



*En Efectivo?*  
**Tenes un 10% de DESCUENTO**  
*Consultá por las*  
**PROMOS BANCARIAS**



# ADORADO

• CAFE & BAR •

En Efectivo?

Tenés un 10% de DESCUENTO

Consultá por las

Promos Bancarias!!!

## DESAYUNOS Y HORA DEL TÉ

Incluyen Infusión

+HUEVOS REVUELTOS \$ 15.500

Con queso o panceta +

2 tostadas de pan casero y queso crema

+FRENCH TOAST \$ 15.390

Con miel y frutas de estación

+TOSTADAS PAN CASERO \$ 11.280

con queso crema y mermelada casera o

dulce de leche

+PANCAKES \$ 15.390

Con miel y frutas frescas de estación

+ENGLISH BREAKFAST \$ 16.500

Huevos revueltos, cherries, champiñones,

salchicha parrillera, tostada y queso crema

+YOGURT C/ GRANOLA CASERA \$ 14.890

& Frutas Frescas (Casero Natural)

+FRENCH TOAST NUTELLA \$ 20.000

SÁNDWICH con banana caramelizada

+ DE MEDIALUNAS \$ 8.120

dos unidades recién horneadas

\* COPITA ADORADO \$ 9.500

yogurt (Casero Natural), frutas de estación y granola

*No incluyen infusión*

\*YOGURT \$ 5.390

Adicionales (Dulce casero, Crema, DDL) \$ 2.620

Adicional Nutella (Dip x 60 Gr) \$ 3.500

## PROMO ADORADO (TODO EL DÍA)

CAFÉ CON LECHE + BAKERY \$ 8.780

(Muffin, Scon, Porción de budín, Alfajor Sableé DDL o Maicena)

PETIT - DÉJEUNER \$ 7.500

Café o cortado + jugo chico + tostada con queso y mermelada

**PASTELERÍA**  
Acercate a Nuestro Mostrador

Consultá  
por las  
opciones  
sin gluten

*New*  
Lemonie \$ 6.620

(Brownie de Limón!!)

Scon \$ 4.500

Dulce / Con frutos secos / Queso

Muffin \$ 4.500

Oreo / Coco y Dulce de Leche

/ Frutos rojos

Porción de Budín \$ 4.500

Limón & Amapolas / Nar & Zan

Banana C/DDL & Chips de Choco

Carrot Cake \$ 4.500

Con Frosting

*New*  
Torta Valeria \$ 5.780

Alfajor Sableé \$ 5.390

con dulce de leche

Alfajor Maicena \$ 5.390

con dulce de leche

Alfajor Chocolate \$ 5.890

con Nuez

Alfajor Sableé \$ 6.500

con NUTELLA

Roll de Canela \$ 5.120

*New*  
Redondo de Frutos Secos \$ 6.230

& Butter Toffe

Cookies Gigantes \$ 3.780

Avena - Chocolate - Chips de chocolate

Mosaico de Brownie \$ 8.890

c/nueces

Mosaico de Crumble \$ 9.620

de Manzana

Mosaico de Pasta Frola \$ 5.560

*New*

NUTELLA Croissant \$ 12.500

& Frutos Rojos

Medialuna \$ 1.230

## DULCES

Brownie Húmedo con Helado con Helado y Dulce de Leche \$ 11.890

Plato de Frutas Frescas de Estación \$ 6.450

Panqueque de Dulce de Leche con Crema \$ 7.890

Panqueque de Nutella con Crema \$ 11.280

Lingote de Chocortorta \$ 9.780

Crumble Tibio con Helado \$ 11.780

Oreo Cake \$ 8.890

Cheesecake de Frutos Rojos \$ 10.390

Lemon Pie \$ 8.890



## CAFETERÍA

Café \$ 3.890

Café doble \$ 5.560

Café latte \$ 5.890

Cappuccino \$ 7.780

Chocolatada \$ 4.230

Submarino \$ 6.390

Té en hebras: \$ 3.890

(negro, rojo o verde)

