

BUENOS AIRES VERDE

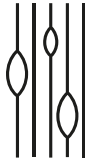
Alimentación Inteligente



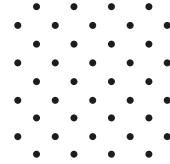
**Poder en
expansión**



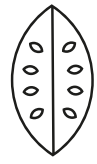
Vitalidad



**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 Cañón de las Hermosas, Colombia | Región: Tolima | **Variedad:** Colombia
Retrogusto: Agradable | **Cuerpo:** Cremoso | **Acidez:** Media | **Notas sensoriales:** Membrillo/Chocolate blanco.



CLÁSICOS

- _Espresso** \$400 
Single shot de café.
- _Espresso Doble Lungo** \$500 
Doble shot de café sobre base de agua.
- _Americano** \$520 
Doble shot de café sobre base de agua.

CON LECHE

- _Cortado** \$500 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.
- _Flat White** \$580 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.
- _Capuccino** \$580 
Single shot de café y leche espumosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.
- _Latte Doble** \$650 
Doble shot de café y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras o cajú.

FRÍOS

- _Flat White** \$650 
Doble shot de café, leche fría y hielo.
_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.
- _Latte** \$650 
Single shot de café, leche fría y hielo.
_Opcional con leche de almendras, cajú o coco.

ESPECIALES BAV

- _Mocha Maca** \$600 
Single shot de café, chocolate Raw Buenos Aires Verde, maca y leche cremosa.
_Opcional con leche de almendras.
- _Affogato Vegano** \$620 
Doble shot de café sobre crema chai* Raw de castañas helada.

*Clavo de olor, cardamomo, jengibre y canela.
- _Latte Frío BAV** \$650 
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.

Adicional leche vegetal (de almendras o de castañas de cajú) \$130

BUENOS AIRES VERDE

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

| | |
|-----------------------|-------|
| Té negro. | \$520 |
| Té earl grey. | \$520 |
| Té bancha (Té verde). | \$550 |
| Jengibre y miel. | \$550 |

Hierbas Medicinales

| | |
|---|-------|
| Cedrón / Melisa / Lavanda / Menta / Diente de León / Boldo / Manzanilla. | \$580 |
|---|-------|

Blends \$580

- _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 \$680

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. | \$680 |
| _Rawtita | \$950 |
| _Trufas Raw De mousse de chocolate. De mousse de crema de cajú. | \$620 |
| _Domo Raw de coco y menta Bañado en chocolate. | \$490 |
| _Rawquito | \$480 |

| | |
|---|-------|
| _Cookies Raw De cacao bañado en chocolate. De frutos secos, pera, canela, coco y dátiles. | \$350 |
| _Tableta de chocolate Raw Con almendras. | \$420 |
| _Bombones Raw Clásico de chocolate. Con pistachos. | \$110 |



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 | \$480 | Scon de queso | \$870 |
| Tarteleta de frutos secos | \$780 | Con queso blanco. | |
| Tarteleta vegan de chocolate  | \$780 | Alfajor | \$680 |
| Budín de chocolate, frambuesa y mora bañado en chocolate | \$780 | Con dulce de leche y coco. | |
| Budín de banana y chía  | \$780 | Muffin | \$790 |
| Cookies | \$490 | Frutos rojos.  | |
| Chocolate y nueces | | Banana, chocolate, dulce de leche y nueces. | |
| Avena y almendras | | | |
|  | | | |

