MARICAFÉ 8 años

¡Holiii!

Para elaborar nuestro menú elegimos materia prima de primera calidad buscando que los sabores sean tan vibrantes como los colores de nuestra bandera.

Si tenés alguna restricción o alergia alimentaria, por favor no dudes en avisarle a nuestro staff para poder adaptarnos a tus necesidades.

💙 Vegetarianx 💚 Veganx 💛 Sin gluten*

*** Si bien tomamos todas las precauciones posibles, nuestra cocina es sin aislamiento.**

CAFÉ

Origen: Blend México y Brasil

Origen: Colombia	+500
Leche vegetal	+500
Leche deslactosada	+300
ESPRESSO POCILLO	**3.700**
ESPRESSO JARRITO	**4.100**
CORTADO/LÁGRIMA - JARRITO	**4.300**
MAGIC (160 ml)	**4.900**
CAFÉ CON LECHE (190 ml)	**4.900**
FLAT WHITE (Colombia)	**5.000**
ICED COFFEE/LATTE XL (400 ml)	**6.000**

LATTES Y CAPPUCCINOS

CAPPUCCINO XL (Taza Orgullosa 340 ml)	**6.100**
LATTE XL (Taza Orgullosa 340 ml)	**6.100**
LATTE MOCHA XL (Taza Orgullosa 340 ml)	**6.100**
SUBMARINO XL (330 ml)	**6.200**
TÉ / INFUSIONES	**4.600**
Consultar variedad disponible	
LÍNEA COCA COLA (354 ml)	**4.500**
SMARTWATER (500 ml)	**4.300**
Con / sin gas	

FRUTALES Y BRUTALES

EXPRIMIDO DE NARANJA (340 ml) **4.800**
100% jugo de naranjas frescas exprimidas en el día

LIMOTODAAA **4.900**
Limonada de limón (y si), jengibre y menta.
Jarra de 1 lt. 9.900

POMELADA ROSÉ **5.000**
Pomelo rosado, almibar de tomillo y soda.
Jarra de 1 lt. 10.100

LA SMOOTHIE **6.200**
Banana, exprimido de naranja, frutillas, sin azúcar agregada.

PIROPO DE ALBAÑIL **6.500**
Licuado de banana y leche.
Opcional leche de almendras +500

MOCKTAILS

Pomelo & Romero Tonic **6.500**
Pomelo, frutillas, romero, tónica y un touch de soda.

Green Limonada **6.500**
Limón, pepino y menta.

Frutilla Smash (nuevo) **7.000**
Frutillas, exprimido de pomelo, touch de limón, almibar de jengibre, menta y un touch de soda.

¿BUSCAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS?

Encontrá la sección de DRINKS al final de la carta.

MENÚ EJECUTIVX

Días hábiles desde las 12 del mediodía

PLATO DEL DÍA **15.900**
+ limonada / pomelada

Opcional café en pocillo +600

LXS FAVORITXS

Todo el día, todos los días.

AVOCADO TOAST 💚 **10.500**
Palta en pan de campo casero suavemente tostado, tomates asados y rucula.
Opcional huevos revueltos / poché +500
Opcional pan sin gluten +500

HUEVOS REVUELTOS **10.000**
Huevos revueltos, tomates asados y pan de campo.
adicional panceta/salchicha parrillera +1000

FRENCH TOAST **11.500**
Tostada francesa, fruta fresca de estación y miel.

YOGURRRL (con granola) (nuevo yogurt) **12.000**
Yogurt griego con granola de la casa, fruta fresca de estación y miel.

CRISTO MONTADO **16.000**
Tostada francesa salada con jamon cocido, queso Tybo, acompañado de crema de palta y tomates encurtidos.

ENGLISH BREAKFAST (nuevo) **16.000**
Huevos revueltos, panceta y tomates asados, porotos negros, salchicha parrillera, hashbrown y tostada en pan de campo.

AMERICAN HOTCAKES (nuevo) **16.000**
Tres hotcakes bien esponjosos, con huevos revueltos, panceta crocante y un touch de miel.

HOTCAKES **12.000**
Tres hotcakes bien esponjosos. Salen con frutas y mucha miel.
Opcional topping Nutella y banana +4.000
Opcional Banana y dulce de leche

HUEVOS TURCOS (nuevo) **14.500**
Yogurt griego casero, dos huevos poche, manteca noissette especiada, cilantro, cebollita verdeo, ralladura de limón y topping de semillas con frutos secos tostados.

