

# eggs & greens café

100% GLUTEN FREE



HF Healthy Friendly  
KT Dieta Cetogénica  
SL Sin Lactosa  
VA Vegano  
VE Vegetariano

@eggsgreens  
SEGUINOS Y CONTANOS  
TU EXPERIENCIA!

## Cafetería

Ristretto	\$ 2300
Espresso	\$ 2300
Macchiato	\$ 2300
Americano	\$ 2300
Americano cortado	\$ 2300
Cappuccino	\$ 3000
Latte (1 shot café)	\$ 2600
Latte extra shot (2 shots café)	\$ 3000
Flat White	\$ 3000
Ice Coffee	\$ 3000
Bullet Proof Coffee	\$ 4000
Golden Milk	\$ 4000
Matcha Latte	\$ 4000
Submarino 70% cacao	\$ 3200
Variedad de Té	\$ 1600
<b>Adicional leche vegetal hecha en casa</b>	<b>\$ 800</b>

## Bebidas\*

Pedí tu shot de kefir SIN CARGO para fortalecer tu microbiota /VA

Agua con y sin gas	\$ 2000
Kombucha (consultar sabores disponibles)	\$ 3300
Pomelada	\$ 2000
Limonada con menta y jengibre	\$ 2000
Limonada con frutos rojos o frutillas	\$ 2000
Jugo de naranja exprimido	\$ 2800

### Aguas saborizadas naturales

<b>Digestiva:</b> cedrón, menta, limón y pepino	\$ 2000
<b>Hibiscus:</b> flor de hibiscus, naranja, anís y canela.	\$ 2000

## Licuadaos

Elegí 2 frutas de estación con agua o leche o alguno de nuestros combinados.	\$ 3500
Durazno, ananá y frutilla	\$ 4700
Ananá, banana y durazno	\$ 4700
Maracuya, ananá y durazno	\$ 4700
Kiwi, ananá y durazno	\$ 4700

**Adicional leche vegetal hecha en casa** \$ 800

*\*Todas nuestras bebidas son sin azúcar agregada*

# eggs & greens café

100% GLUTEN FREE



HF Healthy Friendly  
KT Dieta Cetogénica  
SL Sin Lactosa  
VA Vegano  
VE Vegetariano

@eggsgreens  
SEGUINOS Y CONTANOS  
TU EXPERIENCIA!

## AL PLATO \$10500

Incluye PROTEÍNA + GUARNICIÓN +  
Bebida (Aguas Saborizadas o Limonadas) +  
Shot de kefir\*

### ELEGÍ LA PROTEÍNA 140 GR

Pollo pastoril /KT/SL

Corte de ternera /KT/SL

Pesca Blanca /KT/SL

Tofu orgánico marinado en salsa de soja y jengibre /KT/VA

Falafel Horneado (croquetas de garbanzo y espinaca) con  
salsa taratur /VA

Burger de carne con pan HF o al plato KT con queso  
orgánico, cebollas caramelizadas, tomates secos, rúcula,  
mostaza hecha en casa.

Burger de quinoa y garbanzos con pan VE/SL o al plato VA  
con queso orgánico, VE o cheddar vegano VA, pepinillos,  
cebollas caramelizadas, tomates secos, rúcula, mostaza.

### ELEGÍ LA GUARNICIÓN

Mix de verdes, brócoli, zucchini salteados, arroz de coliflor,  
chips de kale, escamas de algas nori, pepinillos, frutillas y  
brotos. Aderezo: ali oli con albahaca /KT/VA

Verduras de estación horneadas con crema de tahini y  
mostaza hecha en casa /SL/VA

Papas rústicas al horno con finas hierbas acompañadas  
de kétchup hecho en casa /VA/HF

Mini triángulos de masa filo rellenos de espinaca, queso  
gouda orgánico, clara de huevo servido con salsa tzatziki  
(salsa a base de yogurt y pepino) + mix de verdes /VE

Wok de vegetales con bajo contenido en carbohidratos  
salteados con salsa de soja y semillas de sésamo /KT

## ¡Agregale huevo! \$800

Huevo perfecto, siempre pastoril.

