

# BUENOS AIRES VERDE

Alimentación Inteligente



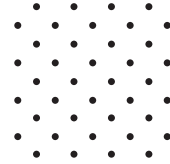
**Poder en  
expansión**



**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** \$170   
Single shot de café.
- \_Espresso Doble Lungo** \$190   
Doble shot de café sobre base de agua.
- \_Americano** \$195   
Doble shot de café sobre base de agua.

## CON LECHE

- \_Cortado** \$200   
Doble shot de café y leche cremosa.  
\_Opcional con leche de almendras o cajú.
- \_Flat White** \$260   
Doble shot de café y leche cremosa.  
\_Opcional con leche de almendras o cajú.
- \_Capuccino** \$260   
Single shot de café y leche espumosa.  
\_Opcional con leche de almendras o cajú.
- \_Latte Doble** \$270   
Doble shot de café y leche cremosa.  
\_Opcional con leche de almendras o cajú.

## FRÍOS

- \_Flat White** \$260   
Doble shot de café, leche fría y hielo.  
\_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.
- \_Latte** \$260   
Single shot de café, leche fría y hielo.  
\_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.

## ESPECIALES BAV

- \_Mocha Maca** \$270   
Single shot de café, chocolate Raw Buenos Aires Verde, maca y leche cremosa.  
\_Opcional con leche de almendras.
- \_Affogato Vegano** \$270   
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** \$280   
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.	\$240
Té earl grey.	\$240
Té bancha (Té verde).	\$250
Jengibre y miel.	\$250
Frutos de la Patagonia.	\$250
Manzana, canela y cardamomo.	\$250
Rosa mosqueta.	\$250

### Hierbas Medicinales

Cedrón / Melisa / Lavanda / Menta / Diente de León / Boldo / Manzanilla.	\$250
---	-------

### Blends

_Peperina, burrito, toronjil, cedrón, menta y cáscara de naranja.	\$260
_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	\$460
_Lingote de brownie Raw	\$320
Bañado en chocolate.	
_Rawtita	\$480
_Trufas Raw	\$330
De mousse de chocolate.	
De mousse de crema de cajú.	
_Domo Raw de coco y menta	\$280
Bañado en chocolate.	
_Rawquito	\$270

## 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	\$195
De cacao bañando en chocolate.	
De frutos secos, pera, canela, coco y dátiles.	
_Tabletas de chocolate Raw	\$295
Con almendras.	
Con castañas de cajú y pasas de uva.	
_Bombones Raw	\$85
Clásico con naranja, pistachos, maca, polen, chocolatina de menta.	
_Dátil relleno	\$175
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.	\$150	<b>Budín inglés</b>	\$260
<b>Brioche</b> Con queso blanco y mermelada o chocolate casero fundido. Contiene manteca orgánica.	\$370	<b>Cookies</b>  Chocolate y nueces Avena y almendras	\$220
<b>Pain au chocolat</b> Con pistachos. Contiene manteca orgánica.	\$180	<b>Facturas del día</b> Contienen manteca orgánica.	\$160
<b>Tarteleta de frutos secos y dátiles</b>	\$260	<b>Scon de queso</b> Con queso blanco. Contiene manteca orgánica.	\$320
<b>Tarteleta vegan de chocolate</b> 	\$260	<b>Alfajor</b> Con dulce de leche y coco. Contiene manteca orgánica.	\$290
<b>Budín de chocolate, frambuesa y mora bañado en chocolate</b>	\$260	<b>Muffin</b> 	\$260
<b>Budín de banana y chía</b> 	\$260	Frutos rojos. Banana, chocolate, dulce de leche y nueces.	
<b>TORTAS</b>		<b>Pastafrola de moras y arándanos</b>	\$450
<b>Zanahoria y nueces</b> 	\$450	<b>Porción de torta</b> (consultar disponibilidad del día)	\$450
<b>Banana y chocolate</b>  	\$420		
A base de harina de quinoa y de arroz.		<b>TORTAS RAW</b> 	\$490
<b>Brownie con mousse de chocolate Raw, bañado en chocolate</b>	\$490	Chocolate Frambuesa Lima	
<b>De chantilly de tofu</b>  	\$490		
Con crema de tofu, frutillas y nueces.			
<b>De chantilly de cacao</b>  	\$490		
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> \$420 Selección de nuestros panes de masa madre. Con queso blanco, mermelada, dulce de leche y miel.	<b>Croissant</b> \$260 Con queso pategrás orgánico.
<b>Bowl de yogur natural</b> \$580 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	<b>Huevos revueltos</b> _Con pan tostado \$495 Aceite de oliva y pimienta fresca.
<b>Waffle</b> \$580 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	_Con french toast \$540 y miel.
<b>Pancakes</b> \$570 Con frutos rojos, banana, aceite de coco, chocolate casero fundido y miel.	_Con pan brioche \$590 Palta a la plancha, queso blanco, espinacas, oliva y limón.
<b>French toast</b> \$570 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 \$590 y palta fresca.
<b>Tostado de queso pategrás orgánico</b> \$390 _Consultá nuestra variedad de panes.	_Completo \$690 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> \$590 _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 \$580

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

 *\_Opcional sin miel*

### Super Raw bowl \$595

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*

### No-esquick \$495

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

### Frugívoro \$595

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).

