AM

La Cochera

CAFÉS

REFERENCIAS



TAZA 260 ML · TAZA 160 ML · POCILLO 90 ML · VASO WHISKY 343 ML · VASO WHISKY 423 ML · TAZÓN XXL 500ML



CAFÉ · LECHE · AGUA · CREMA · ESPUMA · MATCHA · CHOCOLATE · WHISKY · BAYLES · NARANJA · HIELO

EXTRA SHOT $1800 / LECHE DE ALMENDRAS $1000 / EXTRA CREMA $2000



RISTRETTO
15 ml
$3700



ESPRESSO
30 ml
$3700



DOPPIO
60 ml
$4200



LUNGO
160 ml
$4200



LÁGRIMA
160 ml
$4000
PEDILO XXL
POR $7.200



CORTADO
160 ml
$4400



LATTE
260 ml
$5700
PEDILO XXL
POR $9.700



MACCHIATO
160 ml
$4000



AMERICANO
160 ml
$4200



FLAT WHITE
160 ml
$5800

con canela y chocolate



CAPUCCINO
260 ml
$5700
PEDILO XXL
POR $9.700



CAFÉ CON LECHE
260 ml
$5900
PEDILO XXL
POR $10.100

con canela crema y chocolate



CAPUCCINO ESPECIAL
343 ml
$6700

opcional* adicional café



MATCHA LATTE
260 ml
$6700

CAFÉS ESPECIALES

con leche condensada y cacao



BOMBÓN
220 cc
$7600

con nutella



NUTELATTE
343 cc
$9000

con barra de chocolate y crema



MOKACCINO
343 cc
$7500



IRLANDES
170 ml
$7100

chocolate blanco en trozos



WHITE COFFEE
343 cc
$7900

paredes pintadas con dulce de leche y crema



BUENOS AIRES
343 cc
$7500

y el syrup del gusto que elijas



CLASSIC
343 cc
avellana/vainilla/caramel
$6500
PEDILO XXL
POR $12.000

CAFÉS FRÍOS



ICED FLAT WHITE
343 ml
$7200



AEROCANO
343 cc
$6900

¡café infusionado en frío durante 24hs!



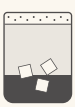
COLD BREW
343 cc
$6900

y el syrup del gusto que elijas



ICED CLASSIC
343 cc
avellana/vainilla/caramel
$6700

con oreos partidas, chocolate en polvo y crema para decorar



ICED OREO CREAM
423ml
$8000

*Opcional adicional café

Matcha



ICED MATCHA LATTE
343 ml
$7000

FRAPUCCINO´S

Con o sin café + mucha crema
423cc

FRAPUCCINO FRUTILLA	$8500
FRAPUCCINO MOKA	$9500
FRAPUCCINO (avellana - vainilla - caramel)	$8500
FRAPUCCINO NUTELLA	$12500

TÉS

TAZA $5000

TÉ NEGRO CLÁSICO
$2900

TÉ ROJO
Té rojo, frutilla y canela

TÉ CHAI
Base de té negro, cardamomo, pimienta, anis y canela

TÉ VERDE
Té verde, coco, naranja y maracuya

TÉ AZUL
Té oolong, frutillas, hibiscus, arándanos, y uva rubia

CHOCOLATES

CHOCOLATADA (fría / caliente)	$5900
SUBMARINO	$6300

OTRAS BEBIDAS

GASEOSA LÍNEA COCA	$3800
AGUA CON / SIN GAS	$3600
AGUA SABORIZADA	$3800

JUGOS Y LICUADOS

EXPRIMIDO DE NARANJA	$6000
EXPRIMIDO NARANJA VASO MEDIUM	$5300
FRUTOS ROJOS Y NARANJA	$8000

LICUADOS

banana	$7000
frutas de estación / frutillas	$7500

LIMONADA vaso 473ml

c/ menta y jengibre	$5500
c/ frutos rojos	$5900

POMELADA c/menta	$5900

JARRAS 1lt

limonada menta y jengibre	$7600
limonada frutos rojos	$8200
pomelada c/ menta	$7600

BEBIDAS CON ALCOHOL

TRAGOS

Campari y tónica	**$9000**
Campari y naranja	**$9000**
Fernet con coca	**$9000**
Gin tonic limón / pepino	**$9000**
Gin tonic frutos rojos	**$9500**
Tinto de verano	**$9000**
Cynar julep	**$9500**
Vermú Lunfa (rosso, blanco, rosado)	**$9000**
Caipirinha/Caipiroska	**$9000**

CERVEZAS

Golden / Honey	**$8000**
Scotish	**$8000**
Porter	**$8000**
Ipa	**$8000**
Stella Artois	**$7000**
Corona porrón	**$7500**

VINOS

Perro Callejero Malbec	**$22000**
DV Catena Malbec	**$38000**
Salentein Reserva Pinot	**$27000**
Vino por copa	**$6500**

