



MENÚ

ReCoMENDADOS DE LA SEMANA



ENSALADAS

HOJAS VERDES, PERAS Y QUESO AZUL. \$430

Hojas verdes + peras caramelizadas + croutons + queso azul.

CESAR DE POLLO \$370

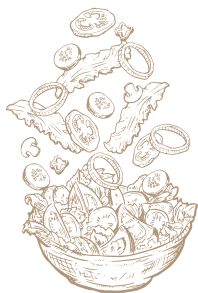
Hojas verdes + pollo grillé + parmesano + croutons + aderezo cesar.

SALMON \$430

Hojas verdes + salmón grillado + tomates cherry + pepinillos + huevo pochado + aderezo (mostaza y miel).

POLLO CRISPY \$410

Hojas verdes + cebolla & morrón asados + repollo + tomate cherry + pollo crispy + aderezo mostaza y miel.



SALSAS PARA PASTAS

BOLOGNESA \$160

CREMA DE PUERRO Y CEBOLLA. \$160

AL BURRO \$130
Con manteca.

PESTO \$160
Albahaca + ajo + perejil + parmesano + nueces + aceite de oliva.

CREMA DE HONGOS \$180

CREMA DE CAMARONES \$180



PASTA

TALLARINES AL NATURAL \$330

Pasta casera (salsa aparte a elección).

RAVIOLONES AL NATURAL \$380

Pasta rellena de **JAMON Y QUESO**

Pasta rellena de **CALABAZA** (salsa aparte a elección).

PAPPARDELLE \$380

AL NATURAL

Pasta casera (salsa aparte a elección).

SUGERENCIAS

SOPA DE CALABAZA \$330

Calabaza + croutons de focaccia + panceta crocante.

BIFE ANCHO \$690

Guarnición a elección + criollita + alioli.

POLLO CRISPY \$550

Guarnición a elección.

SALMON GRILLE \$690

Guarnición de verduras al wok
Morró rojo, amarillo y verde + cebolla blanca y morada + zanahoria + zucchini + puerro + zapallito y sesamo.

POLLO, MUSLO \$600

RELLENO

Relleno de jamón + queso dambo + morrón + panceta. Guarnición a elección.

MATAMBRITO DE CERDO \$690

Guarnición a elección + provenzal.

PIZZAS



PICOTEO

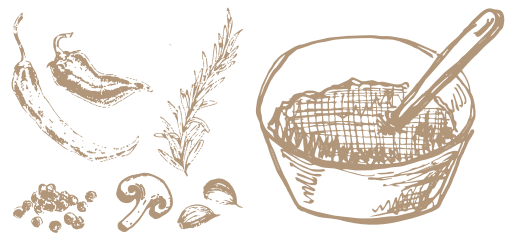
PAPAS FRITAS.	\$210
EMPANADAS x6	\$500
• Carne + cebolla + parmesano. • Berenjena + cebolla + ricota + muzzarella	
PAPAS FRITAS CON SALSA DE HONGOS.	\$330
PAPAS CUÑA.	\$250
GRAMAJO	\$450
Papas fritas + cebolla + morron + huevo + panceta	
NUGGETS DE POLLO	\$290
Docena.	
TORTILLA	\$350
TORTILLA RELLENA	\$400
JYQ.	



MUZZARELLA \$300
Salsa de tomate + muzzarella + orégano.

GUSTO ADICIONAL

CAPRESSE	\$ 90
Tomate natural + muzzarella + albahaca	
BONDIOLA	\$110
Muzzarella + bondiola + rúcula + salsa de tomate.	
JAMÓN	\$ 50
Muzzarella + jamón cocido + salsa de tomate.	
PANCETA	\$110
Muzzarella + panceta + salsa de tomate.	
MORRÓN	\$ 50
Muzzarella + morrón + salsa de tomate	
CEBOLLA	\$ 50
Mozzarella + cebolla+ salsa de tomate	
ACEITUNAS	\$ 50
Muzzarella + aceitunas + salsa de tomate	
CHEDDAR	\$100
Muzzarella + cheddar+ salsa de tomate	
CHOCLO	\$ 50
Muzzarella + choclo + salsa de tomate	
ANANA	\$ 70
Muzzarella + anana + salsa de tomate	
PEPPERONI	\$100
Muzzarella + pepperoni + salsa de tomate	
FIGAZZA	\$340
FAINÁ Porción	\$100

