

BUENOS AIRES VERDE

Alimentación Inteligente



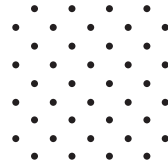
**Poder en
expansión**



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

PLATITOS


Salchichitas veggie \$950

Con mostaza y ketchup Raw.

 *_Opcional con mayonesa vegana y ketchup Raw*


Tiradito de tofu a la plancha \$1.050

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 \$1.900

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

Proteína \$1.900

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

\$1.980

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

\$1.050

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.



/

*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 \$1.950

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 \$1.950

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 \$1.950

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 \$1.850

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 \$1.850

En pan brioche.

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

Guarniciones:

Papas asadas.

Ensalada completa.

Lasagna \$1.980

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

Polenta \$1.800

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 \$1.950


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 \$1.900


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 \$1.750

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 \$1.700

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 \$250
Villavicencio (con o sin gas)

LECHES VEGETALES

_De elaboración propia

De almendras \$400
A base de almendras activadas y agua filtrada.
Con pizca de sal rosada del Himalaya, vainilla y miel.

De coco \$400
A base de coco y agua filtrada.
Con pizca de sal rosada del Himalaya, aceite de coco virgen, vainilla y miel.

REJUVELAC \$380
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 benignas. 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 \$400

Limo Menta \$400

Limo Canela \$420

Con manzana y canela.

Limo del Bosque \$440

Arándanos / Frambuesa / Mora

Power Limo \$420

Con maca y polen.

Limo Chai \$420

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

JUGOS \$550

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

SÚPER JUGOS

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Energizer \$580

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

Caroteno \$580

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

Clorofila \$680

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

Súper vitamina C \$580

Mix de cítricos.

BEBIDAS

LICUADOS

\$630

_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

\$650

_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

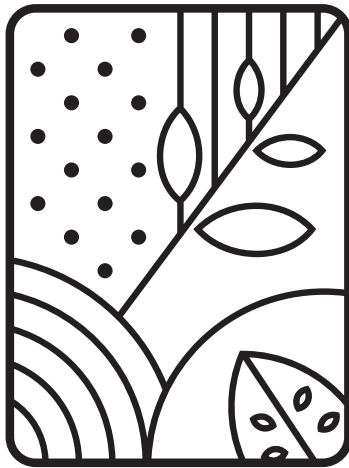
/

Nuestros licuados son endulzados con azúcar integral orgánica o miel.

/

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

/



BUENOS AIRES VERDE

Alimentación Inteligente



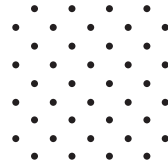
**Poder en
expansión**



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

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	\$380	Cookies	\$390
Tarteleta de frutos secos	\$600	Chocolate y nueces	
Tarteleta vegan de chocolate 	\$600	Avena y almendras	
Budín de chocolate, frambuesa y mora	\$600		
Budín de banana y chia 	\$600	Scon de queso	\$680
		Con queso blanco.	
		Alfajor	\$495
		Con dulce de leche y coco.	
		Muffin	\$600
		Frutos rojos. 	
		Banana, chocolate, dulce de leche y nueces.	

TORTAS

Zanahoria y nueces 	\$750	Pastafrola de moras y arándanos	\$750
Banana y chocolate  	\$750	Porción de torta	\$750
A base de harina de quinoa y de arroz.		(consultar disponibilidad del día)	
Brownie con mousse de chocolate Raw, bañado en chocolate.	\$850		
		TORTAS RAW  	\$800
De chantilly de tofu  	\$850	Chocolate	
Con crema de tofu, frutillas y nueces.		Lima	
De chantilly de cacao  	\$850		
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 \$700 Selección de nuestros panes de masa madre. Con queso blanco, mermelada, dulce de leche y miel.	Croissant \$500 Con queso pategrás orgánico.
Bowl de yogur natural \$900 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	Huevos revueltos _Con pan tostado \$780 Aceite de oliva y pimienta fresca. _Con french toast \$820 y miel. _Con pan brioche \$980 Palta a la plancha, queso blanco, espinacas, oliva y limón. _Con tofu teriyaki \$900 y palta fresca. _Completo \$1.200 Con "salchicha", palta a la plancha con queso, pan brioche, espinacas con oliva y limón, pepino agridulce, mostaza y ketchup Raw.
Waffle \$900 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.	Omelette francés \$900 _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.
Pancakes \$850 Con frutos rojos, banana, aceite de coco, chocolate casero fundido y miel.	
French toast \$900 De pan brioche. Con queso blanco / dulce de leche / frutos rojos / o nuestro chocolate casero fundido, terminadas con miel.	
Tostado de queso pategrás orgánico \$495 _Consultá nuestra variedad de panes.	

/

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 \$980

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

 *_Opcional sin miel*

Super Raw bowl \$1.200

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 \$1.300

_Guarniciones: papas asadas o ensalada

_En pan ciabatta

huevo duro y mayonesa vegana.

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,

Tofu asado con queso

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

/
Aceptamos Mercado Pago, Visa Débito y Crédito y Cabal Débito.
/



Apto Vegano



Sin harinas

PLATOS SALADOS

Papas asadas \$980

Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.