COMBXS

Upgrade café XL o frio +500

DIVINA DE CAMPO **7.500**
Café / té + medialunas / tostadas con dip
de mermelada casera (consultar variedad) y queso crema.

FURIA PASTELERA **9.900**
Café / té + a elección: budín limón / mamá mostra /
muffin de manzana y canela.

HOT HOT HOTCAKES **14.000**
Café / té + tres hotcakes caseros esponjosos.
Salen con frutas de estación y mucha miel.

EL AMARICANO **13.500**
Café / té + huevos revueltos y exprimido de naranja.
Adicional bacon +500

PORTEÑÍSIMA **13.000**
Café / té + tostado de pan de campo casero con jamón y queso Tybo.

TAPAS, NO TAPADAS

PAPAS ROTAS (como tu ex, ah) 💚 **7.900**
Opcional cheddar / bravas +500

NACHOS CON GUACAMOLE **9.000**

CHICKEN FINGERS **11.000**
Con dips de salsa barbacoa + mostaza y miel

CHILLI-NACHOS (nuevo) **11.000**
Con porotos negros, guacamole y chili con carne.

SANDWITCHES

(POSH) CLUB SANDWICH (nuevo) **16.000**
Pan lactal casero, pollo crispy, lechuga, tomate, panceta crocante, huevo a la plancha y crema de palta. Sale con papas.

CLÁSICA Y MODERNA **11.000**
Tostado de jamon y queso tybo en nuestro pan de campo casero.
Go Vegetariano!: Cambialo a pesto, tomate y queso. +500
Opcional pan sin gluten +500

BAGELS

EL BAGEL DEL VERANO TODO EL AÑO **14.500**
Bagel de palta, panceta crocante, queso crema y tomates cherries confitados.

BAGEL PASTRONISIMA **15.500**
Bagel de pastrón, pepinos encurtidos, cebolla morada encurtida y rúcula.

HAMBURGAYSAS

Salen con papas rotas.

KILLER QUEEN **17.900**
Pan de papa, dos medallones de 90gr de roast beef, panceta crocante, tomate fresco, rucula, queso cheddar fundido y cebolla caramelizada.

VEGGAN KILLER QUEEN 💙 (nuevo) **17.500**
Brioche vegana, hamburguesa de garbanzos y porotos negros, tomate fresco, rucula, cebolla caramelizada y mayonesa de zanahoria vegana

KIDZ & NO TAN KIDZ!

MILANESA DE POLLO **17.500**
con papas

WRAPS

XL. Salen con papas

FALAFELIZ **17.000**
Falafel, zanahoria rallada, tomates cherry, verdes y salsa Tzatziki.

DE POIA **17.500**
Pollo grillé, panceta, palta, verdes, zanahoria rallada, tomate y salsa Aioli.

ENSALADAS Y BOWLS

LA ALMODÓVAR 💙 **14.000**
Verdes, queso azul desgranado, compota de pera, nueces y dressing de salsa de miel, limón, oliva y sriracha.

MARI-CAESAR **15.000**
Verdes, pollo crispuy, crutons, láminas de sardo y aderezo caesar casero.

KETO POWER (nuevo) 💛 **17.000**
Base de núcula fresca y brotes, cubos de berenjenas keto, huevo soft boiled, panceta tostada, mix de semillas tostadas y condimentado con aceite de pimentón ahumado y oliva.

TORTAS

RAINBOW CAKE 13.000
Nuestra icónica torta arcoíris de crema de limón y vainilla.

RAINBOW BLACK 14.500
Torta arcoíris con un toque de naranja, frosting y relleno de chocolate 87% cacao amargo.

TÍA TRONCHATORO 14.500
Nuestra versión de la clásica Matilda.
Dark chocolate cake, ganache 87% cacao & dulce de leche.

CARROT CAKE 12.500
Nuestra clásica y exclusiva torta de zanahoria.

RED VELVET 13.000
Torta aterciopelada a base de remolacha, cacao y frosting.

CHONGOTORTA 12.500
Tradicional chocotorta hecha a base de Chocolinas, queso crema y dulce de leche.

TODA NUESTRA PASTELERÍA ES ELABORADAS POR NOSOTRXS!

