



# 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 \$350

### PAPAS RÚSTICAS \$300

### PAPAS BASTÓN \$270

## PIZZA DE MASA MADRE

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

### CLÁSICA \$370

### ACEITUNAS

### MARINADAS \$390

### RÚCULA FRESCA \$390

### CAPRESE \$390

### 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 \$620

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 \$550

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

### TARTA DEL DÍA \$480

Consultar sabor del día, acompañamiento de ensalada.

### NAPOLITANA DE SEITÁN \$480

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

### TORTILLA FAVORITA \$480

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



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

# MERIENDA

para dos

\$1200

- 2 medialunitas rellenas
- 2 scones
- 1 porción budín
- 1 porción dulce para compartir (consultar opciones)
- 2 dips untables (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 \$260 CROISSANT JYQ \$300 (CON JALEA)  
CROISSANT CAJÚ \$340

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

CROISSANT TIRAMISÚ \$360

CROISSANT PRENSADO CON QUESO MEDITERRANEO Y PANCETA VEG \$300

DUO DE MEDIALUNAS SIN RELLENO DULCE O SALADA \$300

DUO DE MEDIALUNAS CON QUESO O JYQ \$350

ROLL DE CANELA \$190

DUO DE SCONES DE ROMERO Y DIP (QUESO O MERMELADA) \$200

## TOSTADOS & SANDWICHES

TOSTADO CAPRESE \$350

Vegarella, tomate y albahaca fresca

TOSTADO PESTO \$350

Vegarella, tomate y pesto

FOCACCIA SANDWICH \$390

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, eneldo 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 \$390

Bizcochuelo de chocolate, ganache de chocolate, mantequilla, coronado con maní crocante.

COFFEE BON \$390

Bizcochuelo de chocolate, crema de café, bonobon.

 GLORIOSO CHEESECAKE \$390

Cheecake 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


BROWNIE MONIQUE \$340/  
CON HELADO \$370

Brownie de chocolate, café, harina de avena y remolacha

CRUMBLE DE FRUTAS \$350 / CON HELADO \$390

BUDÍN \$220

 CUADRADITO DE LIMÓN Y ARÁNDANOS \$370

 HAVANETTE by Sana A Rou - Mantequilla de mani y chocolate \$320

 LIMÓN Y PISTACHO by Sana A Rou \$320

 COOKIE TIBIA \$110

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

\*Las opciones gluten free no son aptas celíacos

\*Nuestras leches son únicamente vegetales,  
de avena **Nude.**

O almendras casera

# CAFÉ

ESPRESSO	\$150
ESPRESSO DOBLE	\$180
LONG BLACK	\$210
AMERICANO	\$220
AFFOGATO	\$300

Doble espresso + dos bocha de helado (crema)

ESPRESSO TONIC \$240

Agua tónica + 2 espresso + hielo

ORANGE COFFEE \$250

Jugo de naranja natural + 2 shots de café + hielo

AMERICAN SODA \$220

Americano + agua con gas

## CON LECHE

CORTADO	\$230
FLAT WHITE	\$240
CAPUCCINO	\$260
LATTE	\$260

MOCCA \$290

ICED LATTE \$260

CINNAMON LATTE \$290

1 ristretto + leche + syrup de canela

VANILLA LATTE \$280

1 ristretto + leche + syrup de vainilla

ICED CARAMEL LATTE \$290

1 ristretto + leche + caramelo salado + hielo

## OTROS

SUBMARINO \$220

leche + salsa de chocolate

MATCHA LATTE \$290

\*podes pedirlo frío / agregarle agave

DIRTY MATCHA \$320

Matcha frío con agave y salsa de chocolate

## TÉ

TÉ DE INFUSIÓN (en hebras) \$300

**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) \$220

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**

MANSA KOMBUCHA \$240 **consultar sabores**

AGUA CON GAS EN LATA 473ml \$120 / 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 \$290

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

Maracuyá - Mango - Frutos Rojos

BOTELLA QUINTA SANTERO

Marselan Roble \$480- Cabernet \$370 -

Rosado Blush \$370

# 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 \$620

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 \$550

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

### TARTA DEL DÍA \$480

Ask for the daily flavor. Served with salad.

