



DESAYUNO/MERIENDA "EL GATO NEGRO" para 2 \$ 4100

BOCADITO SALADO CALIENTE A ELECCIÓN

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

- **Vegetariana:** Cebolla caramelizada, parmesano, zucchini, 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 \$ 4600

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	\$ 400
Café Americano	\$ 440
Café Doble / Café con Leche	\$ 600
Chocolate	\$ 830
Submarino	\$ 720
Chocolatada fría	\$ 800

ADICIONALES

Café Colombia o descafeinado (Colombia)	\$ 140
Crema	\$ 130
Leche / Cacao	\$ 90
Leche de almendras 	\$ 120

ESPECIAS GOURMET PARA AGREGAR AL CAFÉ

Canela	\$ 130
Cardamomo	\$ 200
Jengibre/ Pim. Jamaica/ Cúrcuma	\$ 80

CAFÉS ESPECIALES

Capuchino: <i>Café, Leche, Cacao y Canela</i>	\$ 800
Capuchino a la italiana: <i>Café, Leche, Cacao, Canela y Crema</i>	\$ 930
Café al Jengibre: <i>Miel, Crema, Canela y Jengibre</i>	\$ 750
Café Calipso: <i>Tía María, Crema y Cacao</i>	\$ 1400
Café Jamaiquino: <i>Rhon, Crema y Pimienta de Jamaica</i>	\$ 1400
Café Irlandés: <i>Whisky, Crema y Canela</i>	\$ 1400

PROMO: DESAYUNO & MERIENDA

Café con leche con tres Medialunas	\$ 1100
Café con leche con tres Tostadas <i>c/queso crema y mermelada</i>	\$ 1100
Desayuno/Merienda "El Gato Negro" (para 2 personas)	\$ 4100
Brunch "El Gato Negro" (para 2 personas)	\$ 4600



NUESTROS TÉS

INFUSIONES ESPECIALES DE FRUTAS NATURALES (sin cafeína)

Frutos del Sur \$ 620

Manzana, Escaramujo, Naranja y Cálices secas de Hibiscus

Infusión Frutal \$ 620

Hibiscus, Pasas de Uva y Esencia de Frutillas

TISANAS DE LA CASA (sin cafeína) \$ 550

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

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

TÉS IMPORTADOS EN HEBRAS

TÉS NEGROS \$ 860

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)*

Té Darjeeling (India) *(Azul)*

Té Oolong (China) *(Azul)*

Té Pu-erh (China) *(Rojo)*

TÉS VERDES \$ 860

Té Matcha (China)

Té Gunpowder (China)

Té Jazmín (China)

Té Sencha (Japón)

TÉ BLANCO (China) \$ 990

ROOIBOS (Sudáfrica) *(infusión sin cafeína)* \$ 860



TÉS GOURMET NACIONALES EN HEBRAS

Té Extra (negro)\$ 400	Té Negro con Leche\$ 490
Té Verde\$ 440	Té Rojo\$ 460
Té Negro o Verde Selección (<i>hebra grande</i>)\$ 460	

BLEND S “EL GATO NEGRO”

BLEND S DE TÉ NEGRO

Té Especiado (<i>Canela, Jengibre, Clavo, Naranja, Pimienta Jamaica</i>)	\$ 550
Té Vainilla y Canela	\$ 550
Té Rosa Mosqueta e Hibiscus	\$ 550
Té Chocolate y Naranja	\$ 550
Té Chocolate y Dulce de Leche	\$ 550
Té Frutos Rojos	\$ 620
(<i>Frutilla, Frambuesas, Moras, Arándanos y Rosa Mosqueta</i>)	
Té Arándanos y Manzana	\$ 550
Té de Rosas	\$ 620
Té Earl Grey (<i>Extracto natural de Bergamota</i>)	\$ 620
Té Chai (<i>Cardamomo, Clavo, Coriandro, Jengibre y Anís Estrellado</i>)	\$ 730

BLEND S DE TÉ VERDE

Té Verde con Menta	\$ 490
Té Verde con Naranja y Jengibre	\$ 550
Té Verde con Jazmín, Mandarina y Naranja	\$ 620

BLEND DE TÉ ROJO

Té Rojo con Limón y Naranja	\$ 550
-----------------------------	--------

BLEND S DE TÉ AZUL

Té Azul con Hibiscus y Naranja	\$ 620
Té Azul con Limón y Jengibre	\$ 620



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas (<i>línea Pepsi</i>)	\$ 520
Agua Mineral/ Agua Saborizada	\$ 480