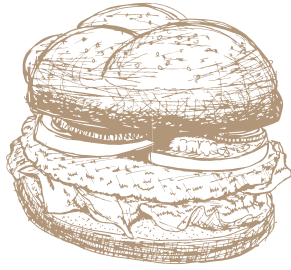


MENÚ KIDS

CON GUARNICIÓN

HAMBURGUESA KIDS	\$200
Pan + mayonesa + carne + cheddar	
FINITO DE POLLO	\$200
TALLARINES CON FILETO	\$200

MINUTAS



HAMBURGUESAS CASERAS

CON GUARNICIÓN

CHEESEBURGER \$300

150gr. carne vacuna + lechuga + tomate + mayo + cheddar + cebolla.

BBQ \$320

150gr. carne vacuna + panceta + huevo frito + cheddar + cebolla + pepinillos + salsa BBQ.

MASTER BURGER \$330

Doble smash de carne + mayo + lechuga + tomate + cheddar + panceta

VEGGIE BURGER \$320

Cake de lentejas + alioli + lechuga + tomate + pepinillo + cebolla asada + brotes.

BOCATAS

BATA CAI \$300

Focaccia + bondiola + rúcula + tomate + queso dambo + mayonesa.

BATA CRISPY \$450

Aderezo de mostaza y miel + lechuga + pollo crispy + muzzarella + panceta + cebolla frita

BATA POLLO \$300

Finito de pollo + salsa alioli + queso dambo + lomito + lechuga + tomate + cebolla asada.

BATA VEGGIE \$280

Alioli + mix de verdes + tomates + morrón & berenjenas asadas.

MILANESAS & CHIVITOS

CON GUARNICIÓN

MILA AL PLATO \$470

Acompañamiento a elección.

MILA NAPOLITANA \$550

Milanesa + jamón + muzarella + salsa de tomate.

MILA AL PAN \$510

Pan bata + milanesa + lechuga + tomate + mayonesa + huevo duro.

MILA C.A.I. \$570

Pan bata + milanesa + mayo + lechuga + tomate + cebolla asada + huevo duro + bondiola + queso.

MILA "LA SUPER" \$570

Milanesa + cheddar + cebolla frita + panceta

CHIVITO AL PAN \$470

Finito de lomo + pan bata + mayo + lechuga + tomate + aceitunas + huevo duro + panceta + jamon y queso.

CHIVITO AL PLATO \$600

Finito de lomo + lechuga tomate + papas fritas + ensalada rusa + panceta + jamon + queso + huevo frito +

GUARNICIONES

MIX DE CHIPS CASEROS.

PAPAS FRITAS.

PAPAS CUÑA.

PURE DE PAPAS

PURÉ DE CALABAZA.

POSTRES

HELADOS ARTESANALES

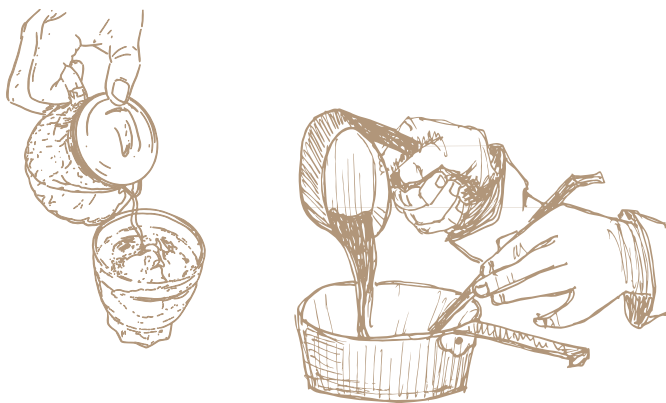
1 GUSTO	\$130
2 GUSTOS	\$200
3 GUSTOS	\$250

AFFOGATO

DE CREMA AMERICANA \$170
Helado + café expresso.