### NAPOLITANA DE SEITÁN \$480

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

### TORTILLA FAVORITA \$480

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 \$350

## SOURDOUGH PIZZA

*Individual pizzas made with slow-fermented dough and house tomato sauce.*

*Topped with vegan cashew cheese.*

### CLASSIC \$370

### CAPRESE (tomato and basil) \$390

### ACEITUNAS

### MARINADAS

### (marinated olives)

\$390

### ARUGULA \$390

## 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	<b>\$1200</b>	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)		<b>changes +\$50</b>






## PASTRIES

- CLASSIC FRENCH-STYLE CROISSANT — \$260** **HAM & CHEESE CROISSANT — \$300**  
**CROISSANT CAJÚ — \$340**  
Cashew cheese, arugula, and tomato (with jam)
- CROISSANT TIRAMISÚ — \$360**  
Sweet croissant filled with tiramisu-style vegan cream
- SMASHED CROISSANT \$300**  
Mediterranean cheese and veg bacon
- TWO VEGAN MEDIALUNAS CROISSANTS — \$300**
- TWO MEDIALUNAS WITH CHEESE OR HAM AND CHEESE \$350**
- CINNAMON ROLL — \$190**
- TWO ROSEMARY SCONES WITH VEGAN SPREAD OR JAM — \$200**

## TOASTS & SANDWICHES

- TOSTADO CAPRESE \$350**  
Vegan mozzarella, tomato, and fresh basil.
- TOSTADO PESTO \$350**  
Homemade pesto, tomato, vegan mozzarella
- FOCACCIA SANDWICH \$390**  
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 \$390**  
Chocolate sponge cake, chocolate ganache, peanut butter, topped with crunchy peanuts.
- COFFEE BON \$390**  
Chocolate sponge cake, coffee cream, vegan bonobon.
-  **GLORIOSO CHEESECAKE \$390**  
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.
- BROWNIE MONIQUE \$340 / WITH ICE CREAM \$370**  
Chocolate, beetroot, coffee and oat flour brownie
- FRUIT CRUMBLE \$350 / WITH ICE CREAM \$390**
- BUDIN \$220**
-  **LEMON AND BLUBERRIES SQUARE \$370**
-  **HAVANETTE by Sana A Rou - peanut butter and chocolate \$320**
-  **LEMON AND PISTACHO by Sana a Rou \$320**
-  **WARM COOKIE \$110**
- Add a scoop of ice cream to any dessert for \$50 (vanilla)**  
**Gluten-free options are not suitable for celiacs**

# COFFEE

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

**Nude.**

ESPRESSO	\$120
DOUBLE ESPRESSO	\$180
LONG BLACK	\$210
AMERICANO	\$220
AFFOGATO	\$300

Double espresso + scoop of ice cream (vanilla)

ESPRESSO TONIC	\$240
----------------	-------

Tonic water + 2 espresso shots + ice

ORANGE COFFEE	\$250
---------------	-------

Fresh orange juice + 2 espresso shots + ice

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

Americano and sparkling water

## WITH MILK

CORTADO	\$230
FLAT WHITE	\$240
CAPUCCINO	\$260
LATTE	\$260

MOCCA	\$290
-------	-------

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

CINNAMON LATTE	\$290
----------------	-------

1 ristretto + milk + cinnamon syrup

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

1 ristretto + milk + vanilla syrup

ICED CARAMEL LATTE	\$290
--------------------	-------

1 ristretto + milk + salted caramel sauce + ice

## OTHERS

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

milk + chocolate sauce

MATCHA LATTE	\$290
--------------	-------

can be iced / add agave

DIRTY MATCHA	\$320
--------------	-------

Iced matcha with agave and chocolate sauce

## TEA

INFUSED TEA	\$300
-------------	-------

**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	\$220
---------------	-------

Options: English Breakfast, Earl Grey, Green Pure

## NON ALCOHOLIC

ORANGE JUICE Vaso	\$220
-------------------	-------

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

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

MANSA KOMBUCHA	\$240 ASK FLAVORS
----------------	-------------------

PRANA KOMBUCHA	\$210 ASK FLAVORS
----------------	-------------------

SPARKLING WATER 473ml	\$120 / FILTERED WATER 500ml \$90
-----------------------	-----------------------------------

## ALCOHOLIC DRINKS

VERMUT ROSADO o TINTO ROOSTER GLASS	\$350
-------------------------------------	-------

CRAFT BEER MALAFAMA APA / IPA / PILSNER	\$270
---	-------

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

Passionfruit - Mango - Wild Berries

QUINTA SANTERO WINE BOTTLE
----------------------------

Marselan Roble \$480- Cabernet \$370 -

Rosado Blush \$370