

BUENOS AIRES VERDE

Alimentación Inteligente



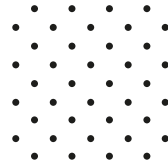
**Poder en
expansión**



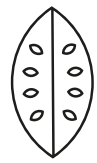
Vitalidad



**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 Perú Orgánico | Región: Cajamarca - San Ignacio | **Variedad:** Bourbon Rojo-Típica-Castilla
Retrogusto: Equilibrado | **Cuerpo:** Medio | **Acidez:** Media | **Notas sensoriales:** Chocolate/Vainilla.


CLÁSICOS


_Espresso \$250 
Single shot de café.


_Espresso Doble Lungo \$300 
Doble shot de café sobre base de agua.


_Americano \$320 
Doble shot de café sobre base de agua.

CON LECHE


_Cortado \$320 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.


_Flat White \$400 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.

_Capuccino \$400 
Single shot de café y leche espumosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.


_Latte Doble \$450 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.


FRÍOS

_Flat White \$420 
Doble shot de café, leche fría y hielo.
_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.


_Latte \$420 
Single shot de café, leche fría y hielo.
_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.

ESPECIALES BAV

_Mocha Maca \$400 
Single shot de café, chocolate Raw Buenos Aires Verde, maca y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras.

_Affogato Vegano \$400 
Doble shot de café sobre crema chai* Raw de castañas helada.

*Clavo de olor, cardamomo, jengibre y canela.

_Latte Frío BAV \$420 
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) \$80

BUENOS AIRES VERDE

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

Té negro.	\$360
Té earl grey.	\$360
Té bancha (Té verde).	\$380
Jengibre y miel.	\$380
Frutos de la Patagonia.	\$380
Manzana, canela y cardamomo.	\$380
Rosa mosqueta.	\$380

Hierbas Medicinales

Cedrón / Melisa / Lavanda / Menta /
Diente de León / Boldo / Manzanilla.

\$380

Blends

\$395

- _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

\$400

Elaborado con nuestro chocolate artesanal
y leche de almendras.

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

DULZURAS RAW

_Mousse de chocolate Raw	\$620
_Lingote de brownie Raw Bañado en chocolate.	\$460
_Rawtita	\$650
_Trufas Raw De mousse de chocolate. De mousse de crema de cajú.	\$450
_Domo Raw de coco y menta Bañado en chocolate.	\$395
_Rawquito	\$380

_Cookies Raw De cacao bañado en chocolate. De frutos secos, pera, canela, coco y dátiles.	\$270
_Tableta de chocolate Raw Con almendras.	\$320
_Bombones Raw Clásico de chocolate. Con pistachos.	\$95
_Dátil relleno De crema de cajú especiada, bañado en chocolate y pistacho.	\$220



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.

Croissant	\$300	Scon de queso	\$520
Tarteleta de frutos secos y dátiles	\$480	Con queso blanco.	
Tarteleta vegan de chocolate 	\$490	Alfajor	\$400
Budín de chocolate, frambuesa y mora bañado en chocolate	\$490	Con dulce de leche y coco.	
Budín de banana y chía 	\$490	Muffin	\$490
Cookies 	\$350	Frutos rojos. 	
Chocolate y nueces		Banana, chocolate, dulce de leche y nueces.	
Avena y almendras			

TORTAS

Zanahoria y nueces 	\$600	Pastafrola de moras y arándanos	\$600
Banana y chocolate  	\$600	Porción de torta	\$600
A base de harina de quinoa y de arroz.		(consultar disponibilidad del día)	
Brownie con mousse de chocolate Raw, bañado en chocolate 	\$700	<u>TORTAS RAW</u>  	\$680
De chantilly de tofu  	\$700	Chocolate	
Con crema de tofu, frutillas y nueces.		Lima	
De chantilly de cacao  	\$700		
Con crema de cacao, praliné de avellanas y pistachos.			

