

NUESTRA PATISSERIE

Medialuna/ Factura o churro	\$ 850
Scon de Parmesano	\$ 1600
Scon dulce	\$ 1100
Alfajor de Maicena	\$ 2000
Muffin	\$ 2500
Roll de canela	\$ 3600

BUDINES

Budín de Lima Limón y amapola	\$ 2250
Budín de Banana, nueces y chocolate	\$ 2600
Budín de Naranja, Amapola y Cúrcuma	\$ 2600
Budín especial de Yerba Mate	\$ 3000

TARTITAS DULCES

Crumble de Manzana con pasas y nueces	\$ 2800
Lemon Pie	\$ 2900
Pasta frola de Membrillo con nueces	\$ 2150
Brownie	\$ 2300

TORTAS

Cheesecake, Red Velvet, Zanahoria, Matilda	\$ 3400
--	---------

*Consultar por disponibilidad de pastelería del día

TOSTADAS

EN PAN DE MOLDE CASERO	\$ 3200
Con queso crema y mermelada. 3 unidades	
EN PAN DE MASA MADRE	\$ 3500
Con queso de almendras y mermelada. 3 unidades	
FRANCESAS	\$ 4800
Con Nutella, frutas, salsa de dulce de leche	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas	\$ 2200
Agua Mineral	\$ 1900
Agua Saborizada	\$ 2200

JUGOS NATURALES

Naranja "Exprimido"	\$ 3000
Naranjada frozen con limón y cardamomo	\$ 3350
Limonada frozen con menta y jengibre	\$ 3050
Limonada frozen con Frutos rojos	\$ 3450
Licuada con Agua \$3050/ Con Leche o jugo	\$ 3450

THIBON GOURMET

SANDWICH DE POLLO AL CURRY	\$ 8200
Con akusay, tomate, cebolla encurtida y queso gouda	
SANDWICH DE MILANESA COMPLETA	\$ 8150
SANDWICH DE JAMÓN CRUDO	\$ 7300
ENSALADA CAESAR	\$ 8000
ENSALADA DE ESPINACA c/cherrys, palta y roque	\$ 8000

*Consultar por menú del día, brunch y merienda

SANDWICHES INTERNACIONALES

CROQUE MONSIEUR (2 unidades)	\$ 5500
Pan de molde casero con jamón cocido, salsa bechamel y queso gruyere gratinado	
CROQUE MADAME (2 unidades)	\$ 7050
Pan de molde casero con jamón cocido, salsa bechamel y queso gruyere gratinado, coronado con huevo frito	

SANDWICHES CLÁSICOS

Pan árabe - Jamón cocido y queso	\$ 4300
Pan árabe - Jamón crudo y queso	\$ 6150
Pan árabe - Completo c/ huevo, tomate y lechuga	\$ 5500
Pan árabe - Completo con jamón crudo	\$ 7350
Pan de Miga - Jamón cocido y queso	\$ 3600
Pan de Molde - Jamón cocido y queso	\$ 3000
Medialuna de Jamón y queso	\$ 2300

BRUSCHETTAS

Avocado - con huevo poché y frutos secos	\$ 6000
Caprese - con tomates asados y pesto	\$ 4200
Roquefort - con manzana y nuez	\$ 5000

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza Stella Artois lata x 473 cc	\$ 4200
Cerveza Stella Artois porrón x 330 cc	\$ 3500
Cerveza Antares x 500 cc	\$ 5000
Copa de Vino de la casa	\$ 1850

*Consultar por tragos



Café Notable de Buenos Aires
Montevideo 723, CABA

CAFETERÍA

Café Simple	\$ 2300
Café Americano	\$ 2600
Café Doble / Café con Leche	\$ 3500
Café de especialidad	\$ 3600
Chocolate	\$ 4300
Submarino	\$ 3800
Yogur con cereal y frutas	\$ 3800

ADICIONALES

Café Colombia o descafeinado (Colombia)	\$ 850
Crema	\$ 600
Leche / Cacao	\$ 400
Leche de almendras	\$ 450

ESPECIAS GOURMET PARA AGREGAR AL CAFÉ

Canela	\$ 660
Cardamomo	\$ 880
Jengibre/ Pim. Jamaica/ Cúrcuma	\$ 550

CAFÉS ESPECIALES

Capuchino/ Café Moka	\$ 4100
Capuchino a la italiana/Capuchino DDL	\$ 4700
Café al Jengibre: Miel, Crema, Canela y Jengibre	\$ 3800
Café Calipso: Tía María, Crema y Cacao	\$ 6200
Café Jamaíquino: Rhon, Crema y Jamaica	\$ 6200
Café Irlandés: Whisky, Crema y Canela	\$ 6200
Caramel/ Avellana Latte (Frio o caliente)	\$ 3800
Affogato Con helado y frutos secos	\$ 4200
Coffee Tonic	\$ 4200
Frappé de Dulce de leche/ Oreo	\$ 5200