Té en saquito: \$ 3.890

(variedades)

Adicionales \$ 1.500

Pregunta  
por las  
opciones de  
Ice Coffe

Pedí tu Infusión con Leche de Almendras

*Sin Costo Adicional!!!*

## CLÁSICOS PARA TODA HORA

TOSTADO \$ 8.340

en pan de molde casero de jamón y queso

BAGEL \$ 6.890

tostado con queso crema y mermelada

BAGEL \$ 9.620

tostado con jamón y queso

BAGEL \$ 14.890

con huevos revueltos, jamón grill, queso fundido y palta

*New*  
AVOCADO TOAST \$ 13.000

pan de campo con palta smash, cebolla encurtida y huevo poché

HUEVOS BENEDECTINOS \$ 16.700

Mix de hojas verdes, papas cuña, jamón grill, huevo poché

y salsa holandesa sobre 2 tostadas

*New*  
BEC \$ 11.390

tostado en pan brioche, huevo a la plancha,

queso cheddar y panceta crocante

Adicionales \$ 1.500

## PASTELERIA SALADA

CROISSANT \$ 6.170

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO \$ 8.230

CROISSANT DE POLLO \$ 12.500

pollo marinado y tomate fresco

CROISSANT FLORENCE \$ 14.500

queso brie, rúcula y palta smash

MEDIALUNAS con JAMÓN Y QUESO \$ 6.500

(2 Unid)

CHIPÁ \$ 5.000

(2 Unid)

*New*  
TOSTADITOS DE CHIPA \$ 6.890

CON JAMON Y QUESO

@MOGOTES.ADORADOBAR

# ADORADO

• CAFE & BAR •

En Efectivo?

Tenés un 10% de DESCUENTO

Consultá por las

Promos Bancarias!!!

## SANDWICHES

Todos en Pan Casero, acompañados con Papa Adorado y Coleslaw\*

### POLLO \$ 16.000

Pollo Grillado, Queso Gratinado, Lechuga

Tomates Confitados y Guacamole en Pan Ciabatta

### BRASEADO \$ 17.730

Roast Beef en 6 hs de Cocción, Pepinos Encurtidos,

Cebolla Morada y Queso Brie Gratinado

### VEGETARIANO \$ 17.170

Pan negro de molde, zucchini, calabaza, Queso Brie

Tomates Confitados, con Mayonesa de Berenjenas

### MILANESA \$ 16.500

Milanesa, Rúcula, Tomate, Huevo a la Plancha

y suave Alioli en Pan Ciabatta

### BAGEL DE SALMÓN \$ 23.670

Salmon Gravlax, Huevos Revueltos, Rúcula y Queso Crema con Verde.

Acompañado de Papas Cuña con Dip de Queso Crema y Cibulette

Consulta por opciones sin gluten

## Menú del Día

DE LUNES A VIERNES \$ 15.890

Entradita + P. principal + Bebida\*

\*Agregale un Café x Solo \$ 1.900

## ENSALADAS

Todas acompañadas con aderezo del Chef

### BEIRUT \$ 17.670

Trigo burgol, hojas verdes, Zucchini, Calabaza, Cherris, Nueces, Queso Brie, con Aceite de Oliva, Semillas de Sésamo y un toque de Miel

New

### NORTEÑA \$ 16.500

Mix de verdes, Rúcula, Quinoa, Hongos Confitados, Zanahorias Asadas, Ricota Desgranada, Panceta Crocante y aderezo de Yogur

### CAESAR \$ 17.280

Hojas verdes, Pollo Grille, Croutons, Escamas de Queso Parmesano y suave aderezo a base de Anchoas

New

### CHICAGO \$ 18.000

Mix de verdes, Pollo Marinado, Chips de Kale, Queso Provolone, Tomates Secos y Cebolla Morada Encurtida con Aderezo de Oliva, Mostaza de Dijon y Limón

### ANNECY \$ 20.670

Hojas verdes, Castañas Tostadas, Tomates Confitados, Queso Azul y Langostinos Empanados