PARA EL CAFÉ

MEDIALUNAS	$2100
MEDIALUNA DE LA CASA	$4300
CROISSANT	$4900
MUFFIN	$6000
CHIPA	$3200
SCON DE QUESO	$6700
CUADRADOS (LIMÓN / BROWNIE / COCO Y DDL)	$4800
CHOCOTORTA	$7700
BUDINES (NUEVO!) LIMÓN Y ARANDANOS BANANA, NUEZ Y CHOCOLATE	$5500

COOKIES

RED VELVET / VAINILLA CON CHIPS/ CHOCOLATE AMARGO / SALTED CARAMEL / LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO	$5800
OREO	$6500

ALFAJORES

ALFAJOR PISTACHO Y FRAMBUESA	$9000
ALFAJOR DE DULCE DE LECHE CON PISTACHO	$6200
ALFAJOR DE NUEZ XL	$5200
ALFAJOR CHOCO C/ DULCE DE LECHE Y FRAMBUESA	$7000
ALFAJOR OREO	$9000
ALFAJOR ALMENDRAS Y DDL (NUEVO!)	$5000

ROLL DE MANZANA

ROLL DE MANZANA	$6500
ROLL DE MANZANA CON FRUTOS ROJOS	$7900
ROLL DE MANZANA C/ CANELA	$7500

TORTAS

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	$12800
MARQUISSE CON NUTELLA	$13800
CHEESCAKE DE PISTACHO	$15400
MARQUISSE CON DULCE DE LECHE, CREMA Y FRUTOS ROJOS	$14100
TORTA BRUCE	$14100
TORTA PATAGÓNICA	$14100
CARROT CAKE	$13800
RED VELVET	$13800
KEY LIME PIE	$12800

NUESTRAS TORTAS
¡TAMBIÉN PARA LLEVAR!

Encargá nuestras tortas enteras para cumpleaños, eventos y momentos especiales.
Pedila con 48 hs de anticipación.

DESAYUNOS Y MERIENDAS

TOSTADOS

TOSTADO J Y Q $10200
pan de masa madre

TOSTADO ARABE J Y Q $10200
+ huevos revueltos $12700

TOSTADO ARABE CAPRESSE $9500

CROQUE MONSIEUR $12100
Tostado de jamón y queso, bañado en salsa bechamel y gratinado al horno

MAXI TOSTADO $10000
(lomito y cheddar)
+ huevo a la plancha $10700

TOSTADO DE CHIPÁ
jamón y queso $12500
cheddar y lomito $13000

CROQUE MADAME $12800
Tostado de jamón y queso, bañado en salsa bechamel y gratinado al horno, con huevo

TOSTONES

AVOCADO TOAST (consultar por opc. vegana) $13600
palta + queso crema + huevos revueltos + mix semillas

AVOCADO FAINA $12300
faina + palta + huevos revueltos SIN TACC

TOSTÓN HUMMUS $12500
hummus, palta y huevo

TOSTÓN DE HONGOS NUEVO! $15300
Hummus, huevo poche y ciboulette

TOSTÓN SALMÓN $21500
queso crema con ciboulette, salmón, palta y ralladura de lima

AVOCADO DE LA CASA $12300
masa de chipa, palta, rúcula y huevo

¿PROBASTE NUESTROS PANES?

¡Son de masa madre!
Utilizamos para nuestra panadería harinas orgánicas

DESAYUNOS Y MERIENDAS

ESPECIALES DULCES

WAFFLES
dulce de leche con chips de choco **$10500**
crema y frutos rojos **$12000**
mousse de nutella y banana **$15000**

YOGURT COCHERA **$12000**
Con frutas de estación, granola y miel

FRENCH TOAST


con crema y frutas de estación **$16500**

con pastelera y frutos rojos NUEVO! **$17500**

con mousse de nutella, crema y frutos rojos **$19000**

PANCAKES PROTEICOS **$12500**
harina de avena, con frutas de estación, miel y mantequilla de maní

CROISSANT´S RELLENAS
dulce de leche **$7500**

pastelera **$8200**

crema y frutos rojos **$8200**

ESPECIALES SALADOS

SCON CON JYQ **$10200**

SCON COMPLETO **$10800**
jamón crudo + rúcula + queso crema c/ limón y ciboulette

CROISSANT FUSION **$14000**
lomito, queso, palta, tomate seco, con ali oli

HUEVOS REVUELTOS **$12000**
huevo + panceta + tomates cherrys + pan brioche + mix semillas

MEDIALUNA CON J Y Q **$9100**

CROISSANT CON J Y Q **$9700**

TOSTADAS CON DIPS **$8500**

HUEVOS REVUELTOS PALTA NUEVO! **$13200**
huevo + palta + tomates cherry + hummus + pan de campo

