



M E N U



DESCUBRÍ NUESTRO
MENÚ ONLINE

ARG

Calidad

Simpleza

Comunidad

Autenticidad

EDICIÓN PRIMAVERA

Autenticidad

Nuestro nombre significa "El pan de cada día" y, para nosotros, eso significa todo. Es mucho más que simple comida, es una forma de vida. Mientras nuestras hogazas de pan emergen del horno, calientes y fragantes, nuestros amigos se reúnen alrededor de la mesa comunal para compartir en la tradición de romper el pan.



Mañana & Tarde

PETIT DÉJEUNER 1588

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, pain au chocolat o roll de canela; bebida caliente y bebida fría casera.

AVOCADO TOAST 1178

Huevo pastoril poché, mix de semillas y sal de comino.

BRIOCHE DE JAMÓN Y QUESO 688

Con queso gouda orgánico.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO 688

Con queso gouda orgánico.

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO 1092

Untado con mostaza en pan de trigo orgánico de masa madre.

- Adicional pequeña ensalada +280
- Adicional huevo de campo poché +210

Frutas & Cereales

AVENA TEMPLADA 724

Servida con granola, arándanos, banana y menta orgánica.

BANANA DETOX 818

Semillas de chia activadas en leche de almendras, frutas de estación, granola casera y cúrcuma.

- Versión con yogurt de búfala natural +310

GRANOLA PARFAIT 684

Semillas de chia activadas en leche de almendras, banana, frutas de estación y granola casera.

- Versión con yogurt de búfala natural +310

WAFFLE BELGA TEMPLADO 678

Con elección de miel, dulce de leche o mermelada.

- Con frutas frescas de estación +452
- Con salsa de chocolate +282
- Con ambas opciones +734

FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN 910

Huevos de Campo

Hasta las 12 hs. y de 16 a 20 hs.

BENEDICTINOS 1192

En pan brioche con salsa holandesa y jamón cocido o serrano.

REVUELTOS 864

Con mix de granos antiguos, pequeña ensalada y ración de pan de masa madre:

- Con jamón serrano +516
- Con puré de palta +446
- Con jamón cocido +356

PASADO POR AGUA 210

Acompañado con bastones de pan.

BRUNCH 5628

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Quesos y charcuterie, hummus clásico y tumaca, tortilla de brócoli, 2 mini granolas parfait y 2 huevos de campo. Elección de croissant, pain au chocolat o roll de canela • 2 bebidas calientes • 2 bebidas frías artesanales. *Hasta las 15 hs.*

Bakery

Elaborado cada día de manera artesanal

CROISSANT 348

CROISSANT CON DULCE DE LECHE 458

CROISSANT DE ALMENDRAS 538

PAIN AU CHOCOLAT 400

ROLL DE CANELA 368

COOKIE DE CHOCOLATE BELGA 396

COOKIE DE GRANOLA 356

ALFAJOR DE COCO Y DULCE DE LECHE 612

MUFFIN DE MORAS 552

MUFFIN DE BANANA, CHOCOLATE Y NUECES 532

SCONE DE QUESO TEMPLADO 612

Acompañado de queso crema.

SCONE DE AVENA TEMPLADO 492

Acompañado de queso crema y mermelada orgánica.

FLAUTA DE NUECES Y PASAS 328

CESTA DE PAN 592

Con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche.

Tartines



Un clásico belga servido en pan orgánico de masa madre

HUMMUS Y PALTA 1162
Con tomate y pesto.

POLLO ASADO Y BABAGANOUSH 1272
Con alcaparras, rabanitos orgánicos, rúcula y mayonesa ahumada.

POLLO AL CURRY 1368
Con tomates cherry, verdeo orgánico y chutney de frutos rojos.

TEMPLADOS

DEL GRANJERO 1254
Con puré de zapallos orgánicos, hongos, queso gouda orgánico y pesto.

CROQUE MONSIEUR VEGETARIANO 1312
Con bechamel de espinacas, zanahoria orgánica, queso ahumado y hummus, acompañado de una pequeña ensalada.
• Adicional huevo de campo poché +210

Preferimos las frutas y vegetales orgánicos de nuestros amigos de La Anunciación.

Entrantes



ORIENTE MEDIO 1268
Babaganoush de berenjenas orgánicas, hummus clásico y taboule de quinoa morada acompañado de selección de nuestros panes artesanales.