PROMO: DESAYUNO & MERIENDA

Café con leche con dos Medialunas	\$ 4400
Café con leche con tres Tostadas y unttables	\$ 5500
Chocolate con churros	\$ 5200
Café Americano con porción de Budín	\$ 3900
Café con leche con porción de Budín	\$ 4600
Café con leche c/ miga jamón y queso	\$ 5350
Café con leche c/ sandwich pan molde	\$ 4900
Jugo de naranja con Miga jamón y queso	\$ 4950
Café con leche c/huevos revueltos y vasito jugo	\$ 5700

MENÚ DEL DÍA

\$ 9200
Incluye: un plato principal, una bebida, un postre o café.

BRUNCH (2 personas)

\$ 28.000
Incluye: 2 Jugo o limonada, 2 café con leche o té nacional.
1 plato con: Mini bruschetta avocado, croque monsieur, sandwichito caprese, bowl de yogur y frutas, budín, mini cheesecake, scon con mermelada y queso.

MERIENDA (2 personas)

\$ 22.500
Incluye: 2 Jugo o limonada, 2 café con leche o té nacional
2 Bruschetta Vegetariana o caprese, 1 porción de budín.

NUESTROS TÉS INFUSIONES ESPECIALES DE FRUTAS NATURALES (sin cafeína)

Frutos del Sur	\$ 2700
(Manzana, Escaramujo, Naranja y Cálices secas de Hibiscus)	
Infusión Frutal	\$ 2700
(Hibiscus, Pasas de Uva y Esencia de Frutillas)	
TISANAS DE HIERBAS MEDICINALES	\$ 2300
(Sedante, Diurético, Digestivo ó Estimulante)	

TÉS IMPORTADOS EN HEBRAS

TÉS NEGROS

Té de Ceilán (Sri Lanka)/Té Dimbula (India)/ Té Assam (India)/ Té English Breakfast (India)/ Té Earl Grey (India) (con Bergamota)	\$ 3500
Té Lapsang Souchong (India) (Ahumado)	
Té de Ceilán (Frambuesa, Durazno, Canela)	
Té Darjeeling (India) (Azul)	\$ 3800
Té Oolong (China) (Azul)/ Té Pu-erh (China)	\$ 3700

TÉS VERDES

Té Matcha (China)/ Té Gunpowder (China)	\$ 3500
Té Jazmín (China)/ Té Sencha (Japón)	

TÉ BLANCO (China)

ROOIBOS (Sudáfrica) (infusión sin cafeína)	\$ 3900
ROOIBOS (Sudáfrica) con menta y naranja	\$ 3500

TÉS GOURMET NACIONALES EN HEBRAS

Té Extra (negro)	\$ 1700
Té Negro con Leche	\$ 2100
Té Verde	\$ 2100
Té Rojo	\$ 2100
Té Negro o Verde Selección (hebra grande)	\$ 2300
Té Banchá	\$ 2200

BLENDS DE TÉ NEGRO

Té Especiado (Canela, Jengibre, Clavo, Naranja, Pimienta Jamaica)	\$ 2300
Té Vainilla y Canela	\$ 2300
Té Rosa Mosqueta e Hibiscus	\$ 2300
Té Chocolate y Naranja	\$ 2300
Té Chocolate y Dulce de Leche	\$ 2300
Té Frutos Rojos	\$ 2600
Té Arándanos y Manzana	\$ 2700
Té de Rosas	\$ 2500
Té Flores y Frutas	\$ 2700
Té Earl Grey (Extracto natural de Bergamota)	\$ 2500
Té Chai (Cardamomo, Clavo, Coriandro, Jengibre y Anís Estrellado)	\$ 3100

BLENDS DE TÉ VERDE

Té Verde con Menta	\$ 2100
Té Verde con Naranja y Jengibre	\$ 2300
Té Verde con Jazmín, Mandarina y Naranja	\$ 2500

BLEND DE TÉ ROJO

Té Rojo con Limón y Naranja	\$ 2300
-----------------------------	---------

BLENDS DE TÉ AZUL

Té Azul con Hibiscus y Naranja	\$ 2500
Té Azul con Limón y Jengibre	\$ 2500
Té Azul estilo ruso 10 cítricos	\$ 2500