



Desayuno

DESAYUNOS

CONTINENTAL

Bebidas calientes a elección. Selección de pastelería artesanal, mermeladas, queso crema, dulce de leche y manteca. Jugo de frutas y frutas de estación.

AMERICANO

Selección de pastelería artesanal, mermeladas, queso crema, dulce de leche y manteca. Selección de cereales con leche o yogurt. Huevos de campo orgánicos a su gusto elección de guarnición y tostada de pan blanco o integral. Jugo de frutas y frutas de estación. Bebidas calientes a elección.

VEGANO

Selección de pastelería artesanal y mermeladas. Yogurt vegano con granola. Tostada de pan de masa madre con palta y tomates. Incluye jugo de frutas y frutas de estación. Bebidas calientes a elección

PANADERÍA

TOSTADAS

Tostadas de pan blanco o pan integral acompañadas con queso crema y mermelada

TOSTADA HEALTHY

Tostada de pan de masa madre con palta, tomates cherry y huevos de codorniz

HUEVOS

HUEVO

Duros, revueltos o fritos acompañados de pan de masa madre

OMELETTE

Omelette de huevos o de claras acompañadas de pan de masa madre. Rellenos opcionales: Jamón natural, jamón crudo, queso mozzarella o tomate

BENEDICTINOS

Muffin inglés, jamón, huevo poché, salsa holandesa

FLORENTINOS

Muffin inglés, espinaca, huevo poché, salsa holandesa

FRENCH TOAST

Pan brioche, crema de vainilla, miel de caña y frutos rojos de estación

CEREALES

Copos de maíz, granola artesanal con frutos secos

YOGURT

Yogurt natural / natural descremado Beaudroit

PÂTISSERIE

Petits gâteaux

Medialunas de manteca

Croissant

Roll de canela

Scon

Macaron

BUDINES

BANANA BREAD

Pan de banana, mantequilla de maní, bananas frescas y miel orgánica

CARROT CAKE

Budín de zanahoria, frosting de queso crema, zanahorias caramelizas y nueces



Snacks

SNACKS

EMPANADAS

de queso brie y cebolla caramelizada

EMPANADAS

de lomo cortado a cuchillo

MINI HAMBURGUESAS

queso gouda, salsa tártara

NEM

de vegetales frescos, salsa de sésamo negro

TOSTADO ARGENTINO

de jamón natural y queso

SELECCIÓN 2 QUESOS

70 grs. de cada variedad

SELECCIÓN DE 4 QUESOS

70 grs. de cada variedad

JAMÓN CRUDO

selección argentina 130 grs



Almuerzo y Cena

ENTRADAS

YEMA DE HUEVO DE CAMPO
ragout de hongos, criollito de romero

SOPA DE COLIFLOR
vainilla, almendras, curry de frutas de temporada

BONIATO GRILLADO
aceite de coco, uvas encurtidas, maní y hierbas

ENSALADA DE LENTEJAS TURCAS
remolachas asadas, rabanito, tortillas de maíz
y vinagreta de cilantro

ENSALADA DE RADICCHIO
repollo colorado, cebolla morada y vinagreta
de torrontés y girasol

CALAMAR A LA PLANCHA
puré de ajo y aire de perejil

MOLLEJAS
puré de zanahorias, zanahorias glaseadas
en manteca de café y fondo de cocción

PLATOS PRINCIPALES

LOMO ABERDEEN ANGUS

puré de cebolla, mandioca frita y salsa romesco

ZAPALLO ANCO

barbacoa de manzana, arroz jazmín y almendras

PESCA DEL DÍA

a la plancha, puré de coliflor, coliflor grillado y salsa bisque

RISOTTO DE REPOLLITOS DE BRUSELAS

manteca de limón y queso de cabra

PECHUGA DE POLLO ORGÁNICO

puré de calabaza, langostinos y salsa bagna cauda

POSTRES

CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria y almendras especiado, frosting de queso y sésamo, mermelada de naranja, crocante de chocolate blanco

FROZEN SANDWICH

Bizcocho helado de chocolate relleno de helado de crema americana y cerezas, baño crocante de chocolate semi amargo, salsa de chocolate caliente

PROFITEROL HELADO

Con crocante de almendras, coulis de frambuesas, helado de limón y frambuesas, salsa de miel tostada y manzanilla

PECAN PIE

Tarta Vegan tibia de nueces pecanas y cacao acompañada con helado de coco

CAFETERÍA

ESPRESSO / CAFÉ CORTADO / LÁGRIMA

CAPPUCCINO / ESPRESSO DOBLE /
CAFÉ CON LECHE / CHOCOLATADA

SELECCIÓN DE TÉ BY INÉS BERTÓN

ENGLISH BREAKFAST

Blend de cosechas de té negro premium provenientes de Assam, Ceylon y China

EARL GREY

Base de té negro, con bergamota y lavandas del sur de Francia, aromatizado con cítricos del Mediterráneo

PALACIO DUHAU

Lavandas del sur de Francia, clementinas y bergamotas del Mediterráneo y pétalos, con una base de té negro cosechado a 2.000 m. de altura

JARDÍN DUHAU

Vainillas de Bourbon, lavandas y rosas con base de té verde y negro

LA VIE EN VERT

Durazno, ananá y flores, con base de té verde

LA VIE EN ROSE

Base de té verde del sur de Shanghai, frutillas de la Patagonia y frutos del bosque

INFUSIÓN DIGESTIVA

Verbenas del sur de Francia, manzanilla egipcia y cítricos del Mediterráneo

MENÚ DE NIÑOS

ENTRADAS

EMPANADITAS DE CARNE

BUÑUELOS

Buñuelos de remolacha y garbanzos con salsa de tomates ahumados

SÁNDWICH

HAMBURGUESA

con queso fontina, tomate y lechuga y papas fritas

TOSTADO

de jamón y queso y papas fritas

CARNES

PESCA DEL OCÉANO ATLÁNTICO

PECHUGAS DE POLLO DE CAMPO

MILANESA DE LOMO

GUARNICIONES

ENSALADA DE HOJAS VERDES

PAPAS FRITAS

PURÉ DE PAPAS

PASTAS

FIDEOS

con manteca, salsa filetto o salsa rosa

POSTRES

VASO SNICKER

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL

GASEOSA

LIMONADA