

FARINELLI

Cafetería

Espresso \$205
Cafe en jarrito (Americano) \$220
Cortado con Leche Vegetal \$240
Espresso Doble \$240
Flat White \$240
Flat White con Leche Vegetal \$275
Café con Leche \$240
Café con Leche Vegetal \$300
Cappuccino \$230
Capuccino con Leche Vegetal \$300
Submarino \$250
Té *Eres Valle de Uco* (Tetera) \$250
Vaso de Leche de Almendras \$255

Para el desayuno y la tarde

Croissant \$200
Pain au Chocolat \$240
Chipa \$150
Scon con Mermelada y Queso Crema \$290
Tostadas de Masamadre / Pan Multicereal con Queso Crema y Mermelada Casera del Día \$370
Tostado de Jamón y Queso o Tomate y Queso en Pan Multicereal \$430
Croissant con Jamón y Queso ó Tomate y Queso \$450
Huevos Revueltos y Pan de Masa Madre \$450 / Con Palta \$590
Tostada Masamadre con Palta \$450
Roll de Croissant con Lomito Ahumado, Pategras Orgánico y Rúcula \$490
Yoghurt con Granola y Frutas de Estación \$500
Ensalada de Frutas de Estación \$440

DESAYUNOS

DE 8 AM A 12 PM

CAFÉ CON LECHE O TÉ + SHOT DE JUGO DE FRUTA / VERDURA +

1

Yoghurt casero con granola
& frutas de estación
ó
Ensalada de frutas de estación
\$740

2

Tostadas de Masa Madre con
queso crema & mermelada
casera
ó Budín de Limón
\$640

3

Tostado de Jamón y Queso o
Tomate y Queso en pan
multicereal o croissant
\$730

4

Tostada con Palta en pan de
Masa Madre
ó
Huevos Revueltos con tostada
\$750

5

Roll de Croissant con
Queso Pategras Santo Padre
Orgánico, Lomito Ahumado
& Rúcula
\$770

FARINELLI

Pastelería

Alfajor de Almendras y Dulce de Leche
(sin TACC) \$240

Alfajor de Maizena \$230

Alfajor de Nuez y Dulce de Leche \$230

Barrita de Granola \$195

Bizcochuelo de Chocolate con Dulce de
Leche \$515

Bizcochuelo de Frambuesas \$480

Bizcochuelo de Maíz y Limón \$480

Brownie \$240

Budín de Banana Vegano \$230

Budín Flourless de Coco y Almendras \$230

Budín de Limón \$310

Carrot Cake \$470

Chesecake \$505

Chiffon de Limón \$470

Cookies \$190

Avena

Cacao y almendras

Vainilla y Chocolate Chips

Crumble de Manzana y Nuez \$480

Flourless de Chocolate \$480

Frangipane de Peras y Almendras \$440

Key Lime Pie \$480

Scon \$190

Tarteleta de Ganache de Chocolate \$480

Torta de Ricota \$480

Consultanos por más pastelería del día.

MENÚ DEL DÍA

Para sentarse & Para llevar

SOPA

Gazpacho (fría) \$490

PLATO DEL DÍA

Milanesa de Berenjena, Láminas de Zucchini,
Limón y Menta \$880

ENSALADAS

Tomate Cherry, Maíz Tostado, Cebolla Morada,
Palta, Porotos Negros, Cilantro \$660

POSTRE DEL DIA

Pastel de Nuez , Crema, Membrillos en Almíbar
y Frutas de Estación \$515

FINGER

Fishcake de Salmón Blanco y Mayonesa de
Cilantro \$630

SANDWICH

Ternera, Cebolla Asada, Palta y Rúcula \$610

TARTAS

Puerro y Parmesano

Jamón y Queso Brie

Porción \$490 / Con Mix Hojas Verdes \$580

Entera \$2350

FARINELLI

Bebidas sin alcohol

Limonada \$275

Botella 500 ml para llevar \$450

Refill botella Farinelli \$360

Jugo de Zanahoria y Manzana \$420

Botella 500 ml para llevar \$510

Refill botella Farinelli \$420

Jugo de Naranja chico \$190 / Grande \$300

Botella 500 ml para llevar \$475

Refill botella Farinelli \$370

Agua filtrada y mineralizada con/sin gas \$180

Botella 500 ml para llevar \$260

Refill botella Farinelli \$180

Gaseosas \$180

Para llevar \$210 (botella retornable)