DE CHOCOLATE \$170
Helado + café expresso.

DE DULCE DE LECHE \$170
Helado + café expresso.



NATILLAS

CREMA CATALANA	\$220
FLAN SOLO	\$120
Con caramelo.	
CON DULCE DE LECHE	\$150
CON CHANTILLY	\$150



TORTAS

BROWNIE \$230
De chocolate negro + nueces.

BOMBA \$270
Brownie + dulce de leche + chantilly.

LEMON PIE \$250

DIAMANTA \$270
Torta mousse de chocolate +
mousse dulce de leche +
merengue

CRUMBLE DE MANZANA \$230
Torta crujiente de manzanas.

CHEESE CAKE \$250
Con frutos rojos

CARROT CAKE \$250



CAFETERIA

CAFÉ SOLO

ESPRESSO LAVAZZA.	\$100
CAFÉ LARGO ESPRESSO MEDIANO - SUAVE.	\$ 110
AMERICANO ESPRESSO GRANDE - MUY SUAVE.	\$ 110
ESPRESSO DOPPIO ESPRESSO DOBLE - FUERTE.	\$ 150

CAFÉ CON LECHE

MACCHIATO ESPRESSO + ESPUMA DE LECHE.	\$ 130
CORTADO ESPRESSO + LECHE 1/2&1/2 - MEDIANO.	\$ 130
CAFÉ CON LECHE ESPRESSO + DOBLE LECHE.	\$ 150
LATTE MACCHIATO JARRA DE LECHE + RISTRETTO.	\$ 150
CAPUCCINO JARRA ESPRESSO + LECHE + ESPUMA DE LECHE EN PARTES IGUALES	\$ 150

CAFÉ CON CREMA ESPRESSO + CREMA CHANTILLY & AZÚCAR RUBIA.	\$ 150
---	--------

TÉ & INFUSIONES

TWININGS.	\$ 90
INFU. DE HIERBAS.	\$ 90
JARRA DE LECHE.	\$ 25

ESPIRITUOSOS

CARAJILLO ESPRESSO + BRANDY.	\$ 150
CAFÉ IRLANDÉS ESPRESSO + ½ WHISKY + CREMA CHANTILLY + AZÚCAR RUBIA.	\$ 160

CAFÉ con CHOCOLATE

MAROCCHINO MACCHIATO LARGO + CHOCO AMARGO EN BARRA.	\$ 150
CAPUCCINO MOKA CAPUCCINO + CHOCOLATE.	\$ 170

CHOCOLATE

CHOCO CALIENTE TAZA DE LECHE + CACAO + CREMA CHANTILLY.	\$ 150
SUBMARINO JARRA DE LECHE + CHOCO AMARGO EN BARRA.	\$ 190

CAFÉ FRÍO & MILKSHAKES

CAFÉ FRÍO ESPRESSO + HIELO.	\$ 100
FRAPUCCINO BATIDO FROZEN DE CAPUCCINO + CREMA CHANTILLY.	\$ 180
FRAPUCCINO MOKA BATIDO DE CAPUCCINO + CHOCOLATE + CREMA CHANTILLY.	\$ 200
MILKSHAKE BATIDO DE HELADO A ELECCIÓN + CREMA CHANTILLY.	\$ 230

DESAYUNOS & MERIENDAS

OPCIONES SALADAS

SCONS QUESO. \$ 45
UNIDAD.

MEDIA LUNA RELLENA \$140
JAMÓN COCIDO & DAMBO.



SANDWICHES

TOSTADO DE LOMITO \$ 170
SMASH
PAN TORTUGA + LOMITO +
QUESO CHEDDAR.

CALIENTE \$ 220
PAN DE MOLDE + JAMÓN COCIDO &
DAMBO + MANTECA

OLÍMPICO \$ 250
PAN DE MOLDE INTEGRAL + JAMÓN
COCIDO + DAMBO + TOMATE
+ LECHUGA + HUEVO DURO +
MAYONESA.



