VROTE

MENÚ

almuerzo de 12 a 15.30 hs

cocina hasta las 19.30 hs

ENGLISH MENU BELOW

ALMUERZO

A PARTIR DE LAS 12 HASTA LAS 15:30

PICOTEO

NUGGETAS $280

Porción de ocho nuggets con dip de salsa casera

PAPAS RÚSTICAS CON CHEDARELLA $350
Agregale panceta +$40

PAPAS RÚSTICAS $300

PAPAS BASTÓN $270

PIZZA DE MASA MADRE

Pizzetas individuales con fermentación lenta con salsa de tomate casera, vegarella y queso de cajú
Sabores:

CLÁSICA $370

ACEITUNAS MARINADAS $390

RÚCULA FRESCA $390

CAPRESE $390

DISPONIBLES DE 12 A 19.30HS

HAMBURGUESAS

GARY BURGER $560

Hamburguesa Next Foods, lechuga, tomate, pepinillos caseros y chedarella.

HAMBURGUESA DOBLE $610

Doble hamburguesa Next Foods, doble chedarella, cebolla crispy, mayonesa y barbacoa.

EL SUPREMO $550

Milanesa no pollo a base de fibra de bambú, coleslaw y pepinillos.
O opción: lechuga, tomate, queso, mayonesa.

MILAGROSA $540

Milanesa no pollo a base de proteína de arvejas, chedarella, lechuga, tomate y salsa de la casa.

CHORI CRIOLLO $480

Chorizo Next Foods, lechuga, tomate, salsa criolla, mayonesa

CHIVITO VROTE $570

Filetes de seitán, chedarella, panceta vegetal, jamón vegetal, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, barbacoa y mayonesa.

***Todos traen papas rústicas**
***Podes pedir cualquier opción con ensalada**

ENSALADA

LA RAÍZ $620

Verdes, quinoa, calabaza asada, palta, tomate cherry, coleslaw, garbanzos crocantes, cebolla encurtida, aderezo de la casa y cubitos de tofu o filete de seitán (elegí 1 proteína)

o Tempeh (+50)

PLATOS

PLATITO SANO $550

Hamburguesa de tempeh (levemente picante), base de hummus de berenjena, coliflor y zanahoria horneada, repollo, garbanzo crocante y tahini.

TARTA DEL DÍA $480

Consultar sabor del día, acompañamiento de ensalada.

NAPOLITANA DE SEITÁN o SUPREMO (NO POLLO) $480

Dos milanesas de Seitán o Supremo (no pollo) al plato con salsa de tomate y vegarella acompañada de papas fritas.

OMELETTE DE VERDURAS Y QUESO CON ENSALADA $520

CAJITA VROTE

Hamburguesa Next con lechuga tomate y mayonesa o 6 Nuggetas + papas fritas
+ vaso chico de exprimido + juguete

$450



***Existe contaminación cruzada de harinas en nuestra cocina, las opciones gluten free *no son aptas* celíacos**

MERIENDA

para dos

$1200

2 medialunitas rellenas con queso
2 scones
1 porción budín
1 porción dulce para compartir (consultar opciones)
2 dips untables (queso crema & mermelada casera)

2 bebidas frías (exprimido o limonada)
2 bebidas calientes (cortado, americano, espresso o té twinning)
cambios de bebidas calientes +$50
cambios por tortas +$100

LAMINADOS

CROISSANT ESTILO FRANCÉS CLÁSICO $260 CROISSANT JYQ $300 (CON JALEA)
CROISSANT CAJÚ $340
Relleno de queso de cajú estacionado, rúcula y tomate (con jalea)
CROISSANT PRENSADO CON QUESO MEDITERRANEO Y PANCETA VEG $300
DUO DE MEDIALUNAS SIN RELLENO DULCE O SALADA $300
DUO DE MEDIALUNAS CON QUESO O JYQ $350
ROLL DE CANELA $190
DUO DE SCONES DE ROMERO Y DIP (QUESO O MERMELADA) $200
PAIN AU CHOCOLAT $230
SACRAMENTO DE PARMARELLA $230

TOSTADOS

TOSTADO CAPRESE $350
Vegarella, tomate y albahaca fresca

TOSTADO PESTO $350
Vegarella, tomate y pesto

FOCACCIA SANDWICH $390
Rellena de untable de cajú, rúcula, tomate confitado y aceitunas marinadas