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



Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

DESAYUNOS Y HORA DEL TÉ

Tostadas	\$580	Tostado de queso pategrás orgánico	\$495
Selección de nuestros panes de masa madre. Con queso blanco, mermelada, dulce de leche y miel.		<i>_Consultá nuestra variedad de panes.</i>	
Bowl de yogur natural	\$780	Huevos revueltos	
Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.		_Con pan tostado	\$630
		Aceite de oliva y pimienta fresca.	
Waffle	\$780	_Con french toast	\$685
Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.		y miel.	
Pancakes	\$750	_Con pan brioche	\$780
Con frutos rojos, banana, aceite de coco, chocolate casero fundido y miel.		Palta a la plancha, queso blanco, espinacas, oliva y limón.	
French toast	\$780	_Con tofu teriyaki	\$780
De pan brioche.		y palta fresca.	
Con queso blanco / dulce de leche / frutos rojos / o nuestro chocolate casero fundido, terminadas con miel.		_Completo	\$980
Croissant	\$400	Con "salchicha", palta a la plancha con queso pan brioche, espinacas con oliva y limón pepino agridulce, mostaza y ketchup Raw.	
Con queso pategrás orgánico.		Omelette francés	\$780
		<i>_Con pan tostado y tres ingredientes a elección: variedad de hongos / quesos / tomates secos / palta / verduras de estación / espinacas / tofu quinoa / "salchicha" / "chorizo" / cebollas rehogadas.</i>	

/

*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 \$780

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

 *_Opcional sin miel*

Super Raw bowl \$820

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 \$1.100

_Guarniciones: papas asadas o ensalada

_En pan ciabatta

Queso pategrás orgánico

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

Queso pategrás orgánico

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

Tofu

Con calabaza asada, zanahoria rallada, palta, hojas verdes y hummus.



Quinoa

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



Queso pategrás orgánico

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

Tofu asado con queso

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

/
Aceptamos Efectivo, Débito, Crédito y Mercado Pago.
/



Apto Vegano





Sin harinas

PLATOS SALADOS

Papas asadas \$980

Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.

  *_Opcional sin queso fundido*

Brusquetas Raw \$980

de girasol y tomate (2 uds.)

Con queso de cajú, tomates secos marinados, hongos deshidratados, olivas, pasas, palta y pickles; terminadas con mayonesa vegana, rawmesan y pera fresca.

Ensalada Proteína \$1.700

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*

Hamburguesa de quinoa y mijo \$1.600

En pan brioche.


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

Guarniciones:

Papas asadas o ensalada completa.

Wok de arroz yamaní o quinoa \$1.500

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

 *_Opcional sin salsa de soja ni teriyaki*

Power pizza Buenos Aires Verde \$1.700

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





Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$240

Villavicencio (con o sin gas)

LECHES VEGETALES

_De elaboración propia

De almendras \$390

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

De coco \$390

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

REJUVELAC \$360

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 \$390

Limo Menta \$390

Limo Canela \$395

Con manzana y canela.

Limo del Bosque \$400

Arándanos / Frambuesa / Mora

Power Limo \$395

Con maca y polen.

Limo Chai \$395

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

JUGOS \$520

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

SÚPER JUGOS

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Energizer \$550

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

Caroteno \$550

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

Clorofila \$600

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

Súper vitamina C \$550

Mix de cítricos.

BEBIDAS

LICUADOS

\$580

_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

\$600

_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

\$40

(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


Salchichitas veggie \$950

Con mostaza y kétchup Raw.

 *_Opcional con mayonesa vegana y kétchup Raw*


Tiradito de tofu a la plancha \$980

Con salsa oriental, mayonesa vegana, verdeo, cilantro y salsa teriyaki. Sale con ensaladita coleslaw con mostaza Raw y cajú tostado.

 *_Opcional sin mostaza*

Papas asadas \$980

Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.

  *_Opcional sin queso fundido*

SÚPER ENSALADAS



Omega 3 \$1.700

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

Proteína \$1.700

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*



Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

RAW (CRUDO)

Lasagna

\$1.700

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



Brusquetas Raw

\$980

de girasol y tomate (2 uds.)