## ¡Agregale palta! \$1700

## Extra proteína

+ 70 gr de pollo pastoril, ternera o pesca \$ 2600

+ 70 gr de langostinos \$ 3300

\*Bebida cítrica probiótica hecha en casa, consultar disponibilidad.

# eggs & greens café

100% GLUTEN FREE



HF Healthy Friendly  
KT Dieta Cetogénica  
SL Sin Lactosa  
VA Vegano  
VE Vegetariano

@eggsgreens  
SEGUINOS Y CONTANOS  
TU EXPERIENCIA!

## ENSALADAS Y BOWLS CALIENTES \$10500

Incluye ENSALADA o BOWL + PROTEÍNA +  
Bebida (Aguas Saborizadas o Limonadas) +  
Shot de kefir\*

### ELEGÍ 1 ENSALADA O BOWL

**Energy.** Mix de verdes, coliflor, champignones, tomates cherry, semillas de zapallo y cajú tostado. Aderezo: ali oli clásico /KT/VA

**Power.** Mix de verdes, berenjenas grilladas, queso gouda orgánico, tomates secos, olivas griegas, arroz yamaní y cebollas caramelizadas. Aderezo: ali oli con curry /VE

**Ketox.** Mix de verdes, brócoli, zucchini salteados, arroz de coliflor, chips de kale, escamas de algas nori, pepinillos, frutillas y brotes. Aderezo: ali oli con albahaca /KT/VA

**Vitamin.** Mix de verdes, champignones, quinoa, láminas de zucchini, choclo, cabutia asada, remolacha cocida, queso gouda orgánico y crocante de semillas. Aderezo: ali oli con jengibre /VE

**Wok.** Verduras de estación salteados con salsa de soja servidos sobre base de arroz yamaní o quinoa /VE/VA

**Salteado.** Verduras de estación con salsa de soja /KT/VA

**Curry.** Vegetales en salsa de curry de leche de coco, garbanzos, maní tostado con arroz yamaní o quinoa /VA

**Risotto de Quinoa.** Quinoa con vegetales y hongos y un toque de crema (no incluye proteína) /VE/HF

### AGREGA LA PROTEÍNA 70 gr

Pollo pastoril /KT

Corte de ternera /KT

Pesca blanca /KT

Tofu orgánico /KT/VA

Falafel espinaca (croquetas de garbanzo y espinaca) /VA

Langostinos<sup>1</sup> /KT

(1) langostinos \$2100 adicional al menú

## ¡Agregale huevo! \$800

Huevo perfecto, siempre pastoril.

## ¡Agregale palta! \$1700

### Extra proteína

+ 70 gr de pollo pastoril, ternera o pesca \$ 2600

+ 70 gr de langostinos \$ 3300

\*Bebida cítrica probiótica hecha en casa, consultar disponibilidad.

# eggs & greens café

100% GLUTEN FREE



HF Healthy Friendly  
KT Dieta Cetogénica  
SL Sin Lactosa  
VA Vegano  
VE Vegetariano

@eggsgreens  
SEGUINOS Y CONTANOS  
TU EXPERIENCIA!

## TARTAS Y RAPIDITOS \$8800

Incluye Bebida (Aguas Saborizadas o Limonadas) + Shot de kefir\*

### Tarta de calabaza /VA

Masa integral rellena de calabaza, choclo y semillas de chia. servida con tomates cherry y mix de verdes o papas rústicas.

### Tarta de verduras /VE

Masa integral rellena de espinaca, brocoli, champiñones, queso y huevo servida con tomates cherry y mix de verdes o papas rústicas.

### Tarta de pollo y puerro /HF

Masa integral rellena de pollo, puerro, morrón y huevo servida con tomates cherry y mix de verdes o papas rústicas.

### Sandwich de Pollo Ahumado /HF/SL

Baguette multise millas con láminas de pollo pastoril ahumado, rúcula, champiñones salteados untado con mayonesa de zanahoria hecha en casa con papas rústicas.