## SANDWICHES \$780

*\_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 harinas



# PLATOS SALADOS

---

## Guacamole \$600

Con nachos Raw.



## Papas asadas \$595

Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.

\_Opcional sin queso fundido

## Tartín de "Atún" \$590

Con guacamole, quinoa tabule, huevo vegan, remolacha y pepinillos; terminado con salsa teriyaki.



## Brusquetas Raw \$600 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.



## Degustación de platitos \$1.480

\_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 \$990

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 \$980

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 \$980

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 \$970

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 \$995

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 \$170

Villavicencio (con o sin gas)

## LECHES VEGETALES

*\_De elaboración propia*

### **De almendras** \$280

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

### **De coco** \$280

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

## REJUVELAC \$250

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** \$260

### **Limo Menta** \$260

### **Limo Canela** \$270

Con manzana y canela.

### **Limo del Bosque** \$280

Arándanos / Frambuesa / Mora

### **Power Limo** \$270

Con maca y polen.

### **Limo Chai** \$260

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

## JUGOS \$320

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

## SÚPER JUGOS

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

### **Energizer** \$340

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

### **Caroteno** \$340

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

### **Clorofila** \$390

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

### **Súper vitamina C** \$340

Mix de cítricos.

# BEBIDAS

---

## LICUADOS

\$350

*\_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

\$360

*\_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.  	\$600	<b>Tartín de "Atún"</b> Con guacamole, quinoa tabule, huevo vegan, remolacha y pepinillos; terminado con salsa teriyaki. 	\$590
<b>Salchichitas veggie</b> Con mostaza y ketchup Raw.  <i>_Opcional con mayonesa vegana y ketchup Raw</i>	\$580	<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>	\$600
<b>Papas asadas</b> Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.   <i>_Opcional sin queso fundido</i>	\$595	<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.  	\$600
<b>Empanadas de "carne" (2 uds.)</b> Con salsa criolla y ensaladita mixta.	\$520		

/

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 \$990

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 \$995

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 \$990

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 \$995

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 \$995

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 \$995

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 \$990

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 \$980

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 \$980

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 \$970

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 \$980

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

## Chori veggie \$980

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 \$995

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 \$995

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

## Tofu napolitano \$980

### 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 \$980

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.

Ensalada completa.


## Lasagna \$998

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

## Polenta \$970

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



# DEL FUEGO

---



## Risotto de quinoa \$998

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 \$980

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 \$970

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 \$950

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 \$80  
Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito*



Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

# BEBIDAS

---

**AGUA MINERAL** \$170  
Villavicencio (con o sin gas)

## LECHES VEGETALES

*\_De elaboración propia*

**De almendras** \$280  
A base de almendras activadas y agua filtrada.  
Con pizca de sal rosada del Himalaya, vainilla y miel.

**De coco** \$280  
A base de coco y agua filtrada.  
Con pizca de sal rosada del Himalaya, aceite de coco virgen, vainilla y miel.

**REJUVELAC** \$250  
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** \$260

**Limo Menta** \$260

**Limo Canela** \$270

Con manzana y canela.

**Limo del Bosque** \$280

Arándanos / Frambuesa / Mora

**Power Limo** \$270

Con maca y polen.

**Limo Chai** \$260

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

**JUGOS** \$320

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

## SÚPER JUGOS

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras*

**Energizer** \$340

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

**Caroteno** \$340

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

**Clorofila** \$390

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

**Súper vitamina C** \$340

Mix de cítricos.

# BEBIDAS

---

## LICUADOS

\$350

*\_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

\$360

*\_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 \$460

Lingote de brownie Raw \$320  
bañado en chocolate

Rawtita \$480

Trufas Raw \$330  
Mousse de chocolate.  
Mousse de crema de cajú.

Domo Raw de coco \$280  
y menta bañado en chocolate

Rawquito \$270

Cookies Raw \$195  
De cacao bañado en  
chocolate.  
De frutos secos, pera, canela,  
coco y dátiles.

Tabletas de \$295  
chocolate Raw

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

Bombones Raw \$85  
Clásico con naranja, pistachos,  
maca, polen, chocolatina de menta.

Dátil relleno \$175  
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>\$460</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>\$1.380</b>
<i>_Para dos o tres</i>	
<b>Porción de torta</b>	<b>\$495</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** \$170   
Single shot  
de café.


