><u>CHARDONNAY</u></b>	
<b><u>MERLOT</u></b>		<b>ANIMAL</b>	<b>\$480</b>
		ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza	
<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$352</b>	Chardonnay Cosecha 2016	
BODEGA CECCHIN - Mendoza		<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$352</b>
Merlot Cosecha 2017		BODEGA CECCHIN - Mendoza	
<b>ESENCIAS DE LA TIERRA</b>	<b>\$345</b>	Chardonnay Cosecha 2017	
BODEGA CECCHIN - Mendoza		<b>MÉDANOS</b>	<b>\$380</b>
Merlot Cosecha 2017		BODEGA VINECOL - Mendoza	
<b>NOBLE</b>	<b>\$470</b>	Chardonnay Cosecha 2017	
BODEGA SAN JAVIER - Córdoba		<b>MÉDANOS (375mL)</b>	<b>\$260</b>
Merlot Cosecha 2017		BODEGA VINECOL - Mendoza	
		Chardonnay Cosecha 2017	
<b><u>BLENDS</u></b>		<b>RED PURO</b>	<b>\$390</b>
		BODEGA VINECOL - Mendoza	
<b>TIKAL</b>	<b>\$690</b>	Chardonnay Cosecha 2016	
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza			
Malbec / Syrah Cosecha 2014			

## TORRONTÉS

<b>CUATRO VACAS GORDAS</b>	<b>\$380</b>
BODEGA CALIGIORE - Mendoza	
Torrontés Cosecha 2017	
<b>MÉDANOS</b>	<b>\$380</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza	
Torrontés Cosecha 2017	

## MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

<b>ESENCIAS DE LA TIERRA</b>	<b>\$345</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza	
Moscatel de Alejandría Cosecha 2017	

## BLENDS

<b>MASI</b>	<b>\$380</b>
BODEGA MASI - Mendoza	
Pinot Grillo / Torrontés Cosecha 2017	

## ROSADOS

<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$358</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza	
Malbec Rosé Cosecha 2017	

## DULCES

<b>MÉDANOS (500mL)</b>	<b>\$320</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza	
Malbec Cosecha Tardía 2012	
<b>MÉDANOS (500mL)</b>	<b>\$320</b>
BODEGA VINECOL - Mendoza	
Chardonnay Cosecha Tardía 2017	

## ESPUMANTES

<b>ANIMAL</b>	<b>\$495</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza	
Chardonnay / Pinot Noir Extra Brut	
<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$430</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza	
Moscatel de Alejandría Demi Sec	

## POR COPA

### **TINTOS**

<b>ANIMAL</b>	<b>\$170</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza	
Malbec Cosecha 2016	
<b>ANIMAL</b>	<b>\$165</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza	
Cabernet Sauvignon Cosecha 2016	
<b>FAMILIA CECCHIN</b>	<b>\$150</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza	
Syrah Cosecha 2017	

### **BLANCOS**

<b>ANIMAL</b>	<b>\$170</b>
ERNESTO CATENA VINEYARDS - Mendoza	
Chardonnay Cosecha 2016	
<b>CUATRO VACAS GORDAS</b>	<b>\$160</b>
BODEGA CALIGIORE - Mendoza	
Torrontés Cosecha 2017	
<b>ESENCIAS DE LA TIERRA</b>	<b>\$160</b>
BODEGA CECCHIN - Mendoza	
Moscatel de Alejandría Cosecha 2017	

## **TRAGOS**

**\$170**

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

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras.*

### **Tibet**

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

### **Green Food**

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

### **Ultra Vitamina C**

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

### **Indi**

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

### **Full Nutrientes**

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

### **Relax**

Sake, helado Raw de vainilla, leche de almendras, canela y maca.

### **Betacaroteno**

Sake, jugo de zanahoria, apio y manzana, jengibre, menta y azúcar integral.

### **Rejuvenecedor**

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

### **Vida Eterna**

Sake, helado Raw de cacao, ralladura de naranja, cardamomo y maca.

### **Para el Alma**

Sake, leche de coco, aceite de coco virgen, vainilla, pizca de sal rosada del Himalaya y miel.

### **Pasión del Trópico**

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

## **ELIXIRES**

**\$185**

*\_Elaborados a base de vino.*

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras.*

### **Vigorizante**

Malbec, arándanos, leche de coco, maca y menta.

### **Eterna Juventud**

Malbec, frutos rojos, leche de almendras, vainilla y jengibre.

### **Bee Power**

Torrontés, pera, leche de almendras, polen, canela y miel.

### **Full Proteína**

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

### **Pura Inmunidad**

Cabernet Sauvignon Rosé, frambuesa, leche de almendras, goji berries, vainilla y miel.

### **Súper Aperitivo**

Torrontés, maracuyá, leche de coco, cardamomo, cilantro y miel.

## **SIDRAS**

**\$165**

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

Dulce / Seca / Pera / Frambuesa / Cassis / Sauco

## **CERVEZAS**

### **BELSH**

**\$180**

#### LIVIANAS

*\_Witbier: De trigo, con un toque sutil a cítrico. Suave y refrescante.*

*\_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.*

#### FRUTADAS

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

*\_Frambuesa: De trigo, con maceración de frambuesas y moras de Patagonia.*

*\_Anistout: Negra, suave. Con ciruelas, pasas de uva negra y nueces de Bariloche.*