



DESAYUNO/MERIENDA "EL GATO NEGRO" para 2 \$ 36.000

BOCADITO SALADO CALIENTE A ELECCIÓN

uno por persona entre las siguientes opciones: Bruschettas en pan de masa madre

- **Vegetariana:** Cebolla caramelizada, parmesano, zucchini, calabaza, berenjena, rúcula y mayonesa especiada.
- **Caprese:** Mozzarella, tomates asados, albahaca, aceite de oliva y pesto.

REPOSTERÍA

*Una porción por persona a elegir en la vitrina del mostrador
(consultar con camarero/a las opciones disponibles)*

UNA BEBIDA CALIENTE

Variedades de Tés o Café con leche

uno por persona entre las siguientes opciones

- **Blends de Té Negro:** especiado - chocolate c/naranja - rosas - chai - chocolate c/dulce de leche - vainilla y canela - rosa mosqueta e hibiscus - arándano c/manzana - frutos rojos.
- **Blends de Té Verde:** jazmín, mandarina y naranja - menta - naranja y jengibre.
- **Blend de Té Rojo:** limón y naranja.
- **Blends de Té Azul:** con hibiscus y naranja - limón y jengibre.

UNA BEBIDA FRÍA

**Jugo exprimido de naranja o limonada
con jengibre fresco (uno por persona)**

BRUNCH "EL GATO NEGRO" para 2 \$ 48.000

Mini bruschetta de avocado - Croque Monsieur- Sandwichito caprese - bowl de yogurt con granola y frutas

Un budín a elección - mini cheesecake de frutos rojos - scon dulce con Mermelada y queso crema

Una bebida fría por persona (descriptos en la merienda)

Una bebida caliente por persona (descriptos en la merienda)



CAFETERÍA

Café Simple	\$ 3600
Café Americano	\$ 3800
Café Doble / Café con Leche	\$ 5750
Café de especialidad	\$ 6400
Chocolate / Chocolatada fría con leche	\$ 6500
Chocolate espeso/especiado/vegano	\$ 7000
Submarino	\$ 6500

ADICIONALES

Café Colombia o descafeinado (Colombia)	\$ 1100
Leche / Cacao \$ 550 Leche de almendras ☺ \$ 700 Crema \$ 800	

ESPECIAS GOURMET PARA AGREGAR AL CAFÉ

Canela \$ 900 / Cardamomo \$ 1100
Jengibre/ Pim. Jamaica/ Cúrcuma \$ 750

CAFÉS ESPECIALES

Capuchino: <i>Café, Leche, Cacao y Canela</i>	\$ 6100
Capuchino a la italiana: <i>Café, Leche, Cacao, Canela y Crema</i>	\$ 6900
Café al Jengibre: <i>Miel, Crema, Canela y Jengibre</i>	\$ 5900
Café Calipso: <i>Tía María, Crema y Cacao</i>	\$ 9800
Café Jamaicano: <i>Rhon, Crema y Pimienta de Jamaica</i>	\$ 9800
Café Irlandés: <i>Whisky, Crema y Canela</i>	\$ 9800

PROMO: DESAYUNO & MERIENDA

Café con leche con dos Medialunas	\$ 6200
Café con leche con tres Tostadas <i>c/queso crema y mermelada</i>	\$ 7300
Chocolate con tres churros	\$ 9000
Desayuno/Merienda "El Gato Negro" (para 2 personas)	\$ 36.000
Brunch "El Gato Negro" (para 2 personas)	\$ 48.000
Menú del día (Lun a Viernes al mediodía)	\$ 15.500



NUESTROS TÉS

INFUSIONES ESPECIALES DE FRUTAS NATURALES (sin cafeína)

Frutos del Sur \$ 3600

Manzana, Escaramujo, Naranja y Cálices secas de Hibiscus

Infusión Frutal \$ 3700

Hibiscus, Pasas de Uva y Esencia de Frutillas

TISANAS DE LA CASA (sin cafeína) \$ 3000

T-8: Sedante y Calmante / **T-9:** Diurético y Adelgazante

T-10: Digestivo / **T-12:** Estimulante

TÉS IMPORTADOS EN HEBRAS

TÉS NEGROS \$ 4600

Té de Ceilán (Sri Lanka) **Té Dimbula** (India)

Té English Breakfast (India) **Té Assam** (India)

Té Earl Grey (India) (*con Bergamota*)

