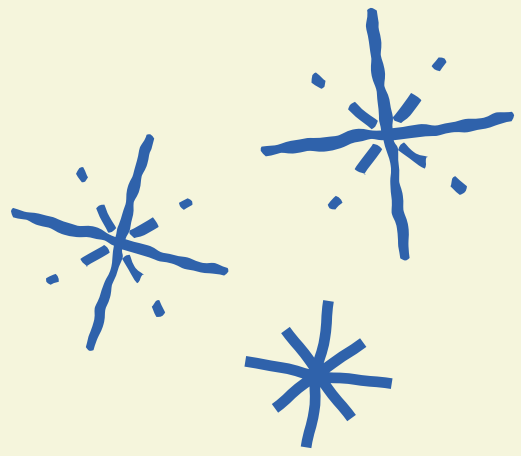
VROTE

# MENÚ

almuerzo de 12 a 15.30 hs

cocina hasta las 19.30 hs

ENGLISH MENU BELOW



*viernes 13*

# ESPECIAL DE FOCACCIAS

## Armá tu focaccia como más te guste

## FOCACCIA + VERMUT ROOSTER $680

## FOCACCIA + JUGO O CAFÉ $620

# 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**

menú kids

***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

**TOSTADO MEDITERRÁNEO $360**
Berenjena ahumada, queso de cajú, tomate confitado, rúcula

**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**

**AMBER LAGER / PILSNER IPA $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

**MEDITERRANEAN SANDWICH $360**
Smoked eggplant, confit tomato, cashew cheese, and arugula

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

## 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

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

## 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 - AMBER LAGER / PILSNER IPA $290**
**SPARKLING FRUIT WINE ZENIT 750ml (bottle) $400**
Passionfruit - Mango - Wild Berries
**QUINTA SANTERO WINE BOTTLE**
Marselan $420 - Cabernet $420 -
Rosado Blush $400