Con queso de cajú, tomates secos marinados, hongos deshidratados, olivas, pasas, palta y pickles; terminadas con mayonesa vegana, rawmesan y pera fresca.



Plato del día Raw

\$1.650

/

*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


DEL FUEGO

Chori veggie \$1.600

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 \$1.700

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 \$1.700

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



Tofu napolitano \$1.580

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

  *_Opcional sin queso*

Hamburguesa de quinoa y mijo \$1.600

En pan brioche.

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

Guarniciones:

Papas asadas.

Ensalada completa.


Lasagna \$1.700

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

Polenta \$1.580

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 \$1.700

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 \$1.680

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 \$1.500

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

 *_Opcional sin salsa de soja ni teriyaki*

Sopa del día \$1.480

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 \$90

Aceptamos Visa Débito y Cabal Débito



Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$240
Villavicencio (con o sin gas)

LECHES VEGETALES

_De elaboración propia

De almendras \$390
A base de almendras activadas y agua filtrada.
Con pizca de sal rosada del Himalaya, vainilla y miel.

De coco \$390
A base de coco y agua filtrada.
Con pizca de sal rosada del Himalaya, aceite de coco virgen, vainilla y miel.

REJUVELAC \$360
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 \$390

Limo Menta \$390

Limo Canela \$395

Con manzana y canela.

Limo del Bosque \$400

Arándanos / Frambuesa / Mora

Power Limo \$395

Con maca y polen.

Limo Chai \$395

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

JUGOS \$520

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

SÚPER JUGOS

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Energizer \$550

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

Caroteno \$550

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

Clorofila \$600

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

Súper vitamina C \$550

Mix de cítricos.

BEBIDAS

LICUADOS

\$580

_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

\$600

_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

\$40

(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 \$620

Lingote de brownie Raw \$460
bañado en chocolate

Rawtita \$650

Trufas Raw \$450
Mousse de chocolate.
Mousse de crema de cajú.

Domo Raw de coco \$395
y menta bañado en chocolate

Rawquito \$380

Cookies Raw \$270
De cacao bañado en
chocolate.
De frutos secos, pera, canela,
coco y dátiles.

Tableta de \$320
chocolate Raw
Con almendras.

Bombones Raw \$95
Clásico de chocolate.
Con pistachos.

Dátil relleno \$220
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 

Tarteleta de frutas de estación **\$780**

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.

Degustación de dulzuras **\$2.400**

_Para dos o tres

/
Aceptamos Efectivo, Débito, Crédito y Mercado Pago.
/



Apto Vegano




Sin harinas


BUENOS AIRES VERDE


CAFETERÍA

Café De Especialidad Perú Orgánico | Región: Cajamarca - San Ignacio | **Variedad:** Bourbon Rojo-Típica-Castilla
Retrogusto: Equilibrado | **Cuerpo:** Medio | **Acidez:** Media | **Notas sensoriales:** Chocolate/Vainilla.


CLÁSICOS

Espresso \$250 
Single shot
de café.


Espresso Doble Lungo \$300 
Doble shot de
café sobre
base de agua.


Americano \$320 
Doble shot de
café sobre
base de agua.


CON LECHE

Cortado \$320 
Doble shot de
café y leche cremosa.
*_Opcional con leche
de almendras o cajú.*

FRÍOS

Flat White \$420 
Doble shot de
café, leche fría
y hielo.
*_Opcional con leche
de almendras,
cajú o coco.*

Latte \$420 
Single shot de
café, leche fría
y hielo.
*_Opcional con leche
de almendras,
cajú o coco.*

Flat White \$400 
Doble shot de
café y leche
cremosa.
*_Opcional con leche
de almendras o cajú.*

Capuccino

Single shot
de café y leche
espumosa.

*_Opcional con leche
de almendras o cajú.*

\$400



Latte Doble

Doble shot de
café y leche
cremosa.