Té Lapsang Souchong (India) (*Ahumado*)

Té de Ceilán saborizado (*Frambuesa, Durazno, Canela o Chocolate*)

Té Oolong (China) (*Azul*) \$ 5000

Té Pu-erh (China) (*Rojo*) \$ 4600

Té Darjeeling (India) (*Azul*) \$ 4800

TÉS VERDES \$ 4600

Té Matcha (China) **Té Gunpowder** (China)

Té Jazmín (China) **Té Sencha** (Japón)

TÉ BLANCO (China) \$ 5300

ROOIBOS (Sudáfrica) (*infusión sin cafeína*) \$ 4200

ROOIBOS (Sudáfrica) con menta y naranja \$ 4200



TÉS GOURMET NACIONALES EN HEBRAS

Té Extra (negro)\$ 2500	Té Negro con Leche\$ 2700
Té Verde\$ 2700	Té Rojo\$ 2700
Té Negro o Verde Selección (<i>hebra grande</i>)\$ 3100	
Té Banchá.....\$ 2700	

BLEND S "EL GATO NEGRO"

BLEND S DE TÉ NEGRO

Té Especiado (<i>Canela, Jengibre, Clavo, Naranja, Pimienta Jamaica</i>)	\$ 3300
Té Vainilla y Canela	\$ 3300
Té Rosa Mosqueta e Hibiscus	\$ 3300
Té Chocolate y Naranja	\$ 3300
Té Chocolate y Dulce de Leche	\$ 3300
Té Frutos Rojos	\$ 3500
Té Flores y frutas	\$ 3500
Té Arándanos y Manzana	\$ 3500
Té de Rosas	\$ 3300
Té Earl Grey (<i>Extracto natural de Bergamota</i>)	\$ 3300
Té Chai (<i>Cardamomo, Clavo, Coriandro, Jengibre y Anís Estrellado</i>)	\$ 4000

BLEND S DE TÉ VERDE

Té Verde con Menta	\$ 2900
Té Verde con Naranja y Jengibre	\$ 3300
Té Verde con Jazmín, Mandarina y Naranja	\$ 3400

BLEND DE TÉ ROJO

Té Rojo con Limón y Naranja	\$ 3300
-----------------------------	---------

BLEND S DE TÉ AZUL

Té Azul con Hibiscus y Naranja	\$ 3500
Té Azul con Limón y Jengibre	\$ 3500
Te Azul estilo ruso de 10 cítricos	\$ 3300




BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas (<i>línea Coca Cola</i>)	\$ 4200
Agua Mineral	\$ 3800
Agua Saborizada	\$ 4000
<u>CAFÉ FRÍO:</u>	
Affogato <i>Con helado y frutos secos</i>	\$ 7000
Coffee Tonic	\$ 7000
Iced latte	\$ 6500
Frapuccino	\$ 7500
<u>TÉ EN HEBRAS FRÍO:</u>	
<i>Infusión frutal, Té verde con Menta ó Té frutos rojos</i>	\$ 4900
<u>JUGOS NATURALES</u>	
Naranja "Exprimido"	\$ 5300
Pomelada Frozen <i>con hibiscus y cardamomo</i>	\$ 5900
Naranja Frozen <i>con limón y cardamomo</i>	\$ 5900
<u>LICUADOS</u>	
Fruta con Agua	\$ 5400
Fruta con Leche o con jugo exprimido	\$ 6300
<u>LIMONADAS FROZEN</u>	
De Menta	\$ 5500
<i>A base de jugo de Limón, Menta, Jengibre Fresco y miel</i>	
De Frutos Rojos	\$ 6300
<i>A base de jugo de Limón, selección de frutos rojos de estación</i>	



NUESTRA PATISSERIE


Medialuna de Manteca	\$ 1500
Scon de Queso Parmesano	\$ 2800
Scon dulce	\$ 2000
Pepa de dulce de leche o de mermelada casera	\$ 3000
Roll de Canela y pasas	\$ 5800
Cookie de Nutella y chocolate	\$ 3800
Alfajor de Maicena	\$ 3500
Alfajor de dulce de leche y nuez	\$ 3700
Budín de Limón	\$ 3800
Budín de Banana c/ nueces y chocolate	\$ 4600
Budín de Naranja, Amapola y Cúrcuma (apto vegano) 	\$ 4600
Budín de Calabaza con especias dulces y semillas de zapallo	\$ 5300
Budín Galés especiado	\$ 5300

