

## DESAYUNO

(Horario de 9.30 hs a 11.30 hs)

## CAFETERÍA Y BEBIDAS:

---

**Café Nespresso \$ 3.000**

**Té Naser \$ 1.500**

**Limonada \$ 3.500**

**Jugo de naranjas \$4.000**

**Kombucha 500ml \$ 7.500**

### Infusiones:

Café de especialidad Nespresso:

- Indonesia – Perfil amaderado y cereales malteados. Alta intensidad.
- Descafeinado – Denso y poderoso. Intensidad media.
- Guatemala - Perfil sedosos e intenso. Intensidad media.

Té Naser (blend té verde/ blend té rojo/ blend té negro).

Kombucha de Yerba Mate: Bebida carbonatada por fermentación natural a base de Yerba Mate.

## TOSTADAS (Pan de campo o integral con semillas)

---

**Manteca con dulce casero \$5.000**

**AOVE con tomate, albahaca fresca y queso cuartirolo \$8.000**

**Palta con crema ácida, salmón ahumado y huevo poché \$15.000**

**AOVE con tomate fresco y jamón español reserva 18 meses. \$12.500**

## BOLLERÍA

---

**Croissant artesano \$8.000**

**Croissant artesano con manteca y dulce casero \$9.500**

**Roll de canela \$8.000**

**Roll de chocolate \$8.000**

## SALADO

---

**Croissant caprese (tomate, boconccinos, albahaca y AOVE) \$10.500**

**Tostado de brioche con jamón y queso \$16.000**

## MENÚ A LA CARTA

### PLATITOS PARA COMPARTIR

---

**Plato de Quesos:** queso camembert con pimienta, queso huella, queso gruyere, gouda de cabra, higos, peras deshidratadas, almendras, manzana y frutillas frescas. **\$14.000**

**Plato de Jamón español** reserva 18 meses y boconccinos con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$18.000**

**Plato de Conservas Ahumadas:** Ciervo, Trucha, Salmón, almendras, nueces, aceitunas negras, alcaparras y dip con paté de salmón. **\$21.500**

### ENSALADAS

---

**Ensalada de Hinojo**, verduras laminadas, naranja y queso azul con nueces. **\$15.000**

**Ensalada Mix** de tomates, verdes y huevo poché con croutons. **\$15.000**

### SANDWICHES

---

**Ciabatta Jamón español** reserva 18 meses, jugo dulce de tomate y rúcula con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$18.000**

**Ciabatta Roastbeef** con mostaza, pepinillos y rúcula. **\$19.000**

**Focaccia de Queso** con tomates confitados y verduras laminadas. **\$17.000**

**Tostado de Brioche** con jamón y queso. **\$16.000**

### QUICHE

---

**Quiche Lorraine:** Tarta salada con base de masa quebrada y relleno de ricota, panceta crujiente, cebollas caramelizadas y huevo. **\$18.000**

**Quiche de Verduras:** Tarta salada con base de masa quebrada, relleno de ricota, crema, huevos, champiñones y verduras de estación. **\$18.000**

### POSTRES

---

**Key Cítrico** crocante de vainilla, cremoso de cítricos, merengue tostado y frutos secos. **\$13.000**

**Noir & Pistache** sablee de pistacho, mousse de chocolate, insert de frutos rojos. **\$13.000**

**Affogato:** Café Nespresso, helado de cardamomo y biscotti. **\$11.000**

**Regional** quesos y dulces, frutos secos, higos en almíbar. **\$11.000**



Consultar opciones sin TACC

# VISTALBA<sup>®</sup>

WINE BAR

## VINO POR COPA

---

**Copa Vino Reserva \$8.000**

**Copa Vino Gran Reserva Colección Autóctono \$15.000**

COLECCIÓN VISTALBA

COLECCIÓN GRAN TOMERO

COLECCIÓN PROGENIE

COLECCIÓN AUTÓCTONO

## EXTRAS

---

Mix Frutos Secos **\$8.000**

Tomates al Romero **\$8.000**

Mix de Aceitunas **\$7.000**

Panera **\$4.000**

## INFUSIONES

---

Café Nespresso **\$3.000**

Té **\$1.500**

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

---

Limonada **\$3.500**

Jugo de Naranja **\$4.000**

Agua c/gas **\$3.500**

Kombucha 500ml: bebida carbonatada por fermentación natural a base de Yerba Mate. **\$ 7.500**

Servicio de Agua **\$2.500**