CAFÉ FRÍO:

Affogato <i>Con helado y frutos secos</i>	\$1100
Coffee Tonic	\$ 850
Iced latte	\$ 800

TÉ EN HEBRAS FRÍO:

<i>Infusión frutal, Té verde con Menta ó Té frutos rojos</i>	\$ 680
--	--------

JUGOS NATURALES

Naranja "Exprimido"	\$ 740
Pomelada Frozen <i>con hibiscus y cardamomo</i>	\$ 840
Naranja Frozen <i>con limón y cardamomo</i>	\$ 840

LICUADOS

Fruta con Agua	\$ 720
Fruta con Leche o con jugo exprimido	\$ 800

LIMONADAS FROZEN


De Menta	\$ 760
<i>A base de jugo de Limón, Menta, Jengibre Fresco y miel</i>	
De Frutos Rojos	\$ 840
<i>A base de jugo de Limón, selección de frutos rojos de estación</i>	

BEBIDAS CON ALCOHOL


(Solicite carta)



NUESTRA PATISSERIE

Medialuna de Manteca	\$ 240
Frangipane de Pera e Hibiscus	\$ 680
Scon de Queso Parmesano	\$ 550
Alfajor de Maicena	\$ 510
Alfajor Vegano <i>de cacao con almendras y pasta de maní</i> 	\$ 880
Eclair de frutos rojos <i>con ganache y pistachos picados</i>	\$ 800
Eclair de diplomata y matcha <i>con ganache y almendras</i>	\$ 800

BUDINES


Budín de Banana	\$ 620
Budín de Lima Limón y amapola	\$ 620
Budín de Nueces y Chocolate con canela	\$ 680
Budín de Naranja, Amapola y Cúrcuma <i>(apto vegano)</i> 	\$ 680

TARTITAS DULCES

Frutal de estación	\$ 740
Crumble de Manzana <i>con pasas y nueces</i>	\$ 920
Ricota y Coriandro	\$ 920
Coco con Dulce de Leche	\$ 740
Lemon Pie	\$ 920
Pasta frola de Membrillo con nueces	\$ 690

TORTAS

Red Velvet con infusión frutal	\$ 1220
Cheesecake de Frutos Rojos	
Torta Oreo <i>con almíbar de café</i>	
Zanahoria <i>con Especias Dulces</i>	

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



CARTA SIN TACC

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

*Productos libres de TACC (Trigo, Avena, Cebada y Centeno).
Son almacenados en un freezer especial y su última preparación se realiza en tostadoras y hornos de uso exclusivo.*

SALADO

TARTAS

\$ 1350

Jamón y queso/Verdura y queso

PORCIÓN DE TOSTADAS EN PAN DE MOLDE

\$ 830

(con dip de queso crema y mermelada)

DULCE

ALFAJOR (Maicena, Sablé de chocolate ó Marplatense)

\$ 770

BROWNIE

\$ 880

TORTA CHOCOTORTA

\$ 1100



ENTRADAS

BRUSCHETTAS EN PAN DE MASA MADRE

MEDITERRÁNEA \$ 1100 

Tomate fresco orgánico, albahaca, aceitunas negras y pesto verde

AVOCADO \$ 1480

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

CAPRESE \$ 1200

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

BERENJENA \$ 1100

Cebolla caramelizada, parmesano en escamas, berenjena, rúcula y mayonesa especiada

PROSCIUTTO \$ 1650

Jamón crudo, boconccinos, rúcula y pesto

TAPAS

HUMMUS \$ 1320 

Con vegetales encurtidos y pan de masa madre

CHIPA DE QUESO \$ 1320

6 unidades. Con salsa de tomate y albahaca

TABLITA DE QUESOS Y FIAMBRES \$ 3500

4 quesos, 5 fiambres, dip de hummus, aceitunas, berenjenas, frutos secos y frutas de estación con pan de masa madre



TOSTADAS

EN PAN DE MOLDE CASERO

Con queso crema y mermelada

4 unidades \$ 680

EN PAN DE MASA MADRE

Con queso de almendras y mermelada

3 unidades \$ 830

HUEVOS REVUELTOS CREMOSOS

Con champignones y crocante de arroz ó con panceta crocante y verdes

Con pan de masa madre \$ 1100

SANDWICHES INTERNACIONALES

CROQUE MONSIEUR (2 unidades) \$1480

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

CROQUE MADAME (2 unidades) \$1820

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

SANDWICHES CLASICOS

Pan árabe - Jamón cocido y queso	\$ 1000
Pan árabe - Jamón crudo y queso	\$ 1180
Pan árabe - Completo con jamón cocido, queso, huevo, tomate y lechuga	\$ 1200
Pan árabe - Completo con jamón crudo, queso, huevo, tomate y lechuga	\$ 1380
Pan de Miga - Jamón cocido y queso	\$ 880
Pan de Molde - Jamón cocido y queso	\$ 740
Medialuna de Jamón y queso	\$ 540



