



ME NÚ

almuerzo de 12 a 15.30 hs
cocina hasta las 19.30 hs



ALMUERZO

A PARTIR DE LAS 12 HASTA LAS 15:30

PICOTEO

NUGGETAS \$280

Porción de ocho nuggets con dip de salsa casera

PAPAS RÚSTICAS CON CHEDARELLA \$320

ARROLLADITOS \$310

Porción de ocho arrolladitos primavera con salsa de soja

PAPAS RÚSTICAS \$275

PAPAS BASTÓN \$250

PIZZA DE MASA MADRE

Pizzetas individuales con fermentación lenta con salsa de tomate casera, vegarella y queso de cajú
Sabores:

CLÁSICA \$350

CAPRESE \$370

ACEITUNAS

MARINADAS \$370

RÚCULA FRESCA \$370

MEDIODÍA Y DESPUÉS DE 15:30

HAMBURGUESAS

GARY BURGER \$560

Hamburguesa Next Foods, lechuga, tomate, pepinillos caseros y chedarella.

HAMBURGUESA DOBLE \$610

Doble hamburguesa Next Foods, doble chedarella, cebolla crispy, mayonesa y barbacoa.

EL SUPREMO \$550

Milanesa no pollo a base de fibra de bambú, coleslaw y pepinillos.

MILAGROSA \$540

Milanesa no pollo a base de proteína de arvejas, chedarella, lechuga, tomate y salsa de la casa.

CHORI CRIOLLO \$480

Chorizo Next Foods, lechuga, tomate, salsa criolla, mayonesa

CHIVITO VROTE \$570

Filetes de seitán, chedarella, panceta vegetal, jamón vegetal, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, barbacoa y mayonesa.

*Todos traen papas rústicas

*Podes pedir cualquier opción con ensalada

ENSALADA

LA RAÍZ \$590

Verdes, quinoa, calabaza asada, palta, tomate cherry, coleslaw, garbanzos crocantes, cebolla encurtida, aderezo de la casa y cubitos de tofu o filete de seitán (elegí tu proteína)

o Tempeh (+50 extra)

PLATOS

PLATITO SANO \$510

Hamburguesa de tempeh (levemente picante), base de hummus, brócoli y zanahoria horneada, repollo, garbanzo crocante y tahini.

TARTA DEL DÍA \$450

Consultar sabor del día, acompañamiento de ensalada.

NAPOLITANA DE SEITÁN \$450

Dos milanesas de Seitán al plato con salsa de tomate y vegarella acompañada de papas fritas.

TORTILLA FAVORITA \$450

Tortilla de papas, morrón, cebolla, acompañada de ensalada.

CAJITA VROTE

Hamburguesa Next con lechuga tomate y mayonesa o 6 Nuggetas + papas fritas + vaso chico de exprimido + juguete

\$450



menu kids

*Existe contaminación cruzada de harinas en nuestra cocina, las opciones gluten free no son aptas celíacos



MERIENDA

para dos

\$1150

- 2 medialunitas rellenas
- 2 scones
- 1 porción budín
- 1 porción dulce para compartir (consultar opciones)
- 2 dips unttables (queso crema & mermelada casera)
- 2 bebidas frías (exprimido o limonada)
- 2 bebidas calientes (cortado, americano, espresso o té twinning)

cambios de bebidas calientes +\$50

LAMINADOS

Croissant estilo francés clásico \$240 CROISSANT JYQ \$290 (con jalea)
CROISSANT CAJÚ \$330

Relleno de queso de cajú estacionado, rúcula y tomate (con jalea)

CROISSANT TIRAMISÚ \$350

CROISSANT PRENSADO CON QUESO MEDITERRANEO Y PANCETA VEG \$280

DUO DE MEDIALUNAS SIN RELLENO DULCE O SALADA \$295

DUO DE MEDIALUNAS CON QUESO O JYQ \$340

ROLL DE CANELA \$170

DUO DE SCONES DE ROMERO Y DIP (QUESO O MERMELADA) \$180

TOSTADOS & SANDWICHES

TOSTADO CAPRESE \$330

Vegarella, tomate y albahaca fresca

TOSTADO PESTO \$350

Vegarella, tomate y pesto

FOCACCIA SANDWICH \$380

Rellena de untable de cajú, rúcula, tomate confitado y aceitunas marinadas

TOSTADO VROTE \$360

Tempeh marinado, rúcula, cebolla encurtida, untable cajú

BRUSCHETTA AVOPOWER \$360

Huevo de tofu, palta, tomate, cebolla encurtida

BRUSCHETTA RICOTTA CRUNCH \$380

Ricotta vegetal, zanahorias asadas, ciboulette y garrapiñada

PROMO

Tostadito tipo criollo con panceta y queso + jugo chico \$320

*Pedí tu tostado o bruschetta en pan gluten free +\$50

*Podes agregarle tempeh a cualquier tostado o bruschetta +\$50

DULCES

TORTA VROTE \$370

Bizcochuelo de chocolate, ganache de chocolate, mantequilla, un toque de yogurt griego vegetal y coronado con maní crocante