### Sandwich Vegetariano /HF

Baguette multise millas con láminas de provoleta con aceite de oliva, rúcula, tomates secos, champiñones salteados untado con salsa romesco con papas rústicas.

## MENÚ KIDS \$7200

Milanesa de pollo pastoril + guarnición (papas al horno ó verduras de estación ó arroz yamán)

## Postres \$4500

Trílogía de trufas de chocolate raw con almendras, nueces y escamas de coco /VA/KT

Mousse de chocolate 70% cacao /VA

Lingote raw de chocolate 70% cacao con manteca de maní y escamas de sal marina /VA/KT

Crumble de manzana con crema de castañas hecha en casa /VA

Cheesecake raw de lima y palta sobre crocante de frutos secos /KT

\*Bebida cítrica probiótica hecha en casa, consultar disponibilidad.

# eggs & greens café

100% GLUTEN FREE



HF Healthy Friendly  
KT Dieta Cetogénica  
SL Sin Lactosa  
VA Vegano  
VE Vegetariano

@eggsgreens  
SEGUINOS Y CONTANOS  
TU EXPERIENCIA!

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

### Huevos

Los platos incluyen 2 huevos pastoriles.

#### Huevos Revueltos Cremosos /VE \$ 5200

Tostón de masa madre servido sobre salsa romesco con tomates cherry y mix de verdes.

#### Adicional. Elegí hasta 2 ingredientes: tomates secos, \$ 1900

palta, hongos salteados, cebolla caramelizada, espinaca, kale, queso.

#### Eggs and Greens \$ 7200

Mix de nuestros Super Greens (kale, espinaca, rúcula, mix de lechugas, brotes), palta y huevo perfecto /KT ó con 2 tostadas sin TAAC NO keto /VE  
*Huevo Perfecto: cocción durante 1 hora a 63° C*

#### Benedict Avo Eggs /VE \$ 8000

Tostón de masa madre, huevo perfecto, salsa de palta raw acompañados con tomates cherry y mix de verdes.

#### Cloud Eggs \$ 8000

Nidos de clara de huevo horneados con albahaca fresca y tomates secos, queso y suave yema servido con palta y mix de verdes /KT con 2 tostadas sin taac (el pan no es KETO) /VE

*Este plato se elabora en el momento. ¡La espera vale la pena!*

### SuperBowls

Cada bowl esta preparado con un super alimento.

#### Açaí /VA \$ 8000

Batido cremoso con açaí, banana, arándanos y leche de almendras hecha en casa. No tiene azúcar agregada.

Topping: frutas y frutos secos

#### Maca /VA \$ 6000

Batido cremoso con maca, banana, manteca de maní, mango, leche de almendras hecha en casa.

Topping: banana y maní crocante

#### Chía /VE \$ 6000

Batido cremoso con semillas de chía, banana, cacao y leche de almendras hecha en casa.

Topping: frutos rojos y granola

#### Granola /VE \$6500

Yogurt de búfala, frutas de estación, miel y granola.  
Topping: escamas de coco y bayas de goji

# eggs & greens café

100% GLUTEN FREE



HF Healthy Friendly  
KT Dieta Cetogénica  
SL Sin Lactosa  
VA Vegano  
VE Vegetariano

@eggsgreens  
SEGUINOS Y CONTANOS  
TU EXPERIENCIA!