TORTAS

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| Zanahoria y nueces  | \$1.100 | Pastafrola de moras y arándanos | \$1.100 |
| Banana y chocolate   | \$1.100 | Porción de torta | \$1.100 |
| A base de harina de quinoa y de arroz. | | (consultar disponibilidad del día) | |
| Brownie con mousse de chocolate Raw, bañado en chocolate | \$1.200 | TORTAS RAW   | \$1.200 |
|  | | Chocolate | |
| De chantilly de tofu   | \$1.200 | Lima | |
| Con crema de tofu, frutillas y nueces. | | | |
| De chantilly de cacao   | \$1.200 | | |
| 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 \$850 Selección de nuestros panes de masa madre. Con queso blanco, mermelada, dulce de leche y miel. | Tostado de queso pategrás orgánico \$720 <i>_Consultá nuestra variedad de panes.</i> |
| Bowl de yogur natural \$1.320 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel. | Huevos revueltos _Con pan tostado \$1.300 Aceite de oliva y pimienta fresca. |
| Waffle \$1.320 Con frutas de estación, nuestra granola casera y miel. | _Con french toast \$1.400 y miel. |
| Pancakes \$1.300 Con frutos rojos, banana, aceite de coco, chocolate casero fundido y miel. | _Con pan brioche \$1.600 Palta a la plancha, queso blanco, espinacas, oliva y limón. |
| French toast \$1.440 De pan brioche. Con queso blanco / dulce de leche / frutos rojos / o nuestro chocolate casero fundido, terminadas con miel. | _Con tofu teriyaki \$1.600 y palta fresca. |
| Croissant \$720 Con queso pategrás orgánico. | _Completo \$1.900 Con "salchicha", palta a la plancha con queso pan brioche, espinacas con oliva y limón pepino agri dulce, mostaza y ketchup Raw. |
| | Omelette francés \$1.600 <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 **\$1.380**

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

 *_Opcional sin miel*

Super Raw bowl **\$1.520**

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 **\$1.920**

_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 \$1.700

Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.

  *_Opcional sin queso fundido*

Brusquetas Raw \$1.700

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 \$2.800

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 \$2.800

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 \$2.700

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 \$2.900

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

| | | | |
|---|--------------|---|---|
| <u>AGUA MINERAL</u> | \$390 | <u>JUGOS</u> | \$720 |
| Villavicencio (con o sin gas) | | <i>_Según disponibilidad de frutas y verduras</i> | Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria |
| <u>LECHES VEGETALES</u> | | <u>SÚPER JUGOS</u> | |
| <i>_De elaboración propia</i> | | <i>_Según disponibilidad de frutas y verduras</i> | |
| De almendras | \$650 | Energizer | \$750 |
| A base de almendras activadas y agua filtrada. | | Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca. | |
| Con pizca de sal rosada del Himalaya, vainilla y miel. | | Caroteno | \$750 |
| De coco | \$650 | Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta. | |
| A base de coco y agua filtrada. | | Clorofila | \$790 |
| Con pizca de sal rosada del Himalaya, aceite de coco virgen, vainilla y miel. | | Manzana, espinaca, rúcula, verdes, brócoli, espirulina, perejil, jengibre, menta, limón y pizca de sal rosada del Himalaya. | |
| <u>REJUVELAC</u> | \$500 | Súper vitamina C | \$750 |
| Agua enzimática | | Mix de cítricos. | |
| (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.) | | | |
| <u>LIMONADAS DE LA CASA</u> | | | |
| <i>_Según disponibilidad de frutas</i> | | | |
| Elaboradas con agua filtrada, jugo de limón, azúcar integral y jengibre. | | | |
| Limo Clásica | \$600 | | |
| Limo Menta | \$600 | | |
| Limo Canela | \$620 | | |
| Con manzana y canela. | | | |
| Limo del Bosque | \$650 | | |
| Arándanos / Frambuesa / Mora | | | |
| Power Limo | \$620 | | |
| Con maca y polen. | | | |
| Limo Chai | \$620 | | |
| Clavo, canela, cardamomo y jengibre. | | | |

BEBIDAS

LICUADOS

\$780

_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

\$810

_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

\$50

(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 \$1.600

Con mostaza y kétchup Raw.

 *_Opcional con mayonesa vegana y kétchup Raw*

Tiradito de tofu a la plancha \$1.700

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 \$1.700

Con salsa de tomate, queso fundido y guacamole.

  *_Opcional sin queso fundido*

SÚPER ENSALADAS



Omega 3 \$2.800

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

Proteína \$2.800

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

\$2.900

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

\$1.700

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.



Crepe Raw

\$2.800

Relleno de vegetales, queso de cajú, palta y fruta de estación. Terminado con brotes, semillas activadas, rawmesan, mayonesa vegana y aceite de coco.



/

*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 \$2.800

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 \$2.750

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 \$2.900

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 \$2.750

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 \$2.800

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 \$2.900

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

Polenta \$2.700

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 \$2.900

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 \$2.900

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 \$2.700

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 \$2.500

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 \$100
Aceptamos efectivo, Mercado Pago, débito y crédito*



Apto Vegano



Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$390

Villavicencio (con o sin gas)

LECHES VEGETALES

_De elaboración propia

De almendras \$650

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

De coco \$650

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

REJUVELAC \$500

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 \$600

Limo Menta \$600

Limo Canela \$620

Con manzana y canela.