 GLORIOSO CHEESECAKE \$370

Cheesecake de untable vegetal, base de almendras y dátiles

CHEESECAKE DE CARAMELO SALADO \$390

Base de oreo, salsa de caramelo salado y garrapiñada.

MADAME RED \$390

Red velvet con masa de frutillas rellena de crema vegetal

*Agregale bocha de helado a cualquier postre por \$50 (crema)

*Las opciones gluten free no son aptas celíacos


BROWNIE MONIQUE \$340/
CON HELADO \$370

Brownie de chocolate, café, harina de avena y remolacha

CRUMBLE DE FRUTAS \$320 / CON HELADO \$360

BUDÍN \$210

 CUADRADITO DE LIMÓN Y ARÁNDANOS \$350

 HAVANETTE by Sana A Rou - Mantequilla de mani y chocolate \$300

 LIMÓN Y PISTACHO by Sana A Rou \$300

 ALFACOOKIE MANTEQUILLA Y FRUTOS ROJOS \$190

 COOKIE TIBIA \$100

CAFÉ

*Nuestras leches son únicamente vegetales, de avena
o almendras casera

Nude.

ESPRESSO	\$120
ESPRESSO DOBLE	\$170
LONG BLACK	\$200
AMERICANO	\$210
AFFOGATO	\$290

Doble espresso + bocha de helado (crema)

ESPRESSO TONIC	\$230
----------------	-------

Agua tónica + 2 espresso + hielo

ORANGE COFFEE	\$240
---------------	-------

Jugo de naranja natural + 2 shots de café + hielo

AMERICAN SODA	\$220
---------------	-------

Americano + agua con gas

CON LECHE

CORTADO	\$220
FLAT WHITE	\$230
CAPUCCINO	\$250
LATTE	\$250

MOCCA \$280

ICED LATTE \$260

CINNAMON LATTE \$280

1 ristretto + leche + syrup de canela

VANILLA LATTE \$280

1 ristretto + leche + syrup de vainilla

ICED CARAMEL LATTE \$280

1 ristretto + leche + caramelo salado + hielo

OTROS

SUBMARINO	\$220
-----------	-------

leche + salsa de chocolate

MATCHA LATTE	\$280
--------------	-------

*podes pedirlo frío / agregarle agave

DIRTY MATCHA	\$310
--------------	-------

Matcha frío con agave y salsa de chocolate

TÉ

TÉ DE INFUSIÓN (en hebras) \$270

Infusión Frutal: notas de manzana, ananá, rodajas de naranja, fresa, papaya, frambuesa e hibisco (FRÍA O CALIENTE)

Infusión Chai: té negro, cardamomo, pimienta, jengibre, clavo de olor, anís, canela.

Infusión Zafiro: notas de lemongrass, maracuyá, flor de mariposa (FRÍA O CALIENTE)

TÉ TWINNINGS (en sobre) \$180

Opciones: English Breakfast, Earl Grey, Green Pure

BEBIDAS

EXPRIMIDO DE NARANJA Vaso \$220

LIMONADA CLÁSICA Vaso \$190 / Jarra 1L \$250

MANSA KOMBUCHA 355ML \$240 **consultar sabores**

KOMBUCHA PRANA \$210 **consultar sabores**

KOMBUCHA BENDITA \$220 **consultar sabores**

AGUA CON GAS EN LATA 473ml \$110 / AGUA FILTRADA SIN GAS 500ml \$90

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VERMUT ROSADO o TINTO ROOSTER VASO \$350

CERVEZA ARTESANAL MALAFAMA TAS LOCO IPA / WEST COAST
IPA/ PILSNER \$270

CERVEZA DAB ZERO ALCOHOL 500 ml \$220

BOTELLA DE VINO FRIZZANTE ZENIT 750ml (botella) \$380

Maracuyá - Mango - Frutos Rojos

BOTELLA QUINTA SANTERO

Marselan Roble \$480- Cabernet \$370 -

Rosado Blush \$370

LICUADOS \$260

LICUADO DE FRUTOS ROJOS, BANANA

LICUADO DE MARACUYÁ Y MANGO

LICUADO DE NARANJA, BANANA Y
FRUTILLA

LICUADO PAPAYA, MANGO Y ANANÁ

Agregale leche al licuado por \$40

LUNCH

FROM 12 PM TO 3:30 PM

BURGERS

GARY BURGER \$560

Next Foods burger, lettuce, tomato, homemade pickles, vegan cheddar.