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

### Panes

<b>Pan de molde blanco</b> /VA	\$ 5000
<b>Pan de molde integral</b> con semillas /VA	\$ 5200
<b>Avocado Toast</b> /VA/VE	\$ 8000
Tostón de masa madre con crema de palta acompañado con tomates cherry y mix de verdes	
<b>Adicional proteína:</b>	
Tofu orgánico <i>9.6 gr de proteína</i>	\$ 2600
2 huevos perfectos <i>12 gr de proteína</i>	\$ 1500
<b>Tostadas</b> /VA/VE con 2 dips a elección.	\$ 4000
<b>Dips:</b> queso crema, queso untable de cajú hecho en casa, dulce hecho en casa, mermelada sin azúcar agregada, dulce de leche de almendras, mantequilla de maní, miel.	
<b>Tostado Capresse</b> /VE	\$ 4700
Pan de miga o árabe con queso orgánico, tomate fresco y crema de albahaca.	
Opción queso vegano /VA	

### Pastelería

<b>Brownie 70% cacao</b> con nueces /HF/SL	\$ 3500
<b>Carrot cake</b> con frosting /HF	\$ 4000
<b>Banana bread</b> /VA	\$ 4000
<b>Budín de limón</b> /HF	\$ 4000
<b>Cinnamon Roll</b> /HF	\$ 4000
<b>Pepas</b> /HF	\$ 4100
<b>Alfajor sablé</b> relleno con dulce de leche /HF	\$ 2400
<b>Alfajor de harina de almendras</b> relleno de dulce de leche /HF	\$ 2400
<b>Alfajor de harina de nuez</b> relleno con dulce de leche /HF	\$ 2400
<b>Alfajor de puro cacao</b> relleno con dulce de leche de almendras /VA	\$ 2400
<b>Alfajor de coco</b> relleno con dulce de leche /HF	\$ 2400
<b>Alfacookie</b> /HF	\$ 2800
<b>Alfajor baño chocolate</b> relleno con dulce de leche y corazón de frutos rojos /HF Opción masa vegana relleno con dulce de leche de almendras /VA	\$ 2800
<b>Cookie</b> con chips de chocolate /HF	\$ 1450
<b>Trufa</b> bañada en chocolate /HF	\$ 1600
<b>Chipa</b> (2 unidades) /HF	\$ 2300
<b>Scon de queso</b> /HF	\$ 2600
<b>Scon de queso</b> relleno con queso orgánico, tomate fresco y rúcula /HF	\$ 3800
<b>Mini torta o Porción</b> /HF	\$ 5100
<i>consultar opciones disponibles</i>	

# eggs & greens café

100% GLUTEN FREE



HF Healthy Friendly  
KT Dieta Cetogénica  
SL Sin Lactosa  
VA Vegano  
VE Vegetariano

@eggsgreens  
SEGUINOS Y CONTANOS  
TU EXPERIENCIA!

## Brunch\*

Sábado y Domingo  
9 a 19 hs

### Vegan<sup>1</sup> \$ 23000

2 cafés ó infusiones a elección  
2 aguas saborizadas naturales o limonadas  
1 ensalada energy con falafel o tofu orgánico  
1 hummus con garbanzos crunchy y pan vegan  
1 superbowl maca  
1 porción de banana bread o alfajor de cacao con dulce de leche de almendras

### Keto<sup>1</sup> \$ 26000

2 bullet proof coffees ó infusiones a elección  
2 aguas saborizadas naturales o limonadas  
1 ensalada ketox con proteína a elección  
1 eggs & greens (opción con 2 tostadas NO keto).  
1 bowl yogurt de búfala con frutos rojos y secos.  
1 lingote de cacao con mantequilla de maní ó trilogía de trufas

### Healthy Friendly \$ 24000

2 cafés ó infusiones a elección  
2 aguas saborizadas naturales o limonadas  
1 sandwich de pollo ahumado  
2 triángulos de masa philo y espinaca  
1 huevo revuelto cremoso (2 unidades)  
sobre tostón de masa madre, tomates cherry y mix de verdes.  
1 pastelería a elección

### ¡Agregale huevo! \$800

Huevo perfecto, siempre pastoril.

### ¡Agregale palta! \$1700

### Extra proteína

+ 70 gr de pollo pastoril, ternera o pesca \$ 2600  
+ 70 gr de langostinos \$ 3300

\* Pedí tu shot de kefir SIN CARGO para fortalecer tu microbiota.

<sup>1</sup> Podés cambiar tu bowl, superbowl y pastelería por otra opción de la carta. Adicional Bowl Açai \$1800