Limo del Bosque \$650

Arándanos / Frambuesa / Mora

Power Limo \$620

Con maca y polen.

Limo Chai \$620

Clavo, canela, cardamomo y jengibre.

JUGOS \$720

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Manzana / Naranja / Mandarina / Pomelo / Pera / Zanahoria

SÚPER JUGOS

_Según disponibilidad de frutas y verduras

Energizer \$750

Naranja, zanahoria, jengibre, polen y maca.

Caroteno \$750

Manzana, zanahoria, remolacha, apio y menta.

Clorofila \$790

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

Súper vitamina C \$750

Mix de cítricos.

BEBIDAS

LICUADOS

\$780

_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

\$810

_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

\$50

(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 \$680
bañado en chocolate

Rawtita \$950

Trufas Raw \$620
Mousse de chocolate.
Mousse de crema de cajú.

Domo Raw de coco \$490
y menta bañado en chocolate

Rawquito \$480

Cookies Raw \$350
De cacao bañado en
chocolate.
De frutos secos, pera, canela
y coco.

Tableta de \$420
chocolate Raw
Con almendras.

Bombones Raw \$110
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 **\$1.220**

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 **\$3.400**

_Para dos o tres

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



Apto Vegano



Sin harinas


BUENOS AIRES VERDE


CAFETERÍA


Café De Especialidad Cañón de las Herosas, Colombia | Región: Tolima | Variedad: Colombia

Retrogusto: Agradable | Cuerpo: Cremoso | Acidez: Media | Notas sensoriales: Membrillo/Chocolate blanco


CLÁSICOS

Espresso \$400 
Single shot
de café.


Espresso Doble \$500 
Lungo
Doble shot de
café sobre
base de agua.


Americano \$520 
Doble shot de
café sobre
base de agua.


CON LECHE


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


FRÍOS

Flat White \$650 
Doble shot de
café, leche fría
y hielo.
*_Opcional con leche
de almendras,
cajú o coco.*


Latte \$650 
Single shot de
café, leche fría
y hielo.
*_Opcional con leche
de almendras,
cajú o coco.*


Flat White \$580 
Doble shot de
café y leche
cremosa.
*_Opcional con leche
de almendras o cajú.*


Capuccino \$580 
Single shot
de café y leche
espumosa.
*_Opcional con leche
de almendras o cajú.*

Latte Doble \$650 
Doble shot de
café y leche
cremosa.
*_Opcional con leche
de almendras,
o cajú.*

ESPECIALES BAV

Mocha Maca \$600 
Single shot de café,
chocolate Raw
Buenos Aires Verde,
maca y leche cremosa
*_Opcional con leche
de almendras.*

Latte Frío BAV \$650 
Single shot de
café, leche vegetal
especiada** y hielo.
*_Opcional con leche
de almendras,
o coco.*

Affogato Vegano \$620 
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.

Adicional leche vegetal (de almendras o de castañas de cajú) \$130

BUENOS AIRES VERDE

INFUSIONES Y TÉS

Clásicos

| | |
|-----------------------|-------|
| Té negro. | \$520 |
| Té earl grey. | \$520 |
| Té bancha (Té verde). | \$550 |
| Jengibre y miel. | \$550 |

Hierbas Medicinales \$580

Cedrón
Melisa
Lavanda
Menta
Diente de León
Boldo
Manzanilla

Blends \$580

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 \$680

Elaborado con nuestro chocolate
artesanal y leche de almendras.