¿QUERÉS ENCARGAR UNA TORTA ENTERA O RAINBOW CUPCAKES?
(CON OPCIONES SIN GLUTEN)

ENCARGALAS YA EN **MARICAFE.COM.AR**

LGBT-NY COOKIES

VAINILLA & CHIPS DE CHOCO 5.500

BROWNIE 5.600

PISTACHO, LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO 5.500

MUFFINS

MANZANA Y CANELA 5.200

CHOCOLATE Y MANZANA - VEGAN 5.200

PERA Y JENGIBRE - SIN GLUTEN 5.500

BUDINES Y ROLLS

MAMÁ MOSTRA 6.000
Receta original de budín semi húmedo de chocolate, nueces, azúcar negra y rubia.

MAMÁ POLA 5.900
Budín semi húmedo de limón y amapolas.

DOLCE & BANANA 5.900
Budín semi húmedo de banana.

¿ROL? DE CANELA 5.200
Roll con relleno de azúcar y canela. Frosting al momento para más placer.

BRUNCH

Todos los días son de brunch hasta las 16 HS
Todos incluyen café / té.

BRUNCH VEGANO 27.000
1 Café/té con leche de almendras / té.
+ Avocado toast (palta, rúcula y tomates asados).
+ Muffin a elección.
+ Budín vegano a elección.
+ Copa de exprimido de naranja.

SUPER MODEL BRUNCH 26.600
1 Café / té.
+ Yogurt griego con granola de la casa y frutas de estación.
+ Tostadas caseras con queso crema y mermelada.

BRUNCH ORGULLOSO 27.000
1 Café / té.
+ Avocado toast (palta, rúcula y tomates asados).
+ Porción de Rainbow Cake.
+ (Cura) Mimosa/Exprimido.

ENGLISH BRUNCH 28.000
1 Café / té.
+ Huevos revueltos con panceta, porotos negros, salchicha parrillera, hashbrown, tomates asados y tostada de pan casero.
+ Porción de Carrot cake.

BRUNCH HASTA NAVARRETE *(nuevo)* 40.600
2 Café / té.
+ Huevos turcos (turcos)
+ Huevos revueltos con panceta
1 Red Velvet Cake

DRINKS

Prohibida la venta a menores de 18 años.
Si manejas, no bebas. No seas tontx.

APERITIVOS

VERMU
Vermouth (rosso/blanco) y soda 6.500
Jarra de 1 lt. 14.000

AMARGO OBRERO 7.000

CYNAR 7.000

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ 9.200

CAMPARI ORANGE 100% exprimido 9.000

FERNET COLA 8.000
Fernet Branca + Coca-Cola
Jarra de 1 lt. 17.000

CYNAR JULEP 8.000
Jarra de 1 lt. 16.000

VERMOUTH SPRITZ 8.000
Martini Rosso, espumante & soda
Jarra de 1 lt. 17.000

CURA MIMOSA 7.800
Espumante con exprimido de naranja.

POWER BOTTOM MOJITO 8.600

LA VENENO 8.000
Gin, limón, almibar y soda.

POPPER DEL AMOR 8.000
Amargo Obrero, jugo de pomelo, limón, menta, almíbar y soda.

FURIA TRAVESTI DE LOS 80'S 8.000
Vino blanco, jugo de pomelo, naranja, limón y almíbar de tomillo.

NEGRONI 8.000
Gin, Campari, Carpano rosso.

JARRAS DEL AMOR

POMELADA del amor 17.000
Exprimido de pomelo, almíbar de tomillo, almíbar de jengibre & vodka.

LIMONADA del amor 17.000
Exprimido de limón, almíbar de tomillo, menta fresca & vodka.

GIN TONIC

GORDON'S TONIC 9.000
Jarra de 1 lt. 18.000

CERVEZAS

CORONA (335 ml) 6.800

QUILMES (335 ml) 5.700

ANDES (473 ml) 6.500
Rubia / Roja / IPA / Negra

STELLA ARTOIS (473 ml) 6.800

VINOS

PADRILLOS
Bodega Ernesto Catena Vineyards

Rosado / Blanco Trifecta / Pinot Noir 24.000
Malbec 23.000

OTRO LOCO MÁS
Bodega Don Bosco

Malbec 17.000

FINCA LAS MORAS

Consultar variedades 17.000

NORTON

Cosecha tardía (blanco dulce) 17.000

CORDERO CON PIEL DE LOBO
Bodega Mosquita Muerta

Malbec 17.000
Cabernet Sauvignon 17.000

Espumante 18.000
Copa tinto / blanco de la casa 6.500

¡Eso es todo! ¿Querías más? ¡Que insaciable que sos!