  *_Opcional sin queso fundido*

Brusquetas Raw \$1.050

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 \$1.900

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 \$1.850

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 \$1.750

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*

Power pizza Buenos Aires Verde \$1.950

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





CAFETERÍA

Café Cañón de la hermosas Colombia. | **Región:** Tolima | **Variedad:** Colombia
Retrogusto: Agradable | **Cuerpo:** Cremoso | **Acidez:** Media | **Notas sensoriales:** Membrillo/Chocolate blanco



CLÁSICOS

- _Espresso** \$280 
Single shot de café.
- _Espresso Doble Lungo** \$340 
Doble shot de café sobre base de agua.
- _Americano** \$350 
Doble shot de café sobre base de agua.

CON LECHE

- _Cortado** \$380 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.
- _Flat White** \$450 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.
- _Capuccino** \$450 
Single shot de café y leche espumosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.
- _Latte Doble** \$500 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.

FRÍOS

- _Flat White** \$480 
Doble shot de café, leche fría y hielo.
_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.
- _Latte** \$480 
Single shot de café, leche fría y hielo.
_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.

ESPECIALES BAV

- _Mocha Maca** \$470 
Single shot de café, chocolate Raw Buenos Aires Verde, maca y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras.
- _Affogato Vegano** \$480 
Doble shot de café sobre crema chai* Raw de castañas helada.

*Clavo de olor, cardamomo, jengibre y canela.
- _Latte Frío BAV** \$500 
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) \$120

BUENOS AIRES VERDE

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

Té negro.	\$400
Té earl grey.	\$400
Té bancha (Té verde).	\$420
Jengibre y miel.	\$420

Hierbas Medicinales

Cedrón / Melisa / Lavanda / Menta / Diente de León / Boldo / Manzanilla.	\$450
---	-------

Blends \$480

- _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 \$500

- 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

_Lingote de brownie Raw Bañado en chocolate.	\$498
_Rawtita	\$720
_Trufas Raw De mousse de chocolate. De mousse de crema de cajú.	\$495
_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.	\$290
_Tableta de chocolate Raw Con almendras.	\$340
_Bombones Raw Clásico de chocolate. Con pistachos.	\$95



Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$250

LECHES VEGETALES

_De elaboración propia

De almendras \$400

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

De coco \$400

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

REJUVELAC \$380

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 \$400

Limo Menta \$400

Limo Canela \$420

Con manzana y canela.

Limo del Bosque \$440

Arándanos / Frambuesa / Mora

Power Limo \$420

Con maca y polen.

Limo Chai \$420

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

JUGOS \$550

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

SÚPER JUGOS

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Energizer \$580

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

Caroteno \$580

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

Clorofila \$680

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

Súper vitamina C \$580

Mix de cítricos.

BEBIDAS

LICUADOS

\$630

_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

\$650

_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.

/



BUENOS AIRES VERDE

Alimentación Inteligente

POSTRES

DULZURAS RAW (CRUDO)

Lingote de brownie Raw \$495
bañado en chocolate

Rawtita \$650

Trufas Raw \$495
Mousse de chocolate.
Mousse de crema de cajú.

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

Rawquito \$390

Cookies Raw
De cacao bañado en \$290
chocolate.
De frutos secos, pera, canela,
coco y dátiles.

Tableta de \$340
chocolate Raw
Con almendras.

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

/

*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 **\$850**

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 Mercado Pago, Visa Débito/Crédito y Cabal Débito.
/



Apto Vegano




Sin harinas


BUENOS AIRES VERDE


CAFETERÍA

Café Cañón de la hermosas Colombia. | **Región:**Tolima | **Variedad:** Colombia | **Retrogusto:** Agradable
Cuerpo: Cremoso | **Acidez:** Media | **Notas Sensoriales:** Membrillo/Chocolate blanco.


CLÁSICOS

Espresso \$280 
Single shot
de café.


**Espresso Doble
Lungo** \$340 
Doble shot de
café sobre
base de agua.


Americano \$350 
Doble shot de
café sobre
base de agua.


CON LECHE


Cortado \$380 
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 \$450 
Doble shot de
café y leche
cremosa.
*_Opcional con leche
de almendras o cajú.*


Capuccino \$450 
Single shot
de café y leche
espumosa.
*_Opcional con leche
de almendras o cajú.*

Latte Doble \$500 
Doble shot de
café y leche
cremosa.
*_Opcional con leche
de almendras,
o cajú.*

ESPECIALES BAV

Mocha Maca \$470 
Single shot de café,
chocolate Raw
Buenos Aires Verde,
maca y leche cremosa
*_Opcional con leche
de almendras.*

Latte Frío BAV \$500 
Single shot de
café, leche vegetal
especiada** y hielo.
*_Opcional con leche
de almendras,
o coco.*

Affogato Vegano \$480 
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) \$120

BUENOS AIRES VERDE

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

Té negro.	\$400
Té earl grey.	\$400
Té bancha (Té verde).	\$420
Jengibre y miel.	\$420

Hierbas Medicinales \$450

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 \$480

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 \$500

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