TOSTADO VROTE $360
Tempeh marinado, rúcula, cebolla encurtida, untable cajú

BRUSCHETTA AVOPOWER $360
Huevo de tofu, palta, tomate, cebolla encurtida

PROMO
Tostadito tipo criollo con panceta y queso + jugo chico $320

DE LUN A VIE DE 9 A 15.30

OMELETTE DE VERDURAS Y QUESO GLUTEN FREE $490
Acompañado de cherries y pan gluten free

OMELETTE JAMÓN Y QUESO $490
Acompañado de cherries y pan de masa madre

DE LUN A VIE DE 9 A 12

WAFFLES $350
Con proteína en polvo acompañados de mermelada, banana y agave

***Pedí tu tostado o bruschetta en pan gluten free +$50**
***Podes agregarle tempeh a cualquier tostado o bruschetta +$50**

DULCES

TORTA VROTE $390
Bizcochuelo de chocolate, ganache de chocolate, mantequilla, coronado con maní crocante.

GLORIOSO CHEESECAKE $390
Cheescake de untable vegetal, base de almendras y dátiles. ELEGIR SALSA: frutos rojos o caramelo salado con garrapiñada

CARROT CAKE $350
Lingote con frosting de queso de cajú y nuez

BROWNIE MONIQUE $340/ CON HELADO $370
Brownie de chocolate, café, harina de avena y remolacha

***Agregale bocha de helado a cualquier postre por $50 (crema)**
***Las opciones gluten free *no son aptas* celíacos**

CRUMBLE DE FRUTAS $350 / CON HELADO $390

BUDÍN DE BANANA Y CHOCOLATE $220

HAVANETTE by Sana A Rou - Mantequilla de mani y chocolate $320

LIMÓN Y PISTACHO by Sana A Rou $320

COOKIE TIBIA $110
Cookie de chocolate amargo, harina sin gluten, sal en escamas.

*Nuestras leches son únicamente vegetales, de avena **Nude.**

O almendras casera

CAFÉ

ESPRESSO $150
ESPRESSO DOBLE $180
LONG BLACK $210
AMERICANO $220
AFFOGATO $300
Doble espresso + dos bocha de helado (crema)

ESPRESSO TONIC $240
Agua tónica + 2 espresso + hielo

ORANGE COFFEE $250
Jugo de naranja natural + 2 shots de café + hielo

AMERICAN SODA $220
Americano + agua con gas

OTROS

SUBMARINO $220
leche + salsa de chocolate

CHAI LATTE $290
Chai infusionado con leche

CON LECHE

PICCOLO LATTE $190
1 ristretto + leche (chico)

CORTADO $230
FLAT WHITE $240
CAPUCCINO $260
LATTE $260
MOCCA $290
ICED LATTE $260
CINNAMON LATTE $290
1 ristretto + leche + syrup de canela

VANILLA LATTE $280
1 ristretto + leche + syrup de vainilla

ICED CARAMEL LATTE $290
1 ristretto + leche + caramelo salado + hielo

DIRTY CHAI LATTE $320
1 ristretto + leche + infusión de té chai

TÉ

TÉ DE INFUSIÓN (en hebras) $300

Infusión Frutal: notas de manzana, ananá, rodajas de naranja, fresa, papaya, frambuesa e hibísco (FRÍA O CALIENTE)

Infusión Chai: té negro, cardamomo, pimienta, jengibre, clavo de olor, anís, canela.

Infusión Zafiro: notas de lemongrass, maracuyá, flor de mariposa (FRÍA O CALIENTE)

TÉ TWINNINGS (en sobre) $220
Opciones: English Breakfast, Earl Grey, Green Pure

BEBIDAS

EXPRIMIDO DE NARANJA Vaso $220

LIMONADA CLÁSICA Vaso $190 / Jarra 1L $250

LIMONADA DE FRAMBUESA Vaso $210 / Jarra 1L

MANSA KOMBUCHA LATA 355ML $240 **consultar sabores**

KOMBUCHA PRANA BOTELLA 330ML $240 **consultar sabores**

AGUA CON GAS EN LATA 473ml $120 / AGUA FILTRADA SIN GAS 500ml $90

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VERMUT ROSADO o TINTO ROOSTER VASO $350

CERVEZA ARTESANAL MALAFAMA

TAS LOCO IPA 6.3% / PILSNER IPA 4.2% $290

BOTELLA DE VINO FRIZZANTE ZENIT 750ml (botella) $400

Maracuyá - Mango - Frutos Rojos

BOTELLA QUINTA SANTERO

Marselan $420 - Cabernet $420-

Rosado Blush $400

LUNCH

FROM 12 PM TO 3:30 PM

BURGERS

GARY BURGER $560
Next Foods burger, lettuce, tomato, homemade pickles, vegan cheddar.

