

MENU

DESAYUNO & CAFETERÍA



Desayunos

Tradicional	Bebida caliente (Café - Té) · Jugo de naranja · Variedad de panes artesanales - Manteca / queso crema / mermeladas caseras - Croissants / medialunas / chipá · Opción dulce del día - jamón / queso	\$U 1250
Americano	Bebida caliente (Café - Té) · Jugo de naranja - Huevos libres de jaulas: revueltos, fritos, omelettes - pan artesanal tostado con side de panceta o palta	\$U 980
Natural	Bebida caliente (café especialidad Cafetín-Lavazza - Té Twinings) - jugo de naranja - granola casera con yogurt integral, side de frutos secos, plato de fruta de estación	\$U 1250
Kids	Chocolatada, yogurt o submarino - jugo de naranja chip de jamón y queso (2) - croissant o medialuna, alfajor o huevos con tostadas chipá, frutas	\$U 800
Buffet	Bebida caliente (café especialidad Cafetín-Lavazza - Té Twinings) - jugo de naranja - yogurt - cereales - granola - variedad de panes artesanales y bizcochos - manteca, queso blanco o mermelada casera - chipá - opciones dulces del día - jamón y queso - especialidades del día	\$U 2000

Cafetería Lavazza / Cura Tè Alma

Espresso	\$U170
Espresso doble	\$U290
Cortado	\$U180
Cortado doble	\$U300
Café con leche	\$U300
Capuccino	\$U320
Submarino	\$U250
Té Twinings	\$U140
Blends traídos especialmente de Cura Tè Alma, consulte nuestra carta de tés en hebras	\$U155

Refrescos, jugos & licuados

Jugo de naranja (330 cc)	\$U350
Licuados de fruta de estación (330 cc)	\$U400
Jugo prensado en frío (330 cc)	\$U350
Limonada con menta y jengibre (330 cc)	\$U250
Ice Tea (330 cc)	\$U200
Agua Mineral Salus (500 cc)	\$U190
Refrescos (285 cc)	\$U190

Especialidades a la carta

consulte por opciones Gluten Free

Tostado de pan de masa madre	\$U600
Plato de frutas de estación	\$U500
Platito de jamón y queso	\$U400
Granola casera con yogurt integral	\$U380
Cereales con yogurt	\$U180
Tostadas (2) pan lactal blanco, integral, semillas o masa madre + manteca + queso blanco + mermelada casera	\$U210
Tostadas vegan (2), pan de masa madre, mermelada casera y manteca de maní	\$U280
Huevos de gallinas libres, de corral, revueltos, fritos, omelettes con tostada y queso blanco	\$U250
Omelette (Jamón y queso, queso y tomate o queso y panceta)	\$U230
Chip de jamón y queso (2)	\$U220
Sandwich vegetariano	\$U240
Tarta dulce del día (manzana, pastafrola, fruta de estación)	\$U180
Alfajor de maicena (2)	\$U140
Cookie de avena y pasas	\$U120
Bocado dulce (muffin - budín - bizcochuelo)	\$U100
Porción de frutos secos	\$U150
Medialuna - Croissant	\$U120
Chipá	\$U60
Bizcocho dulce o salado	\$U70

No cobramos cubierto. Precios finales con impuestos. Nuestros huéspedes tendrán el beneficio del IVA según la normativa vigente.

Vegerariano
 Gluten Free
 Frutos secos

MENU

Breakfast



Breakfast

Traditional	Hot beverage (Coffee - Tea) - Orange juice - Variety of homemade breads - Butter / cream cheese / homemade jams - Croissants / Crescent rolls / chipá - Sweet option of the day - ham / cheese	\$U 1250
American	Hot drink (Coffee - Tea) - Orange juice - Free range eggs: scrambled, fried, omelettes - Toasted artisan bread with side of bacon or avocado	\$U 980
Natural	Hot beverage (Cafetín-Lavazza specialty coffee - Twinings Tea) - orange juice - homemade granola with whole wheat yogurt, side of nuts, seasonal fruit platter	\$U 1250
Kids	Chocolate, yogurt or submarine - orange juice - ham and cheese chip (2) - croissant or crescent roll, alfajorcito or eggs with toast, chip��, fruits	\$U 800
Buffet	Hot beverage (Cafetín-Lavazza specialty coffee - Twinings tea) - orange juice - yogurt - cereals - granola - variety of homemade breads and biscuits - butter, cream cheese or homemade jam - chip�� - sweet options of the day - ham and cheese - daily specials	\$U 2000

Lavazza / Cura T   Alma Coffee

Espresso	\$U170
Double espresso	\$U290
Cortado	\$U180
Cortado double	\$U300
Coffee with milk	\$U300
Cappuccino	\$U320
Submarino	\$U250
Twinings Tea	\$U140
Blends brought especially from Cura T�� Alma, consult our menu of teas in strands:	\$U155

Soft drinks, juices and smoothies

Orange juice (330 cc)	\$U350
Seasonal fruit smoothies (330 cc)	\$U400
Cold-pressed juice (330 cc)	\$U350
Lemonade with mint and ginger (330 cc)	\$U250
Ice Tea (330 cc)	\$U200
Salus Mineral Water (500 cc)	\$U190
Sodas (285 cc)	\$U190

A la carte specialties

ask about Gluten Free options

Sourdough bread toast	\$U600
Plate of seasonal fruits  	\$U500
Ham and cheese plate 	\$U400
Homemade granola with whole grain yogurt 	\$U380
Cereals with yogurt 	\$U180
Toast (2) white, whole wheat, seeds or sourdough bread + butter + cream cheese + homemade jam 	\$U210
Vegan toast (2), sourdough bread, homemade jam and peanut butter 	\$U280
Eggs from free range, scrambled, fried, omelettes with toast and cream cheese	\$U250
Omelette (Ham and cheese, cheese and tomato or cheese and bacon) 	\$U230
Ham and cheese chip (2)	\$U220
Vegetarian sandwich 	\$U240
Sweet cake of the day (apple, pastaflora, seasonal fruit) 	\$U180
Cornstarch alfajor (2)  	\$U140
Oatmeal and raisin cookie 	\$U120
Sweet snack (muffin - pudding - sponge cake) 	\$U100
Portion of nuts 	\$U150
Croissant 	\$U120
Chip�� 	\$U60
Sweet or savory fat pastry	\$U70

We do not charge a cover fee

Final prices include taxes

Our guests will benefit from VAT exemption according to current regulations