OPCIONES DULCES

ALFAJORES CASEROS \$ 55

COOKIE \$ 40
Galleta casera con chispas de
chocolate



BEBIDAS

CERVEZAS

PATRICIA \$170
Lata 500cc.

PATRICIA \$270
Botella Lt.

PILSEN \$160
Lata 500cc.

PILSEN \$260
Botella Lt.

CORONA \$180
Botella 355cc.

CORONA \$310
Botella 710cc.

STELLA ARTOIS \$210
Lata 500 cc.

STELLA ARTOIS \$310
Botella 975cc.

PATAGONIA AMBER \$270
LAGER - ARGENTINA
Botella 730cc.

PATAGONIA WEISSE \$270
CON TRIGO - ARGENTINA
Botella 730cc.

PATAGONIA BOHEMIA \$270
PILSENER - ARGENTINA
Botella 730cc.

PATAGONIA 24/7 \$270
IPA - ARGENTINA
Botella 730cc.



REFRESCANTES S/ALCOHOL

AGUA MINERAL SALUS \$95
Con o Sin gas (600cc.).

AGUA SABORIZADA \$110
SALUS (600cc.).

LÍNEA PEPSI (500cc.) \$120
Común o Light
Pepsi
Paso de los toros: Pomelo / Tónica
Mirinda
7up

PEPSI Lt. \$160

JUGO DE NARANJA \$150
Exprimido natural sin azúcar. Jarra 1/2

LIMONADA \$130
CON MENTA & JENGIBRE. Jarra 1/2

LICUADO \$200
FRUTILLA O DURAZNO. Jarra 1/2

BAR

SMIRNOFF ICE. 275ML. \$140

RED BULL. 250ML \$150

GIN \$100

RON \$70
Spiced Gold.

JAGERMEISTER \$110

MARTINI BIANCO \$120

GRAPPAMIEL \$100

BRANDY \$140

BAILEYS \$100

BAR

WHISKYS

VAT 69	\$80
WILLIAM LAWSONS	\$90
JOHNNIE WALKER ROJO	\$120
JOHNNIE WALKER NEGRO	\$220
JACK DANIELS	\$180
CHIVAS REGAL	\$220

TRAGOS

FERNET COLA Fernet + refresco cola + hielo.	\$150
CAMPARI CON NARANJA	\$180
DAIKIRI FRUTILLA / DURAZNO / ANANÁ Ron blanco + fruta + jugo de limón + azúcar + hielo.	\$240
CAIPIRINHA Cachaça + lima + azúcar + hielo.	\$180
CAIPIROSKA Vodka + lima + azúcar + hielo.	\$180
MOJITO Ron blanco + menta fresca + jugo de limón + azúcar + soda + hielo.	\$220
CUBA LIBRE Ron + refresco cola + jugo de limón + hielo.	\$220
GIN TONIC Gin + tónica + hielo.	\$180

VINOS



TINTOS - PISANO

TANNAT Tinto - 750ML	\$540
CABERNET SAUVIGNON Tinto - 750ML	\$540
MERLOT-TANNAT Tinto - 750ML	\$540
TANNAT. RPF Reserva personal de la familia Tinto - 750ML	\$960
CABERNET SAUVIGNON RPF Reserva personal de la familia Tinto - 750ML.	\$960
COPA VINO PISANO Sangre de toro	\$160

ROSADO - PISANO

CABERNET FRANC Rosado - 750ML.	\$490
-----------------------------------	-------

BLANCO - PISANO

TORRONTES RIOJANO Blanco - 750ML.	\$490
TREBBIANO TOSCANO Blanco - 750ML.	\$490
VERDE VIRGEN Blanco - 750ML.	\$490

CAVA - PISANO

EXTRA BRUT CHARDONNAY INNOVA Espumante - 750ML.	\$1400
---	--------

GRACIAS

POR

ELEGIRNOS



VISITANOS



Francisco Fondar 809
Trinidad - Flores

CONTACTANOS



43641078



cafecai2024@gmail.com

SEGUINOS



restaurantecafecai