SÁNDWICHES GOURMET

 **Sándwich Vegetariano \$ 1650**

Focaccia, hummus de remolacha, tofu, champignon, rúcula y crocante de arroz

Sándwich de Pollo en Chili Powder Hot \$ 1870

Con palta, polvo de aceitunas, hierbas frescas y lactonesa cítrica

Sándwich de Pastrami \$ 2300

Con mostaza de Dijón, pepino y repollo blanco encurtidos

Sándwich de Bondiola Braseada \$ 1980

Pan de masa madre, bondiola especiada en cocción lenta 8 hs, ensalada Coleslaw

PLATOS GOURMET

Bondiola Barbecue con salsa pebre \$ 2640

Tierna bondiola con boniato al horno y pebre con hierbas frescas

Ensalada de Salmón con vinagreta Ponzu \$ 3500

Con cebolla encurtida, rúcula, hummus, curry verde, chaucha y brócoli

Ensalada de pollo especiado \$ 2800

Con tomate, palta, hinojo, mix de verdes y pesto

Ensalada de vegetales \$ 2500

Cebada, col, zanahoria, tofu, verdes, tomates asados, zucchini y castañas



VINOS

BODEGA TRAPICHE (MENDOZA)

<i>Alaris - Malbec x 750 cc</i>	\$ 1.380
<i>Alaris - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 1.380
<i>Alaris - Sauvignon Blanc x 750 cc</i>	\$ 1.380
<i>Alaris - Malbec x 187cc</i>	\$ 790
<i>Alaris - Sauvignon Blanc x 187 cc</i>	\$ 790

BODEGA NIETO SENETINER (MENDOZA)

<i>Nieto Senetiner - Malbec x 750 cc</i>	\$ 2.570
<i>Nieto Senetiner - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 2.570
<i>Nieto Senetiner - Chardonnay x 750 cc</i>	\$ 2.570
<i>Benjamín Nieto - Malbec x 750 cc</i>	\$ 1.420
<i>Benjamín Nieto - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 1.420
<i>Benjamín Nieto - Chardonnay x 750 cc</i>	\$ 1.420

BODEGA ESMERALDA (MENDOZA)

<i>Uxmal - Malbec x 750 cc</i>	\$ 1.520
<i>Uxmal - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 1.520
<i>Uxmal - Chardonnay x 750 cc</i>	\$ 1.520

BODEGA EL ESTECO (SALTA)

<i>Don David - Malbec x 750 cc</i>	\$ 2.470
<i>Don David - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 2.470
<i>Don David - Torrontés x 750 cc</i>	\$ 2.470
<i>Elementos - Malbec x 750 cc</i>	\$ 1.470
<i>Elementos - Cabernet Sauvignon x 750 cc</i>	\$ 1.470
<i>Elementos - Chardonnay x 750 cc</i>	\$ 1.470



CERVEZAS

Cerveza Stella Artois lata x 473 cc	\$ 860
Cerveza Antares Porter (<i>negra</i>) x 500 cc	\$ 1230
Cerveza Antares Kolsch (<i>rubia</i>) x 500 cc	\$ 1230
Cerveza Antares Scotch (<i>roja</i>) x 500 cc	\$ 1230
Cerveza Antares Honey (<i>rubia con miel</i>) x 500 cc	\$ 1230

ESPUMANTES

Chandon - Extra Brut x 750 cc	\$ 4.400
Chandon - Extra Brut x 187 cc	\$ 1.310

TRAGOS

Aperol Spritz	\$ 1.320
Blue Lagoon con Vodka	\$ 1.200
Campari Orange	\$ 1.200
Fernet Branca con Cola	\$ 1.200
Gin Tonic con Botánicos (<i>Gin Nacional</i>)	\$ 1.320
Gin Tonic con Botánicos (<i>Gin Importado</i>)	\$ 1.570
Negroni	\$ 1.320
Reserva San Juan	\$ 550
Whisky Nacional	\$ 680
Whisky Importado	\$ 1.210