New

### OSLO \$ 19.000

Mix de verdes, Huevo Poche, Garbanzos, Queso Azul, Peras Caramelizadas, Pangrattato de Almendras y Aderezo de Oliva

\*Excepto el Bagel de Salmon

## RECOMENDADOS

### BRUSCHETTA CON SALMON \$ 23.120

Huevos Revueltos, Rúcula, Queso Crema y Alcaparras

### OMELETTE \$ 12.780

de Jamón y Queso con hojas verdes

### PESCA DEL DÍA \$ 19.120

acompañado de papa Adorado y Rúcula

### FETUCCINI \$ 17.730

con rúcula, tomates confitados, langostinos y crema

### QUESADILLA DE POLLO \$ 15.840

acompañada con guacamole, queso crema y coleslaw

### PAPA ROSTI \$ 21.000

Rellena de Salmón Gravlax, Eneldo, Hojas Verdes, Palta, Queso Crema y Alcaparras

## ENTRADAS Y TAPEOS

### RABAS \$ 20.780

250 grs de crocantes Rabas con Alioli

### LANGOSTINOS \$ 21.340

250 grs sobre verdes con Guacamole

### EMPANADOS

250 grs sobre verdes con Guacamole

### PORCIÓN DE PAPAS CUÑA \$ 8.780

con mayonesa de tomate confitados

### PORCIÓN DE PAPA ADORADO \$ 10.620

con Queso Crema y Ciboulette

### PROVOLETA \$ 14.890

con Ensalada de Rúcula

### TRILOGIA \$ 6.560

Dips de Humus de Garbanzos, Pesto de Tomate y avocado smash con tostaditas para acompañar

Sumale  
2 Pintas  
X  
\$10670

## HAMBURGUESAS

Todas en Pan Casero, acompañados con Papa Adorado y Coleslaw

### CLÁSICA \$ 18.390

Hamburguesa de Carne con Lechuga, Tomate, Queso Gratinado y Huevo a la plancha

### BACON \$ 21.000

Hamburguesa de Carne con Queso Brie Gratinado, Panceta y Mayonesa de Tomates Confitados

### VEGGIE \$ 18.390

Hamburguesa Vegetariana con Queso Gratinado, Rúcula y Mayonesa de Berenjenas

Ahumadas

### INFANTIL \$ 16.500

Hamburguesa de carne con jamón, queso y papas cuña

### ADORADO \$ 21.000

Hamburguesa de carne con queso gratinado, chutney de tomate, cebolla caramelizada y relish de pepino

### Adicionales \$ 1.500

(Queso / Jamón / Queso Crema / Verdes)

## BEBIDAS

Agua mineral \$ 3.890

Agua saborizada \$ 3.890

Gaseosas \$ 3.890

Limonada 500 ml \$ 3.620 1Lt \$ 7.120

Jugo de naranja \$ 5.500

Licuados 500 ml \$ 6.890

de frutas de estación

VINOS

Salentein Malbec/Rosado 750ml \$ 21.000

Killka Malbec /Chardonnay 750ml \$ 12.000

Esp. Salentein Brut Nature 375ml \$ 15.000

Esp. Salentein Extra Brut 750ml \$ 21.000

Copa de Vino \$ 7.000

## CERVEZAS

Corona 710

Ipa/Lager/Negra 473cc \$ 6.390

Stella Artois 0,0 sin alcohol \$ 5.000

Pinta Stella Artois Tirada \$ 5.890



## APERITIVOS

Aperol Spiritz \$ 8.780

(Aperol, espumante, soda)

Campari Orange \$ 8.780

Gin Tónico \$ 8.780

(con Pepino o Limón)

Negroni \$ 9.500

(Campari, Cinzano Rosso, Gin)

Cynar 70 \$ 8.780

(con Gaseosa de Pomelo)

Fernet con Cola \$ 8.780

Vodka \$ 8.780

(con gaseosa lima limón y pepino)