DOUBLE BURGER \$610

Two Next Foods burgers, double vegan cheddar, crispy onion, mayonnaise, and barbecue sauce.

EL SUPREMO \$550

Vegan chicken-style milanesa made from bamboo fiber, coleslaw, and pickles.

MILAGROSA \$540

Vegan chicken-style milanesa made from pea protein, vegan cheddar, lettuce, tomato, and mustard.

CHORI CRIOLLO \$480

Next Foods vegan chorizo, lettuce, tomato, creamy vegan sauce, and mayonnaise.

CHIVITO VROTE \$570

Seitan filet, barbecue sauce, mayonnaise, vegan cheddar, vegan ham, lettuce, tomato, and caramelized onion.

All burgers include wedges
You may request salad instead.

SALAD

LA RAÍZ \$590

Mixed greens, quinoa, roasted pumpkin, avocado, cherry tomatoes, crunchy chickpeas, coleslaw, pickled onion, house dressing, tofu cubes or seitan filet (choose your protein).

Tempeh +\$50 extra.

DISHES

PLATITO SANO \$510

Tempeh burger (slightly spicy), hummus base, roasted broccoli and carrot, cabbage, crunchy chickpeas, and tahini.

TARTA DEL DÍA \$450

Ask for the daily flavor. Served with salad.

NAPOLITANA DE SEITÁN \$450

Two seitan milanesas topped with house tomato sauce and vegan cheese. Served with fries.

TORTILLA FAVORITA \$450

Potato tortilla with bell pepper, and onion. Served with salad.



SMALL BITES

NUGGETAS \$280

Portion of eight vegan nuggets with house dipping sauce.

WEDGES WITH VEGAN CHEDDAR SAUCE \$320

ARROLLADITOS \$310

Portion of eight spring rolls with soy sauce

SOURDOUGH PIZZA

Individual pizzas made with slow-fermented dough and house tomato sauce. Topped with vegan cashew cheese.

CLASSIC \$350

CAPRESE (tomato and basil) \$370

ACEITUNAS MARINADAS (marinated olives) \$370

ARUGULA \$370

CAJITA VROTE

Next burger with lettuce, tomato, and mayonnaise, or 6 nuggets + fries + Small fresh orange juice + Toy. "THE TRUE HAPPY MEAL"

\$450



There is cross-contamination of flours in our kitchen; gluten-free options are not suitable for celiacs

AFTERNOON

merienda for two

2 stuffed croissants	\$1150	2 cold drinks (orange juice or lemonade)
2 scones		2 hot drinks (espresso, americano, cortado, or Twinning tea)
1 slice of orange budin		
1 sweet serving (ask for options)		
2 spreads (vegan cream cheese and homemade jam)		changes +\$50

PASTRIES

- CLASSIC FRENCH-STYLE CROISSANT — \$240** **HAM & CHEESE CROISSANT — \$290**
CROISSANT CAJÚ — \$330
Cashew cheese, arugula, and tomato (with jam)
CROISSANT TIRAMISÚ — \$350
Sweet croissant filled with tiramisu-style vegan cream
SMASHED CROISSANT \$280
Mediterranean cheese and veg bacon
TWO VEGAN SMALL MEDIALUNAS CROISSANTS — \$295
TWO MEDIALUNAS WITH CHEESE OR HAM AND CHEESE \$340
CINNAMON ROLL — \$170
TWO ROSEMARY SCONES WITH VEGAN SPREAD OR JAM — \$180

TOASTS & SANDWICHES

- TOSTADO CAPRESE \$330**
Vegan mozzarella, tomato, and fresh basil.
- FOCACCIA SANDWICH \$380**
Cashew spread, arugula, tomato, candied tomato, and marinated olives.
- TOSTADO VROTE \$360**
Tempeh, pickle onion, arugula, cashew cheese
- BRUSCHETTA AVOPOWER \$360**
Tofu egg, avocado, tomato, pickled onion.
- BRUSCHETTA RICOTTA CRUNCH \$380**
Tofu ricotta, roasted carrots, chives, and caramelized peanuts.
- Ask for toast or bruschetta in gluten-free bread +\$50.**
Gluten-free options are not suitable for celiacs.