DOUBLE BURGER $610
Two Next Foods burgers, double vegan cheddar, crispy onion, mayonnaise, and barbecue sauce.

EL SUPREMO $550
Vegan chicken-style milanesa made from bamboo fiber, coleslaw, and pickles
OR SIMPLE Lettuce, tomato, mayo and cheese

MILAGROSA $540
Vegan chicken-style milanesa made from pea protein, vegan cheddar, lettuce, tomato, and mustard.

CHORI CRIOLLO $480
Next Foods vegan chorizo, lettuce, tomato, creamy vegan sauce, and mayonnaise.

CHIVITO VROTE $570
Seitan filet, barbecue sauce, mayonnaise, vegan cheddar, vegan ham, lettuce, tomato, and caramelized onion.

All burgers include wedges
You may request salad instead.

SALAD

LA RAÍZ $620
Mixed greens, quinoa, roasted pumpkin, avocado, cherry tomatoes, crunchy chickpeas, coleslaw, pickled onion, house dressing, tofu cubes or seitan filet (choose 1 protein).

Or Tempeh +$50 .

DISHES

PLATITO SANO $550
Tempeh burger (slightly spicy), eggplant hummus base, roasted cauliflower and carrot, cabbage, crunchy chickpeas, and tahini.

TARTA DEL DÍA $480
Ask for the daily flavor. Served with salad.

NAPOLITANA SEITÁN OR NOT CHICKEN $480
Two seitan or not chicken milanesas topped with house tomato sauce and vegan cheese. Served with fries.

VEG AND CHEESE OMELETTE WITH SALAD $520
Veggies and plant based cheese omelette with salad on the side

SMALL BITES

NUGGETAS $280
Portion of eight vegan nuggets with house dipping sauce.

WEDGES WITH VEGAN CHEDDAR SAUCE $350
Add veg bacon +$40

SOURDOUGH PIZZA

Individual pizzas made with slow-fermented dough and house tomato sauce.
Topped with vegan cashew cheese.

CLASSIC $370

CAPRESE (tomato and basil) $390

ACEITUNAS MARINADAS (marinated olives) $390

ARUGULA $390

AVAILABLE FROM 12 TO 19.30 HS

CAJITA VROTE

kids menu



Next burger with lettuce, tomato, and mayonnaise,
or 6 nuggets + fries
+ Small fresh orange juice + Toy.
"THE TRUE HAPPY MEAL"

$450

There is cross-contamination of flours in our kitchen; gluten-free options are not suitable for celiacs

AFTERNOON

merienda for two

$1200

2 stuffed cheese croissants
2 scones
1 slice of orange budin
1 sweet serving (ask for options)
2 spreads (vegan cream cheese and homemade jam)

2 cold drinks (orange juice or lemonade)
2 hot drinks (espresso, americano, cortado, or Twinning tea)
hot drinks changes +$50
cake changes +$100

PASTRIES

CLASSIC FRENCH-STYLE CROISSANT — $260 HAM & CHEESE CROISSANT — $300

CROISSANT CAJÚ — $340

Cashew cheese, arugula, and tomato (with jam)

SMASHED CROISSANT $300

Mediterranean cheese and veg bacon

TWO VEGAN MEDIALUNAS CROISSANTS — $300

TWO MEDIALUNAS WITH CHEESE OR HAM AND CHEESE $350

CINNAMON ROLL — $190

TWO ROSEMARY SCONES WITH VEGAN SPREAD OR JAM — $200

PAIN AU CHOCOLAT $230

TOASTS & SANDWICHES

TOSTADO CAPRESE $350
Vegan mozzarella, tomato, and fresh basil.

