



MENÚ



ARG

DESCUBRÍ NUESTRO
MENÚ ONLINE

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

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

AVOCADO TOAST

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

BRIOCHE DE JAMÓN Y QUESO

Con queso gouda orgánico.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO

Con queso gouda orgánico.

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO

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

- Adicional pequeña ensalada
- Adicional huevo de campo poché

Frutas & Cereales



BANANA DETOX

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

- Versión con yogurt de búfala deslactosado

GRANOLA PARFAIT

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

- Versión con yogurt de búfala deslactosado

WAFFLE BELGA TEMPLADO

Con frutas de temporada y miel orgánica.

- Adicional salsa de chocolate

FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN

Huevos de Campo



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

BENEDICTINOS

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

REVUELTOS

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

- Con jamón serrano
- Con puré de palta
- Con jamón cocido

PASADO POR AGUA

Acompañado con bastones de pan.

BRUNCH

Hasta las 15 hs.

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, torsade, pain au chocolat o roll de canela

- 2 bebidas de cafetería • 2 bebidas frías caseras.

Bakery



Elaborado cada día de manera artesanal

CROISSANT

CROISSANT DE ALMENDRAS

TORSADE

Con chocolate.

PAIN AU CHOCOLAT

ROLL DE CANELA

ROLL NOUGATINE

ALFAJOR DE COCO Y DULCE DE LECHE

MUFFIN DE MORAS

MUFFIN DE BANANA, CHOCOLATE Y NUECES

SCONE DE QUESO TEMPLADO

Acompañado de queso crema.

SCONE DE AVENA TEMPLADO

Acompañado de queso crema y mermelada orgánica.

FLAUTA DE NUECES Y PASAS

CESTA DE PAN

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

Con tomate, pesto, pepino y rabanito.

HUMMUS DE REMOLACHA Y QUESO BRIE

Con palta, pepino, semillas de girasol y verdeo orgánico.

JAMÓN Y QUESO GOUDA ORGÁNICO

Con manteca de mostaza y pepino agridulce.

POLLO AL CURRY

Con tomates cherry, verdeo orgánico y chutney de frutos rojos.

TEMPLADOS

CARBONADA BELGA

Braseado de ternera en cerveza negra y mostaza de dijón, con yogurt de búfala.

PROVOLONE ORGÁNICO

Con hongos al oliva, tomate cherry, cebolla caramelizada y pesto.

CROQUE MONSIEUR VEGETARIANO

Con bechamel de espinacas, zanahoria orgánica, queso ahumado y hummus, acompañado de una pequeña ensalada.

• Adicional huevo de campo poché

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

Entrantes



ORIENTE MEDIO

Babaganoush de berenjenas orgánicas, hummus clásico y de remolacha. Acompañado de selección de nuestros panes artesanales.

HUMMUS CLÁSICO

HUMMUS DE REMOLACHA

BABAGANOUSH

De berenjenas orgánicas.

SOPA DE VEGETALES ORGÁNICOS

Acompañada de baguette tostada.

Especialidades



Servidas con nuestro pan de masa madre

RISOTTO DE SÉMOLA Y HONGOS

Con pesto, verdeo orgánico y queso parmesano.

ÑOQUIS DE PAPA Y SÉMOLA DE TRIGO

Con salsa de tomates, mozzarella, parmesano, verdeo orgánico y tomates cherrys.

TORTILLA DE BRÓCOLI, ARVEJAS Y PARMESANO

Con babaganoush y pequeña ensalada.

HAMBURGUESA DE BÚFALO Y SARRACENO

En pan jalá con mostaza, tomate, queso azul, pepino agridulce, ketchup y mayonesa orgánicos. Acompañado de papas asadas.

• Adicional huevo de campo poché

HAMBURGUESA DE QUINOA MORADA

En pan jalá con mostaza, tomate, queso gouda orgánico y mayonesa orgánica. Acompañado de papas asadas y pequeña ensalada.

• Adicional huevo de campo poché

POLENTA ORGÁNICA CON HONGOS

Con queso azul, mozzarella, verdeo orgánico y salsa de tomates.

Ensaladas



Servidas con nuestro pan de masa madre

POLLO Y QUESO AZUL

Con palta, huevo pastoril, pepino, verdeo orgánico, tomates cherry, mix de hojas verdes y vinagreta lapsang souchong.

ESPINACA Y QUESO BRIE

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

CAESAR

Con pollo, queso parmesano, croutons, huevo pastoril, rabanitos, mix de hojas verdes y aderezo caesar orgánico.

TEMPLADA DE PROVOLONE

Con cebolla caramelizada, tomate cherry, hummus de remolacha, semillas de girasol, mix de hojas verdes y vinagreta de mostaza.

Postres



CHEESECAKE DE MASCARPONE

Con queso agroecológico y mermelada orgánica.

TARTA DE CHOCOLATE BELGA

CARROT CAKE

Con nueces, leche de almendras y azúcar mascabo.

TARTELETA DE MANZANA

BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA

ECLAIR CON CREMA PASTELERA

Recubierto de chocolate belga.

BUDÍN DE ZANAHORIA

Con semillas de lino.

BUDÍN DE LIMÓN

Con semillas de amapola.

PROFITEROL SPLIT

Con dulce de leche, banana y cobertura de mani.

Cafetería



CLÁSICA

ESPRESSO

LÁGRIMA

CORTADO

AMERICANO

ESPECIAL

Opcional en frío.

LATTE

GOLDEN COCOA LATTE

CHOCOLATADA BELGA

TURMERIC LATTE

FLAT WHITE

CAPUCCINO

MOKA BELGA

SELECCIÓN DE TÉ

INFUSIONES ORGÁNICAS

• Melissa • Menta • Cedrón • Manzanilla y Lavanda

TÉ EN HEBRAS

• Frutos Rojos • Vainilla • Chai • Earl Grey

• Bruselas Breakfast • Verde con Maracuyá

• Adicional leche vegetal

Para Brindar



CERVEZAS

7 COLORES, Belgian blonde o Scottish, 500 ml.

CHACHINGO, Blonde Ale o IPA, 500 ml.

COCKTAILS

VALIENTES, Vermú rojo o rosa de La Fuerza

GIN TONIC

AFTERNOON TEA

Desde las 16 a las 20 hs.

Selección de nuestros panes artesanales con mermelada o miel orgánicas, queso crema y dulce de leche. Elección de croissant, torsade, 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 de cafetería • 2 bebidas frías caseras.

Bebidas Frías



AGUA CON O SIN GAS

KOMBUCHA

• Café Orgánico • Hibiscus, frutilla y naranja.

LIMONADAS CASERAS

CON MENTA ORGÁNICA

FRUTILLA

JUGOS NATURALES

NARANJA EXPRIDIDO

ZANAHORIA Y NARANJA

DETOX VERDE

JUGOS PENSADOS EN FRÍO

MARACUYÁ Y FRUTILLA, 500ml.

NARANJA, 500ml.

Vinos

LAGARDE, Malbec Orgánico o Rosé

TRUMPETER, Malbec o Chardonnay

ANIMAL orgánicos, Malbec o Chardonnay