TARTITAS DULCES

Crumble de Manzana con pasas y nueces	\$ 5100
Tarta de Peras y almendras	\$ 5300
Brownie húmedo con nueces	\$ 4200
Lemon Pie	\$ 5100
Pasta frola de Membrillo con nueces/ Pasta frola de Batata	\$ 3700

TORTAS

Red Velvet	\$ 6000
Cheesecake de Frutos Rojos / Maracuyá	\$ 6000
Zanahoria con Especias Dulces	\$ 6000
Torta de pistacho	\$ 6500
Matilda húmedo biscuit de chocolate con ganache	\$ 6500
Marquise con cremoso de chocolate blanco y pistachos	\$ 6500
Tiramisú	\$ 5800

Solicite la carta para opciones sin gluten
Variedad de pastelería casera según disponibilidad 



CARTA SIN GLUTEN

Los alimentos son elaborados fuera de nuestro establecimiento, controlando todas las variables de contaminación.

Productos libres de gluten.

Son almacenados en un freezer especial y su última preparación se realiza en tostadoras y hornos de uso exclusivo.

SALADO

TARTAS

\$ 10500

Jamón y queso/Verdura y queso

PORCIÓN DE TOSTADAS EN PAN DE MOLDE

\$ 5800

(con dip de queso crema y mermelada)

PIZZETA DE MOZZARELLA

\$ 8800

DULCE

ALFAJOR (Maicena, Sablé de chocolate ó Marplatense)

\$ 4650

TORTA CHOCOTORTA

\$ 7150

WAFFLE CON MIEL O MERMELADA

\$ 5800

COOKIE

\$ 2400



BRUSCHETTAS

BRUSCHETTA AVOCADO \$ 9.250

Palta, huevo cocido a baja temperatura, frutos secos y mix de hierbas frescas

BRUSCHETTA CAPRESE \$ 7.700

Queso mozzarella gratinado, tomates asados, albahaca, aceite de oliva y pesto

BRUSCHETTA HONGOS, BRIE Y RÚCULA \$ 8.500

PLATITOS

HUMMUS \$ 8.500

con vegetales frescos

CROQUETAS DE ESPINACA, KALE Y QUINOA \$ 9.000

c/ salsa Tzatziki

MBEYU MARGARITA \$ 8.500

de harina de mandioca con queso, tomates asados, albahaca, oliva y pesto

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES \$ 31.000

4 quesos, 5 embutidos, dip de hummus, aceitunas y berenjenas

PLATOS GOURMET

ENSALADA CAESAR \$ 14.300

con pollo

ÑOQUIS DE CALABAZA \$ 14.000

con crema de queso azul

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO \$ 19.500

c/ fideos de espinaca a la crema ó ensaladita Caesar

WRAP DE CARNE \$ 16.000

con cebolla, morrón y queso con papas rotas o ensalada

WRAP DE CERDO BRASEADO \$ 16.000

con coleslaw, papas rotas o ensalada



TOSTADAS

EN PAN DE MOLDE CASERO

Con queso crema y mermelada

3 unidades \$ 4900

EN PAN DE MASA MADRE

Con queso de almendras y mermelada

3 unidades \$ 5500

HUEVOS REVUELTOS CREMOSOS CON PAN DE MASA MADRE Y TOMATITOS \$ 7000

con panceta \$ 8400 con palta \$ 9500

HUEVOS BENEDICTINOS

Con jamón cocido y salsa holandesa \$ 8500

TOSTADAS FRANCESAS

Con Nutella o chocolate o salsa de dulce de leche y frutas \$ 7600

SANDWICHES CLASICOS

Pan árabe - Jamón cocido y queso	\$ 7700
Pan árabe - Jamón crudo y queso	\$ 10300
Pan árabe - Completo con jamón cocido, queso, huevo, tomate y lechuga	\$ 9300
Pan árabe - Completo con jamón crudo, queso, huevo, tomate y lechuga	\$ 11900
Pan de Miga - Jamón cocido y queso	\$ 5500
Pan de Molde - Jamón cocido y queso	\$ 4600
Baguetín de masa madre con jamón y queso	\$ 5500
Medialuna de Jamón y queso	\$ 3500



SANDWICHES INTERNACIONALES

CROQUE MONSIEUR (2 unidades) \$ 7.600

Pan de molde casero con jamón cocido, salsa bechamel y queso gruyere gratinado

CROQUE MADAME (2 unidades) \$ 9.500

Pan de molde casero con jamón cocido, salsa bechamel y queso gruyere gratinado, coronado con huevo frito