TOSTADO PESTO $350
Homemade pesto, tomato, vegan mozzarella

FOCACCIA SANDWICH $390
Cashew spread, arugula, tomato, candied tomato, and marinated olives.

TOSTADO VROTE $360
Tempeh, pickle onion, arugula, cashew cheese

BRUSCHETTA AVOPOWER $360
Tofu egg, avocado, tomato, pickled onion.

Ask for toast or bruschetta in gluten-free bread +$50.
Gluten-free options are not suitable for celiacs.

WAFFLES 9 TO 12

WAFFLES WITH BANANA, BERRIES JAM AND AGAVE $350

AVAILABLE FROM MON TO FRI 9 TO 15.30

VEGGIES AND CHEESE OMELETTE GLUTEN FREE $490
With cherries & gluten free bread

HAM AND CHEESE OMELETTE $490
With cherries & sourdough

DESSERTS

TORTA VROTE $390
Chocolate sponge cake, chocolate ganache, peanut butter, topped with crunchy peanuts.

GLORIOSO CHEESECAKE $390
Cashew-based cheesecake with almond and date base. CHOOSE SAUCE: wild berries or salted caramel.

CARROT CAKE $350
With cashew cheese frosting and nuts.

BROWNIE MONIQUE $340 / WITH ICE CREAM $370
Chocolate, beetroot, coffee and oat flour brownie

Add a scoop of ice cream to any dessert for $50 (vanilla)
Gluten-free options are not suitable for celiacs

FRUIT CRUMBLE $350 / WITH ICE CREAM $390

BANANA AND CHOCOLATE BUDIN $220

HAVANETTE by Sana A Rou - peanut butter and chocolate $320

LEMON AND PISTACHO by Sana a Rou $320

WARM COOKIE $110
No gluten flour, chocolate and salt flakes

COFFEE

We only use plant based milks, OAT MILK from Nude. or homemade almond milk

ESPRESSO $120
DOUBLE ESPRESSO $180
LONG BLACK $210
AMERICANO $220
AFFOGATO $300
Double espresso + scoop of ice cream (vanilla)

ESPRESSO TONIC $240
Tonic water + 2 espresso shots + ice

ORANGE COFFEE $250
Fresh orange juice + 2 espresso shots + ice

AMERICAN SODA $220
Americano and sparkling water

WITH MILK

PICCOLO LATTE $190
CORTADO $230
FLAT WHITE $240
CAPUCCINO $260
LATTE $260
MOCCA $290
ICED LATTE $260
CINNAMON LATTE $290
1 ristretto + milk + cinnamon syrup

VANIALLA LATTE $280
1 ristretto + milk + vanilla syrup

ICED CARAMEL LATTE $290
1 ristretto + milk + salted caramel sauce + ice

DIRTY CHAI LATTE $320
1 ristretto + milk + chai tea

OTHERS

SUBMARINO $220
milk + chocolate sauce

CHAI LATTE $290
Chai and milk

TEA

INFUSED TEA $300

Infusión Frutal: Apple, pineapple, orange slices, strawberry, papaya, raspberry, and hibiscus (hot or iced)

Infusión Chai: Black tea, cardamom, pepper, ginger, clove, anise, cinnamon.

Infusión Zafiro: Lemongrass, passion fruit, butterfly flower (hot or iced)

TWINNINGS TEA $220
Options: English Breakfast, Earl Grey, Green Pure

NON ALCOHOLIC

ORANGE JUICE Vaso $220

CLASSIC LEMONADE Glass $190 / 1L $250

RASPBERRY LEMONADE Glass $210 / 1L $280

MANSA KOMBUCHA CAN 354ML $240 **ASK FLAVORS**

PRANA KOMBUCHA BOTTLE 330ML$240 **ASK FLAVORS**

SPARKLING WATER 473ml $120 / FILTERED WATER 500ml $90

ALCOHOLIC DRINKS

VERMUT ROSADO o TINTO ROOSTER GLASS $350
CRAFT BEER MALAFAMA TAS LOCO IPA 6.2% / PILSNER 4.2% $290
SPARKLING FRUIT WINE ZENIT 750ml (bottle) $400
Passionfruit – Mango – Wild Berries
QUINTA SANTERO WINE BOTTLE
Marselan $420 – Cabernet $420 –
Rosado Blush $400