HUMMUS CLÁSICO 594

BABAGANOUSH 610
De berenjenas orgánicas.

SOPA DE VEGETALES ORGÁNICOS 546 / 762
Acompañada de baguette tostada.

Especialidades



Servido con nuestro pan orgánico de masa madre

POLENTA ORGÁNICA Y HONGOS 1482
Con queso azul, mozzarella y salsa de tomate.

TORTILLA DE BRÓCOLI, ARVEJAS Y PARMESANO 1412
Con babaganoush, ensalada de pepino, tomate y mix de hojas verdes.

ÑOQUIS DE PAPA Y SÉMOLA DE TRIGO 1512
Con mix de quesos rallados, salsa de tomate, verdeo orgánico y tomates cherry.

RISOTTO DE SÉMOLA Y HONGOS 1648
Con pesto, verdeo orgánico y queso parmesano.

HAMBURGUESA DE QUINOA MORADA 1624
En pan jalá con mostaza, tomate, queso gouda orgánico y mayonesa ahumada. Acompañado de papas asadas y pequeña ensalada.
• Adicional huevo de campo poché +210

Ensaladas



POLLO Y QUESO AZUL 1678
Con palta, huevo pastoril, pepino, verdeo orgánico, mix de hojas verdes y vinagreta lapsang souchong.

ESPINACA Y QUESO BRIE 1568
Con zapallos orgánicos asados, huevo pastoril poché, cebolla caramelizada, hojas verdes, chutney de rosa mosqueta y vinagreta de mostaza.

GRANOS ANTIGUOS 1438
Cebada perlada, quinoa morada y trigo sarraceno con zapallo orgánico asado, semillas de girasol, verdeo orgánico, hummus, puré de palta y mix de hojas verdes.
• Adicional huevo de campo poché +210



Postres



CHEESECAKE DE MASCARPONE	932
Con queso agroecológico y mermelada orgánica.	
TARTA DE CHOCOLATE BELGA	932
TARTELETA DE MANZANA	592
BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA	632
ARROZ CON LECHE ORGÁNICO	516
Con dulce de leche y naranja.	

ECLAIR CON CREMA PASTELERA	546
Recubierto de chocolate belga.	
TARTELETA DE LIMÓN	628
BUDÍN DE ZANAHORIA	518
Con semillas de lino.	
BUDÍN DE LIMÓN	538
Con semillas de amapola.	
TORTA DE CACAO, PERA Y BANANA	652

Cafetería



CLÁSICA

ESPRESSO	390 / 430
LÁGRIMA	440 / 460
CORTADO	440 / 460
AMERICANO	430

ESPECIAL

LATTE	522
GOLDEN COCOA LATTE	422
CHOCOLATADA BELGA	546
TURMERIC LATTE	442
FLAT WHITE	522
CAPUCCINO	546
MOKA BELGA	582

SELECCIÓN DE TÉ

INFUSIONES ORGÁNICAS	384
• Melissa • Menta • Cedrón • Manzanilla y Lavanda	
TÉ EN HEBRAS	462
• Frutos Rojos • Vainilla • Chai • Earl Grey • Bruselas Breakfast • Verde con Maracuyá	
• Adicional leche vegetal	+170

Para Brindar



CERVEZAS

7 COLORES, Blonde Ale o Scottish, 500 ml.	658
7 COLORES, Blonde con pan de trigo, 500 ml.	658

SIDRA

PEER CIDER ROSÉ, con maqui, 500 ml.	784
--	------------

AFTERNOON TEA

4418

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, pain au chocolat o roll de canela • croissant o brioche de jamón y queso • scone o muffin • porción de torta, budín o brownie • 2 bebidas calientes • 2 bebidas frías artesanales. *Desde las 16 a las 20 hs.*

Bebidas Frías



AGUA CON / SIN GAS	370
KOMBUCHA	628
• Té Chai • Té rojo con jengibre y cítricos de estación	

LIMONADAS CASERAS

CON MENTA ORGÁNICA	470
FRUTILLA	578

JUGOS NATURALES

NARANJA EXPRESADO	554
ZANAHORIA Y NARANJA	554

JUGOS PENSADOS EN FRÍO

DETOX VERDE, 500ml.	782
NARANJA, 500ml.	668

Vinos

LAGARDE, Malbec o Rosé Orgánico	598 / 2388
TRUMPETER, Malbec o Chardonnay	612 / 2448
ANIMAL, Malbec o Chardonnay	650 / 2598