

BUENOS AIRES VERDE

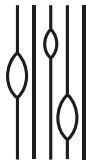
Alimentación Inteligente



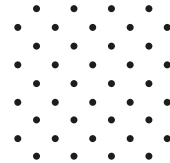
**Poder en
expansión**



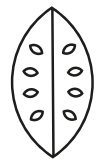
Vitalidad



**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** \$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

Iced Tea \$400

Hierbas Medicinales \$450

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

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 \$495
Bañado en chocolate.

_Rawtita \$750

_Trufas Raw \$495
De mousse de chocolate.
De mousse de crema de cajú.

_Domo Raw de coco y menta \$395
Bañado en chocolate.

_Rawquito \$390

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

_Tableta de chocolate Raw \$340
Con almendras.

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



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

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	<u>TORTAS RAW</u>  	\$800
		Chocolate	
De chantilly de tofu  	\$850	Lima	
Con crema de tofu, frutillas y nueces.			
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	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	\$900	Huevos revueltos	
Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.		_Con pan tostado	\$780
Waffle	\$900	Aceite de oliva y pimienta fresca.	
Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel.		_Con french toast	\$820
Pancakes	\$850	y miel.	
Con frutos rojos, banana, aceite de coco, chocolate casero fundido y miel.		_Con pan brioche	\$980
French toast	\$900	Palta a la plancha, queso blanco, espinacas, oliva y limón.	
De pan brioche.		_Con tofu teriyaki	\$900
Con queso blanco / dulce de leche / frutos rojos / o nuestro chocolate casero fundido, terminadas con miel.		y palta fresca.	
Croissant	\$500	_Completo	\$1.200
Con queso pategrás orgánico.		Con "salchicha", palta a la plancha con queso pan brioche, espinacas con oliva y limón pepino agridulce, mostaza y ketchup Raw.	
		Omelette francés	\$900
		<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 \$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 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

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.

/

Acceptamos 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 \$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; 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

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 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.

SUPER ALIMENTOS

\$40

(Opciones para agregar a tus bebidas, jugos y licuados)

Maca

Espirulina

Levadura nutricional

Polen

Aceite de coco virgen

Nibs de cacao

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.

/

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 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, 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 \$95
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.

/

POSTRES

POSTRES

DULZURAS RAW (CRUDO)

Lingote de brownie Raw \$495
bañado en chocolate

Rawtita \$750

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

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

Rawquito \$380

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

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 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 \$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 \$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.*


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.

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

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

Iced Tea \$400

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.

/

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.



Apto Vegano



Sin harinas

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

\$720

_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

\$850

_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. **\$560**

_Altbier

_Pilsen

_IPA

_APA

STRANGE **\$600**

_Consultar variedad