HUEVOS REVUELTOS SALMÓN **$18000**
huevo + salmón + tomates cherry +pan brioche + mix semillas

COMBOS

PASIONARIA $15600
Infusión + mini jugo de naranja
+ tostadas con dips

LILIUM $20200
Infusión + mini jugo de naranja
+ avocado toast

FITNESS $21600
Infusión + huevos revueltos
+ yogurt medium con granola y frutas

LAVANDA $9000
Infusión + dos medialunas

MARGARITA $10500
Infusión + cookie clásica
(no incluye cookie oreo)

ORQUIDEA $17200
Infusión + árabe de jamón
y queso + mini jugo

SIN TACC

ALFACOOKIE $9600

TOSTADAS C/DIPS $9000

TOSTADO DE CHIPÁ $12900

COOKIE $8500
Vainilla con chips choco
Red velvet

TOSTADO ARABE J Y Q $14600

Todos nuestros platos sin tacc son preparados con ingredientes sin tacc,
pero se realizan dentro de una cocina no estricta

ESPECIAL DE FINDE

COOKIES XXL $7800
pistacho y chocolate blanco / red Velvet

COOKIES ESPECIALES XXL $8300
nutella / kinder

ALFAJOR KINDER $9800

ALMUERZO Y CENA

12.00 a 15.30hs y 20.30 a 23.30hs

SANDWICH

PEDILO CON PAPAS O ENSALADA

POLLO **$19000**
Pechuga de pollo rebozada, queso cheddar
rúcula, tomate y aderezo de la casa

MILANESA **$19000**
Milanesa de carne, lechuga, tomate
jamón, queso y huevo

CRUDO NUEVO! **$19000**
Jamón crudo, rúcula, queso brie,
tomates secos y cremoso de pimientos

PHILLY CHEESE **$22500**
Carne desmechada, queso tybo, cheddar,
cebolla caramelizada y ali oli de ajo ahumado

TARTAS

TARTA INDIVIDUAL **$15000**
con ensalada
Tricolor / Pollo, panceta, puerro y queso /
Jamon y Queso / Cebolla y queso

SIN TACC
TARTA INDIVIDUAL **$21000**
Pollo / jamón y queso / brócoli

ENSALADAS

QUINOA **$17400**
Quinoa, verduras asadas, espinaca, cebolla
encurtida, cherry y almendras tostadas.

CAESAR
Con pollo $17400 **Con salmón $21500**

DE LA CASA
Mix de verdes, queso brie, pollo, maní, palta
huevo poché, aceitunas verdes y tomate cherry
Con pollo $18900 **Con salmón $23000**

WRAPS

PEDILO CON PAPAS O ENSALADA

POLLO **$19100**
Palta, lechuga, tomate, queso dambo
y aderezo (queso crema c/ limón y ciboulette)

CARNE **$19800**
Lechuga, panceta, queso cheddar
y cebolla caramelizada

HONGOS **$17300**
Hummus, rúcula, espinaca y tofu,
con dip de cremoso de pimientos

CAESAR NUEVO! **$19100**
Lechuga, pollo, queso parmesano,
aderezo caesar

ESPECIALIDAD DE LA CASA

MILANESA DE PECETO CON ÑOQUIS **$23500**
con crema y queso
- opcional con ensalada / papas bastón / pure boniato

ALMUERZO Y CENA

12.00 a 15.30hs y 20.30 a 23.30hs

PLATITOS

CROQUETAS DE PANCETA — **$11400**
bechamel, con queso parmesano,panceta y verdeo

CHIPACITOS FRITOS — **$10800**
con dip miel

PROVOLETA AL HIERRO

con rúcula, jamón crudo y tomates secos (NUEVO!) — **$15500**

con hongos salteados y cebolla caramelizada (NUEVO!) — **$15500**

con puré cremoso de pimientos, ensalada tibia de remolachas, choclo y aceite ahumado. — **$13500**

CHICKEN FINGERS (NUEVO!) — **$13000**
con dip barbacoa y de mostaza y miel

PAPAS BASTÓN

clásicas — **$8500**

con quesos fundidos — **$12100**

con carne desmechada y queso gratinado (NUEVO!) — **$14000**

EMPANADAS

EMPANADAS X 2 UNID.
(acompañadas con dos salsas)

(NUEVO!) **BONDIOLA** — **$7500**
bondiola braseada a la cerveza

CARNE — **$8300**
carne braseada por 6hs, cebolla caramelizada, huevo, aceituna y su jugo de cocción.

ESPECIALES INVIERNO

RISOTO DE HONGOS CON OSOBUCO — **$25.000**

BONDIOLA DESMECHADA CON PURE DE BONIATO — **$23.000**

MALFATTI DE ESPINACA, CON SALSA CUATRO QUESOS — **$22.000**