



ME NÚ

almuerzo de 12 a 15.30 hs
cocina hasta las 19.30 hs



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

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

DISPONIBLE AL MEDIODÍA Y DESPUÉS DE 15:30

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 tu proteína)

o Tempeh (+50 extra)

PLATOS

PLATITO SANO \$550

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

TARTA DEL DÍA \$480

Consultar sabor del día, acompañamiento de ensalada.

NAPOLITANA DE SEITÁN \$480

Dos milanesas de Seitán al plato con salsa de tomate y vegarella acompañada de papas fritas.

TORTILLA FAVORITA \$480

Tortilla de papas, morrón, cebolla, acompañada de ensalada.

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
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

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 TIRAMISÚ \$360

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

TOSTADOS & SANDWICHES

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

*Pedí tu tostado o bruschetta en pan
gluten free +\$50

*Podes agregarle tempeh a cualquier
tostado o bruschetta +\$50

BRUSCHETTA AVOPOWER \$360

Huevo de tofu, palta, tomate, cebolla encurtida

BRUSCHETTA RICOTTA CRUNCH \$380

Ricotta vegetal, zanahorias asadas, eneldo y
garrapiñada

DE 9 A 12HS (DESAYUNO)

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

PROMO

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

DULCES

TORTA VROTE \$390

Bizcochuelo de chocolate, ganache de
chocolate, mantequilla, coronado con maní
crocante.

COFFEE BON \$390

Bizcochuelo de chocolate, crema de café,
bonobon.

GLORIOSO CHEESECAKE \$390

Cheecake de untable vegetal, base de
almendras y dátiles

CHEESECAKE DE CARAMELO SALADO \$390

Base de oreo, salsa de caramelo salado y garrapiñada.

MADAME RED \$390

Red velvet con masa de frutillas rellena de
crema vegetal

BROWNIE MONIQUE \$340/
CON HELADO \$370

Brownie de chocolate, café, harina de
avena y remolacha

CRUMBLE DE FRUTAS \$350 / CON HELADO
\$390

BUDÍN \$220

CUADRADITO DE LIMÓN Y ARÁNDANOS \$370

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

LIMÓN Y PISTACHO by Sana A Rou \$320

COOKIE TIBIA \$110

*Agregale bocha de helado a cualquier postre
por \$50 (crema)

*Las opciones gluten free *no son aptas celíacos*

*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

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

OTROS

SUBMARINO \$220

leche + salsa de chocolate

MATCHA LATTE \$290

*podes pedirlo frío / agregarle agave

DIRTY MATCHA \$320

Matcha frío con agave y salsa de chocolate

BEBIDAS

EXPRIMIDO DE NARANJA Vaso \$220

LIMONADA CLÁSICA Vaso \$190 / Jarra 1L \$250

MANSA KOMBUCHA 355ML \$200 **consultar sabores**

KOMBUCHA PRANA \$240 **consultar sabores**

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

TÉ

TÉ DE INFUSIÓN (en hebras) \$300

Infusión Frutal: notas de manzana, ananá, rodajas de naranja, fresa, papaya, frambuesa e hibisco (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 ALCOHÓLICAS

VERMUT ROSADO o TINTO ROOSTER VASO \$350

CERVEZA ARTESANAL MALAFAMA TAS LOCO IPA / WEST COAST
IPA/ PILSNER \$290

BOTELLA DE VINO FRIZZANTE ZENIT 750ml (botella) \$380

Maracuyá - Mango - Frutos Rojos

BOTELLA QUINTA SANTERO

Marselan Roble \$480- Cabernet \$370 -

Rosado Blush \$370

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 your protein).

Tempeh +\$50 extra.

DISHES

PLATITO SANO \$550

Tempeh burger (slightly spicy), hummus base, roasted broccoli and carrot, cabbage, crunchy chickpeas, and tahini.

TARTA DEL DÍA \$480

Ask for the daily flavor. Served with salad.

NAPOLITANA DE SEITÁN \$480

Two seitan milanesas topped with house tomato sauce and vegan cheese. Served with fries.

TORTILLA FAVORITA \$480

Potato tortilla with bell pepper, and onion. Served with salad.



SMALL BITES

NUGGETAS \$280

Portion of eight vegan nuggets with house dipping sauce.

WEDGES WITH VEGAN CHEDDAR SAUCE \$350

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

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

2 stuffed croissants	\$1200	2 cold drinks (orange juice or lemonade)
2 scones		2 hot drinks (espresso, americano, cortado, or Twinning tea)
1 slice of orange budin		
1 sweet serving (ask for options)		
2 spreads (vegan cream cheese and homemade jam)		changes +\$50

PASTRIES

- CLASSIC FRENCH-STYLE CROISSANT — \$260** **HAM & CHEESE CROISSANT — \$300**
CROISSANT CAJÚ — \$340
Cashew cheese, arugula, and tomato (with jam)
- CROISSANT TIRAMISÚ — \$360**
Sweet croissant filled with tiramisu-style vegan cream
- 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

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

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

BRUSCHETTA AVOPOWER \$360
Tofu egg, avocado, tomato, pickled onion.
BRUSCHETTA RICOTTA CRUNCH \$380
Tofu ricotta, roasted carrots, chives, and caramelized peanuts.

DE 9 A 12HS (DESAYUNO)


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.

COFFEE BON \$390
Chocolate sponge cake, coffee cream, vegan bonobon.

 **GLORIOSO CHEESECAKE \$390**
Cashew-based cheesecake with almond and date base.

CHEESECAKE SALTED CARAMEL \$390
Oreo-style base with salted caramel sauce on top.

MADAME RED \$390
Red velvet cake with strawberry dough and vegan cream filling.

Add a scoop of ice cream to any dessert for \$50 (vanilla)


Gluten-free options are not suitable for celiacs

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

FRUIT CRUMBLE \$350 / WITH ICE CREAM \$390

BUDIN \$220

 **LEMON AND BLUBERRIES SQUARE \$370**

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

 **LEMON AND PISTACHO by Sana a Rou \$320**

 **WARM COOKIE \$110**

COFFEE

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

Nude.

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

VANILLA LATTE	\$280
---------------	-------

1 ristretto + milk + vanilla syrup

ICED CARAMEL LATTE	\$290
--------------------	-------

1 ristretto + milk + salted caramel sauce + ice

OTHERS

SUBMARINO	\$220
-----------	-------

milk + chocolate sauce

MATCHA LATTE	\$290
--------------	-------

can be iced / add agave

DIRTY MATCHA	\$320
--------------	-------

Iced matcha with agave and
chocolate sauce

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
------------------------	------------------

MANSA KOMBUCHA 354ML	\$200 ASK FLAVORS
----------------------	-------------------

PRANA KOMBUCHA	\$240 ASK FLAVORS
----------------	-------------------

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

ALCOHOLIC DRINKS

VERMUT ROSADO o TINTO ROOSTER GLASS	\$350
-------------------------------------	-------

CRAFT BEER MALAFAMA APA / IPA / PILSNER	\$270
---	-------

SPARKLING FRUIT WINE ZENIT 750ml (bottle)	\$380
---	-------

Passionfruit - Mango - Wild Berries

QUINTA SANTERO WINE BOTTLE	
----------------------------	--

Marselan Roble \$480- Cabernet \$370 -

Rosado Blush \$370