Kombucha *Bunji* 330ml Pomelo y Jengibre \$280

Kefir 750ml \$450 / 1LT \$600 (botella retornable)

Bebidas con alcohol

Cervezas

Cerveza Corona 355 cm3 \$275

Cerveza Stella Artois 330cm3 \$250

Patagonia Amber 355 cm3 \$ 250

Patagonia Weisse 730 cm3 \$385

Patagonia 24/7 730 cm3 \$385

Patagonia Amber 730 cm3 \$385

Aperitivos

Gin & Tonic \$400 (Tanqueray)

Aperol Spritz \$400 (Únicamente local

Arroyo)

Whisky Johnnie Walker Black Label \$400

(Únicamente local Arroyo)

Vinos - Selección de @enofiloar

Copa de Blanco \$320

Copa de Rosado \$320

Copa de Tinto \$350

Blancos

Humberto Canale Riesling \$1320

Finca Suarez Chardonnay \$1680

Finca Suarez Semillón \$2640

Vía Revolucionaria Hulk Semillon \$1440

Agua de Roca Sauvignon Blanc \$3000

Revolver Semillón \$1920

Vuelá Pinot Gris \$1140

Rocamadre Blanco \$2520

Rosados

Rocamadre Rosado \$2160

Liverá Rosado \$2640

Humberto Canale Rose \$1320

Pielihueso Naranja \$1680

Tintos

Traslapiedra Malbec \$1140

Zorzal Malbec \$1020

Zorzal Pinot Noir \$1020

Pielihueso Malbec Primero \$1680

A Lisa \$2700

Livvera Bequignol \$2640

Ver Sacrum Monastrell \$1866

Les Astronautes Criolla \$1650

Cara Sur Moscatel Tinto \$3000

Espumante Alma 4 \$1800

**Todos los vinos para llevar
tienen un 20% off**

FARINELLI

Proveeduría

Queso Pategras Santo Padre Orgánico \$630
Queso Gouda Santo Padre Orgánico \$670
Queso Parmesano Santo Padre Orgánico \$850
Queso Parmesano Estacionado 10 meses Santo Padre Orgánico 300 gr \$1050
Bolsa de Granola 500gr \$800
Mermeladas \$570
Frambuesas \$580 / Frutos Rojos \$610
Pan Multicereal \$590
Pan de Masamadre \$450

Pan de Campo Orgánico Sin TACC \$460
Budines medianos \$490
Chocolate / Zanahoria / Banana (Veg) / Limón
Leche de Almendras Amande 1LT \$360
Bolsas de Cera de Abeja Chica \$4000
Bolsas de Cera de Abeja Grande \$4500
Libro de Recetas Farinelli \$2900
Libro La Naturaleza del Juego \$2000
Revista Anchoa \$1200

TORTAS GRANDES

Bizcochuelo de Chocolate y Dulce de Leche \$3675
Bizcochuelo de Frambuesa y Almendras \$3465
Bizcochuelo Maíz y Limón \$3465
Carrotcake \$3465
Cheesecake \$3675
Cheesecake de Dulce de Leche \$3675
Chiffon de Limón \$3380
Chocotorta \$3675
Cremoso de Chocolate \$3675
Crepe Cake \$3465
Dátiles y Mascarpone \$3465
Flourless \$3465
Frangipane \$3200
Karpotka \$3675
Key Lime Pie \$3570
Lingote de Ricota \$1760
Marquise de Chocolate \$3465
Rogel \$3680
Torta de Ciruela \$3465
Torta de Damasco \$3465
Torta de Nuez \$3675
Torta de Ricota \$3465

Nuestras tortas se piden con 48 hs de anticipación

Para sentarse & Para llevar