*_Opcional con leche
de almendras,
o cajú.*

\$450



ESPECIALES BAV

Mocha Maca

Single shot de café,
chocolate Raw
Buenos Aires Verde,
maca y leche cremosa
*_Opcional con leche
de almendras.*

\$400



Latte Frío BAV

Single shot de
café, leche vegetal
especiada** y hielo.
*_Opcional con leche
de almendras,
o coco.*

\$420



Affogato Vegano

Doble shot de café
sobre crema chai*
Raw de castañas
helada.

\$400



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

*Clavo de olor, cardamomo,
jengibre y canela.

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

Té negro.	\$360
Té earl grey.	\$360
Té bancha (Té verde).	\$380
Jengibre y miel.	\$380
Frutos de la Patagonia.	\$380
Manzana, canela y cardamomo.	\$380
Rosa mosqueta.	\$380

Hierbas Medicinales \$380

Cedrón
Melisa
Lavanda
Menta
Diente de León
Boldo
Manzanilla

/

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

/



Apto Vegano



Sin harinas

Blends \$395

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 \$400

Elaborado con nuestro chocolate artesanal y leche de almendras.

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

BUENOS AIRES VERDE

VINOS ORGÁNICOS Y TRAGOS

CARTA DE VINOS / WINE LIST

ESPUMOSO / SPARKLING WINE

ANIMAL EXTRA BRUT \$2.400
CHARDONNAY & PINOT NOIR

ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

CHAKANA NUNA VINEYARD BRUT \$2.400
SAUV. BLANC & CHARDONNAY

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.

Mendoza

VINO BLANCO / WHITE WINE

NANNI TORRONTÉS 2018 \$2.500

ORGÁNICO

Valle de Cafayate. Salta

ANIMAL CHARDONNAY 2017 \$2.200

ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

CHAKANA NUNA VINEYARD \$2.200

WHITE BLEND 2018

SAUV. BLANC & CHARDONNAY

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.

Mendoza

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

CHAKANA NUNA VINEYARD \$2.100
ROSÉ SYRAH & MALBEC &
TANNAT 2019

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo.

Mendoza

VINO TINTO / RED WINE

CHAKANA AYNÍ GRAVAS \$4.980
MALBEC 2017

ORGÁNICO

Finca Ayni, Paraje Altamira,

Valle de Uco. Mendoza

SIESTA MALBEC 2016 \$4.900

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

SIESTA CABERNET SAUV. 2016 \$4.200

ORGÁNICO & BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

TIKAL NATURAL MALBEC & \$3.800
SYRAH 2016

BIODINÁMICO

Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza

AMICI MIEI PETIT VERDOT & \$2.500
BARBENA 2018

NATURAL & COFERMENTADO

Estela Crinita, Valle de Uco.

Mendoza

ANIMAL MALBEC 2017 \$2.480

ORGÁNICO

Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza

CHAKANA FINCA LOS CEDROS MALBEC 2017	\$3.200
ORGÁNICO Finca Ayni, Paraje Altamira, Valle de Uco. Mendoza	
CHAKANA ESTATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON 2017	\$2.750
Tupungato Winelands, Gualtallary, Valle de Uco. Mendoza	
NANNI CABERNET 2018	\$2.520
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
NANNI MALBEC 2017	\$2.520
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
NANNI TANNAT 2018	\$2.520
ORGÁNICO Valle de Cafayate. Salta	
CHAKANA NUNA VINEYARD MALBEC 2017	\$2.400
ORGÁNICO & BIODINÁMICO Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza	
SOBRENATURAL BONARDA 2018	\$2.400
ORGÁNICO & BIODINÁMICO Finca Nuna, Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza	
VINO POR COPA	\$620
Consultar disponibilidad del día	

TRAGOS

\$680

_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

\$780

_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.

\$480

_Altbier

_Pilsen

_IPA

_APA

STRANGE

_Consultar variedad