DESSERTS

TORTA VROTE \$370

hocolate sponge cake, chocolate ganache, peanut butter, a hint of vegan yogurt, topped with crunchy peanuts.

GLORIOSO CHEESECAKE \$370

Cashew-based cheesecake with almond and date base.

CHEESECAKE SALTED CARAMEL \$390

Oreo-style base with salted caramel sauce on top.

MADAME RED \$390

Red velvet cake with strawberry dough and vegan cream filling.

Add a scoop of ice cream to any dessert for \$50 (vanilla)

Gluten-free options are not suitable for celiacs

BROWNIE MONIQUE \$340 / WITH ICE CREAM \$370

Chocolate, beetroot, coffee and oat flour brownie

FRUIT CRUMBLE \$320 / WITH ICE CREAM \$360

BUDIN \$210

LEMON AND BLUBERRIES SQUARE \$350

HAVANETTE by Sana A Rou - peanut butter and chocolate \$300

LEMON AND PISTACHO by Sana a Rou \$300

ALFACOOOKIE PEANUT BUTTER AND BERRIES \$190

WARM COOKIE \$100

COFFEE

ESPRESSO	\$120
DOUBLE ESPRESSO	\$170
LONG BLACK	\$200
AMERICANO	\$210
AFFOGATO	\$290

Double espresso + scoop of ice cream (vanilla)

ESPRESSO TONIC	\$230
----------------	-------

Tonic water + 2 espresso shots + ice

ORANGE COFFEE	\$240
---------------	-------

Fresh orange juice + 2 espresso shots + ice

AMERICAN SODA	\$220
---------------	-------

Americano and sparkling water

OTHERS

SUBMARINO	\$220
-----------	-------

milk + chocolate sauce

MATCHA LATTE	\$280
--------------	-------

can be iced / add agave

DIRTY MATCHA	\$310
--------------	-------

Iced matcha with agave and chocolate sauce

NON ALCOHOLIC

ORANGE JUICE Vaso \$220

CLASSIC LEMONADE Glass \$190 / 1L \$250

MANSA KOMBUCHA 354ML \$240 **ASK FLAVORS**

BENDITA KOMBUCHA \$220 **ASK FLAVORS**

PRANA KOMBUCHA \$210 **ASK FLAVORS**

SPARKLING WATER 473ml \$110 / FILTERED WATER 500ml \$90

ALCOHOLIC DRINKS

VERMUT ROSADO o TINTO ROOSTER GLASS \$350
CRAFT BEER MALAFAMA APA / IPA / PILSNER \$270

DAB BEER 0% ALCOHOL \$220

SPARKLING FRUIT WINE ZENIT 750ml (bottle) \$380

Passionfruit - Mango - Wild Berries

QUINTA SANTERO WINE BOTTLE

Marselan Roble \$480- Cabernet \$370 -

Rosado Blush \$370

We only use plant based milks, OAT MILK from
or homemade almond milk

Nude.

WITH MILK

CORTADO	\$220
---------	-------

FLAT WHITE	\$230
------------	-------

CAPUCCINO	\$250
-----------	-------

LATTE	\$250
-------	-------

MOCCA	\$280
-------	-------

ICED LATTE	\$260
------------	-------

CINNAMON LATTE	\$280
----------------	-------

1 ristretto + milk + cinnamon syrup

VANILLA LATTE	\$280
---------------	-------

1 ristretto + milk + vanilla syrup

ICED CARAMEL LATTE	\$280
--------------------	-------

1 ristretto + milk + salted caramel sauce + ice

TEA

INFUSED TEA	\$270
-------------	-------

Infusión Frutal: Apple, pineapple, orange slices, strawberry, papaya, raspberry, and hibiscus (hot or iced)

Infusión Chai: Black tea, cardamom, pepper, ginger, clove, anise, cinnamon.

Infusión Zafiro: Lemongrass, passion fruit, butterfly flower (hot or iced)

TWINNINGS TEA	\$180
---------------	-------

Options: English Breakfast, Earl Grey, Green Pure

SMOOTHIES \$260

MIXED BERRIES AND BANANA
PASSIONFRUIT AND MANGO
BANANA, ORANGE AND STRAWBERRY
PAPAYA, MANGO AND PINEAPPLE

ADD MILK FOR \$40