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

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

/



Apto Vegano







Sin harinas

BUENOS AIRES VERDE


VINOS ORGÁNICOS Y TRAGOS


VINOS / WINES

CATEGORÍAS / CATEGORIES


-  De baja intervención /
Low intervention
-  Orgánicos y
Biodinámicos /
Organic & Biodynamic
-  Orgánicos /
Organic
-  Naturales /
Natural


ESPUMOSOS Y PET NAT / SPARKLING & PET NAT WINES

KRONTIRAS AFRON PET NAT  \$3.590
BODEGA KRONTIRAS
Luján de Cuyo, Mendoza


PHILIPPE CARAGUEL \$2.610
EXTRA BRUT ROSADO 
BODEGA PHILIPPE CARAGUEL
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza


BLANCOS FRUTADOS Y AROMÁTICOS, DE ACIDEZ REFRESCANTE / FRUITY & AROMATIC WHITE WINES, REFRESHING ACIDITY

PASO A PASO \$2.285
CRIOLLA BLANCA 
BODEGA PASO A PASO
Montecaseros, Rivadavia, Mendoza


TURBIO SAUVIGNON BLANC  \$4.020
BODEGA TURBIO
La Carrera, Valle de Uco, Mendoza


**BLANCOS DE VOLUMEN
Y COMPLEJIDAD MEDIA /
WHITE WINES OF VOLUME
& MEDIUM COMPLEXITY**


VIÑA ÚNICA CHARDONNAY  \$2.835
BODEGA FINCA AMBROSÍA
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza


LA CAYETANA PEDRO XIMENEZ  \$3.860
BODEGA LA CAYETANA
Lavalle, Mendoza

**NARANJOS Y ROSADOS /
ORANGE & ROSE WINES**


**PASO A PASO NARANJO
DE CRIOLLAS**  \$3.550
BODEGA PASO A PASO
Montecaseros, Rivadavia, Mendoza


**ALMA GEMELA AMBER
DE ROUSSANE**  \$4.045
BODEGA ONOFRI WINES
Lavalle, Mendoza


**LES ASTRONAUTES TORRONTÉS
NARANJO**  \$3.805
LES ASTRONAUTES
Chacayes, Valle de Uco, Mendoza


PASO A PASO ROSE  \$2.740
BODEGA PASO A PASO
Montecaseros, Rivadavia, Mendoza


**TINTOS FRESCOS Y LIGEROS /
FRESH & LIGHT RED WINES**

VER SACRUM GSM  \$4.305
BODEGA VER SACRUM
Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

LE PETIT VOYAGE CRIOLLA  \$4.020
BODEGA MUNDO REVÉS
Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

AMICI MIEI BLEND  \$2.600
BODEGA STELLA CRINITA
Valle de Uco, Mendoza


LE PETIT CHOSE PINOT NOIR  \$5.100
BODEGA MUNDO REVÉS
Chacayes, Valle de Uco, Mendoza


LES ASTRONAUTES CRIOLLA  \$3.190
LES ASTRONAUTES
Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

**TINTOS DE CUERPO MEDIO
Y EQUILIBRADOS /
MEDIUM BODY & BALANCED
RED WINES**


CONSCIENTEMENTE VITICULTORES \$4.130
CABERNET FRANC 
BODEGA CONSCIENTEMENTE VITICULTORES
La Consulta, Valle de Uco, Mendoza


NODO TIERRA MALBEC  \$4.087
BODEGA NODO
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza


FINCA SUAREZ \$3.480
CABERNET SAUVIGNON 
BODEGA FINCA SUAREZ
Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza


NAT COOL BONARDA  \$3.410
BODEGA MIL SUELOS
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza

**TINTOS CON CARÁCTER
Y ESTRUCTURA /
RED WINES WITH CHARACTER
& STRUCTURE**

MIAU MALBEC  \$2.690
BODEGA 4 GATOS LOCOS
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

**LA CAYETANA MEZCLA
DE TINTAS**  \$3.860
BODEGA LA CAYETANA
Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

**STELLA CRINITA
PETIT VERDOT**  \$4.800
BODEGA STELLA CRINITA
Valle de Uco, Mendoza

KRONTIRAS EXPLORE MALBEC  \$3.465
BODEGA KRONTIRAS
Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza

**VINOS POR COPA /
GLASS OF WINE**
Consultar copa del día /
Check wine of the day

**VINO PARA LLEVAR /
WINE TO GO**
15% OFF

TRAGOS

\$850

_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

\$1.100

_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

STRANGE | 473 ml.

| | |
|----------|--------------|
| _IPA | \$800 |
| _NEPA | \$780 |
| _LAGER | \$780 |
| _MALTOSA | \$780 |

BIRRA PERRO | 473 ml.

\$780

| |
|----------|
| _IPA |
| _APA |
| _PILSEN |
| _ALTBIER |