**Espresso Doble Lungo** \$190   
Doble shot de  
café sobre  
base de agua.


**Americano** \$195   
Doble shot de  
café sobre  
base de agua.


## CON LECHE


**Cortado** \$200   
Doble shot de  
café y leche cremosa.  
*\_Opcional con leche  
de almendras o cajú.*


## FRÍOS

**Flat White** \$260   
Doble shot de  
café, leche fría  
y hielo.  
*\_Opcional con leche  
de almendras,  
cajú o coco.*


**Latte** \$260   
Single shot de  
café, leche fría  
y hielo.  
*\_Opcional con leche  
de almendras,  
cajú o coco.*


**Flat White** \$260   
Doble shot de  
café y leche  
cremosa.  
*\_Opcional con leche  
de almendras o cajú.*


**Capuccino** \$260   
Single shot  
de café y leche  
espumosa.  
*\_Opcional con leche  
de almendras o cajú.*

**Latte Doble** \$270   
Doble shot de  
café y leche  
cremosa.  
*\_Opcional con leche  
de almendras,  
o cajú.*

### ESPECIALES BAV

**Mocha Maca** \$270   
Single shot de café,  
chocolate Raw  
Buenos Aires Verde,  
maca y leche cremosa  
*\_Opcional con leche  
de almendras.*

**Latte Frío BAV** \$280   
Single shot de  
café, leche vegetal  
especiada\*\* y hielo.  
*\_Opcional con leche  
de almendras,  
o coco.*

**Affogato Vegano** \$270   
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.	\$240
Té earl grey.	\$240
Té bancha (Té verde).	\$250
Jengibre y miel.	\$250
Frutos de la Patagonia.	\$250
Manzana, canela y cardamomo.	\$250
Rosa mosqueta.	\$250

### Hierbas Medicinales \$250

Cedrón  
Melisa  
Lavanda  
Menta  
Diente de León  
Boldo  
Manzanilla

/

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

/

### Blends \$250

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 Y TRAGOS

# CARTA DE VINOS / WINE LIST

## ESPUMOSO / SPARKLING WINE

**ANIMAL EXTRA BRUT** \$1.200  
**CHARDONNAY & PINOT NOIR**

ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

**CHAKANA NUNA VINEYARD BRUT** \$1.200  
**SAUV. BLANC & CHARDONNAY**

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.  
Mendoza

## VINO BLANCO / WHITE WINE

**ANIMAL CHARDONNAY 2017** \$1.190  
ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

**ANDILLIAN CHARDONNAY 2017** \$1.440  
ORGÁNICO

La Coste de los Andes, Luján de Cuyo.  
Mendoza

**NANNI TORRONTÉS 2018** \$1.320  
ORGÁNICO

Valle de Cafayate. Salta

**CHAKANA NUNA VINEYARD** \$1.200  
**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** **\$1.200**

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.

Mendoza

## **VINO TINTO / RED WINE**

**CHAKANA AYNI GRAVAS  
MALBEC 2017** **\$3.900**

ORGÁNICO

Finca Ayni, Paraje Altamira,

Valle de Uco. Mendoza

**SIESTA CABERNET SAUV. 2016** **\$2.860**

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

**SIESTA MALBEC 2016** **\$3.080**

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

**TIKAL NATURAL MALBEC &  
SYRAH 2016** **\$2.280**

BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

**AMICI MIEI PETIT VERDOT &  
BARBENA 2018** **\$1.680**

NATURAL & COFERMENTADO

Estela Crinita, Valle de Uco.

Mendoza

**ANIMAL MALBEC 2017** **\$1.600**

ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

**ANDILLIAN MALBEC 2017** **\$1.500**

ORGÁNICO

La Coste de los Andes,

Luján de Cuyo. Mendoza

<b>CHAKANA ESTATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON 2017</b>	<b>\$1.700</b>
Tupungato Winelands, Gualtallary, Valle de Uco. Mendoza	
<b>CHAKANA FINCA LOS CEDROS MALBEC 2017</b>	<b>\$1.800</b>
ORGÁNICO Finca Ayni, Paraje Altamira, Valle de Uco. Mendoza	
<b>NANNI CABERNET 2018</b>	<b>\$1.750</b>
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
<b>NANNI MALBEC 2017</b>	<b>\$1.750</b>
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
<b>NANNI TANNAT 2018</b>	<b>\$1.750</b>
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
<b>CHAKANA NUNA VINEYARD MALBEC 2017</b>	<b>\$1.500</b>
ORGÁNICO & BIODINÁMICO Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza	
<b>SOBRENATURAL BONARDA 2018</b>	<b>\$1.300</b>
ORGÁNICO & BIODINÁMICO Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza	
<b>VINO POR COPA</b>	<b>\$420</b>
Consultar disponibilidad del día	

## **TRAGOS**

**\$480**

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

*\_Según disponibilidad de frutas y verduras.*

### **Full Nutrientes**

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

### **Rejuvenecedor**

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

### **Pasión del Trópico**

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

### **Tibet**

Sake, jugo de naranja, frambuesa, 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.

## **ELIXIRES**

**\$520**

*\_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,  
vainilla y miel.

### **Súper Aperitivo**

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

### **CERVEZAS**

BIRRA PERRO / 473 ml. **\$320**

\_Altbier

\_Pilsen

\_IPA

\_APA

### **STRANGE**

\_Agüita Bendita **\$250**

Light Lager / 354 cc.

\_Sentido Común **\$350**

Pilsen / 473 cc.

\_Amor Amarillo **\$395**

New England Pale Ale / 473 cc.

\_Más Monje **\$395**

Dubble / 473 cc.