CROISSANT RELLENA

De huevo revuelto y panceta \$ 9.700

De jamón y queso \$ 8.700

SÁNDWICHES GOURMET

🍷 Sándwich Vegetariano \$ 12.000

Focaccia, hummus, rúcula y vegetales asados

Sándwich de Pollo al Tandoori \$ 14.000

En baguetín de masa madre con lechuga morada, tomate, gouda y cebolla encurtida

Sándwich de Bondiola Braseada \$ 16.000

En baguetín de masa madre, bondiola especiada en cocción lenta 8 hs con ensalada Coleslaw

Sándwich de Jamón Crudo \$ 12.000

En baguetín de masa madre, rúcula, tomates secos y queso gouda

Sándwich de Pastrami \$ 18.000

En pan Pletzalej con pepinos encurtidos, mostaza antigua y papas rotas fritas

Sándwich de Matambrito de Cerdo a la pizza \$ 18.000

En ciabatta con papas rotas fritas



VINOS

BODEGA TRAPICHE (MENDOZA)

<i>Alaris - Malbec x 750 cc</i>	\$ 11.000
<i>Alaris - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 11.000
<i>Alaris - Sauvignon Blanc x 750 cc</i>	\$ 11.000

BODEGA NIETO SENETINER (MENDOZA)

<i>Nieto Senetiner - Malbec x 750 cc</i>	\$ 20.400
<i>Nieto Senetiner - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 20.400
<i>Nieto Senetiner - Chardonnay x 750 cc</i>	\$ 20.400
<i>Benjamín Nieto - Malbec x 750 cc</i>	\$ 11.300
<i>Benjamín Nieto - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 11.300
<i>Benjamín Nieto - Chardonnay x 750 cc</i>	\$ 11.300

BODEGA EL ESTECO (SALTA)

<i>Don David - Malbec x 750 cc</i>	\$ 18.000
<i>Don David - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 18.00
<i>Don David - Torrontés x 750 cc</i>	\$ 18.000
<i>Elementos - Malbec x 750 cc</i>	\$ 11.300
<i>Elementos - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 11.300
<i>Elementos - Chardonnay x 750 cc</i>	\$ 11.300

BODEGAS LOPEZ

<i>Chateau Vieux - Malbec x 750 cc</i>	\$ 26.000
--	-----------

BODEGA RUTINI

<i>Trumpeter - Malbec x 750 cc</i>	\$ 20.350
<i>Trumpeter - Malbec x 375 cc</i>	\$ 12.000



CERVEZAS

Cerveza Stella Artois lata x 473 cc	\$ 7.250
Cerveza Stella Artois porrón x 330 cc	\$ 6.100
Cerveza Imperial (<i>golden/lager</i>) lata x 473 cc	\$ 5.100
Cerveza Imperial (<i>roja/stout</i>) lata x 473 cc	\$ 5.100

ESPUMANTES

Chandon - Extra Brut x 750 cc	\$ 30.250
Chandon - Extra Brut x 187 cc	\$ 11.500
Espumante Montchenot x 750 cc	\$ 39.300

TRAGOS

Aperol Spritz	\$ 12.000
Blue Lagoon con Vodka	\$ 8.000
Campari Orange	\$ 8.000
Fernet Branca con Cola	\$ 8.000
Gin Tonic con Botánicos (<i>Gin Nacional</i>)	\$ 10.100
Gin Tonic con Botánicos (<i>Gin Importado</i>)	\$ 12.000
Negroni	\$ 9.350
Reserva San Juan	\$ 3.300
Whisky Nacional	\$ 4.100
Whisky Importado	\$ 10.100

Solicite carta de vinos



¡PEDÍ TU MENÚ DEL DÍA!



**PLATO PRINCIPAL
BEBIDA (AGUA O GASEOSA)
+ POSTRE + CAFÉ**

**Consultá
cuál es
el plato
de HOY**

Ñoquis soufflé de remolacha con salsa mediterránea.
Tapa de asado tiernizada marinada con papas y mix de verdes.
Ensalada Caesar.
Wok de Arroz estilo oriental.
Osobuco tiernizado en su salsa con cremoso de papa.
Soufflé de zapallito, mix de verdes y papas.
Milanesa de peceto con guarnición.

