
MAÑANA & TARDE

MORNING & AFTERNOON

Tostadas con Queso y Mermelada \$ 5000

Pan de masa madre, queso crema y mermelada.
Opcional manteca o dulce de leche.

*Cream Cheese and Marmalade toast. Sourdough bread, cream cheese and marmalade.
Optional butter or dulce de leche.*

Huevos Revueltos \$5800

con tostadas de pan blanco o integral, queso crema,
tomates cherry

Scrambled eggs. with white or whole wheat toast, cream cheese, cherry tomatoes

Tostada de palta \$ 7200

Palta sobre tostada de pan integral con frutos secos y
huevo poché.

Avocado toast. Avocado on whole wheat toast with nuts and poached egg

Tostada de salmón ahumado \$8800

Salmón ahumado, tostada de pan blanco o integral,
láminas de palta, eneldo, pepinillo de pepino.

Smoked salmon, with white or whole wheat toast, avocado slices, dill, cucumber pickle.

Yogurt con granola \$ 7200

Yogurt artesanal natural con miel, granola y
compota de frutos rojos.

*Granola and yoghurt. Natural homemade yoghurt with honey, granola
and red berries compote.*

Tostado de Jamón y Queso \$ 6800

Jamón cocido natural y queso pategras con manteca
en pan de masa madre.

Natural cooked ham and pategras cheese with butter in sourdough bread

CAFETERÍA

PASTRIES

Croissant \$2800

Croissant \$6900

Croissant con jamón cocido natural y queso pategrás

Carrot cake \$5000

Budín de zanahoria con crema de queso.

Carrot cake

Carrot pudding with cream cheese.

Cheesecake estilo NY \$6500

Con coulis de frambuesa

NY Style cheesecake with raspberry coulis

Budín cítrico \$4000

Con confitura de fruta de estación. Vegano.

Citrus pudding with seasonal fruit jam. vegan.

Torta húmeda de chocolate sin harina \$6500

Con confitura de frambuesas.

Moist flourless chocolate cake with raspberry jam

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi \$ 2500

Agua sin gas \$ 2000

Agua con gas \$ 2000

Red Bull \$ 4500

Red Bull

tropical edition \$ 4500

INFUSIONES

CAFE DE ESPECIALIDAD POR *MANIFIESTO*

COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto	\$ 3000
Espresso	\$ 3000
Lungo	\$ 3200
Macchiato	\$ 3300
Espresso Doble	\$ 3300
Americano	\$ 3000
Latte <i>op c/Leche de Almendras \$3.800</i>	\$ 3500
Flat White <i>op c/Leche de Almendras \$3.800</i>	\$ 3500
Capuccino <i>op c/Leche de Almendras \$3.800</i>	\$ 3500
Té en hebras	\$ 2200

* GUNPOWDER - Té Verde

* SWEET FLOWER - Manzanilla, Poleo, Ginkgo Biloba, Pétalos de Rosas, Menta, Esencias de Vainilla y Miel

* ALL BERRIES - Té Verde, Arándano, Hibisco, Esencia de Frutos Rojos

* ROOIBOS & RED FRUITS - Rooibos, Cáscara de Naranja, Menta, Rosa Mosqueta, Cranberry.

Pétalos de Rosas, Esencia de Frutos Rojos

LIMONADAS

FRUIT JUICES

Clásica	\$ 3500
Menta y Jengibre	\$ 3500
Ananá	\$ 3500

JUGOS Y COCTELES SIN ALCOHOL

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

MANZANA \$3500

Maca, Jugo de manzana, Té rojo

FRUTOS ROJOS \$3500

Té verde Sencha con frutos rojos, puré de frambuesas, pomelo.

VIRGIN BASIL SMASH \$3500

Cítricos, albahaca, almíbar

VIRGIN MARY \$3500

Jugo de tomate, salsa inglesa, sal marina, pimienta rosa, tabasco, apio

ESPRESSO TONIC \$3500

Café Espresso, Tónica

ENTRADAS /STARTERS

Burrata \$ 11200 🌱

Con gazpacho de morrón y escabeche de vegetales.

Burrata with bell pepper gazpacho and pickled vegetables.

Tortilla de papas española \$ 8500 🌱

Papa confitada con cebolla y chorizo colorado.

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with onion and red chorizo"

Buñuelos de verdura \$ 7800

Con alioli. Vegano.

Vegetable crispy fritters with alioli. Vegan.

Langostinos crocantes \$ 14000

Con salsa picante.

Crispy prawns with spicy sauce.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

Ensalada de salmón ahumado \$ 16800

Salmón ahumado, papines al vapor, palta, chaucha rolliza, huevo 8 minutos, pepino, cebolla morada y hierbas frescas.

Smoked salmon, steamed potatoes, avocado, plump green beans, egg for 8 minutes, cucumber, red onion and fresh herbs.

Hamburguesa Invernadero \$ 14500 🌱

Con queso pategrás, cebolla caramelizada, panceta, ketchup de la casa acompañada de papas fritas. Opcional medallón vegano.

Invernadero hamburger. With pategras cheese, caramelized onion, bacon and house ketchup with french fries. Optional vegan medallion.

Ojo de bife \$ 24000 🌱

Con puré de papas y chimichurri.

Ribeye steak with mashed potatoes and chimichurri.

Cartoccio de Pesca Blanca \$ 18500 🌱

Pesca fresca con papines y vegetales asados, envuelto en papel manteca.

Fresh fish with potatoes and roasted vegetables, wrapped in butter paper.

Ensalada tibia de coliflor y hummus de garbanzos \$ 13500

Con vegetales asados. Vegano.

Warm cauliflower salad and chickpea hummus. With roasted vegetables. Vegan

Tarta del día \$ 10200

Con ensalada de hojas de estación.

Cake of the day with seasonal salad leaves.

Sorrentinos de calabaza y stracciatella \$ 11500

Con manteca de salvia y limón.

Pumpkin and stracciatella sorrentinos with sage and lemon butter.

Pasta Italiana \$ 13500

Con albóndigas y salsa pomodoro.

Italian pasta with meatballs and pomodoro sauce.

Milanesa de bife de chorizo \$ 17500

Con papas fritas.

Milanese with french fries

POSTRES

DESSERTS

Pavlova \$6500

Con curd cítrico y frutas frescas.

Pavlova. With citrus curd and fresh fruits.

Crème brûlée \$6500

Flan de dulce de leche \$6000

Con crema.

Dulce de leche flan with cream.

Torta húmeda de chocolate sin harina \$6500

Con confitura de frambuesas.

Moist flourless chocolate cake with raspberry jam

Volcan de dulce de leche \$7000

Con helado de crema americana

Dulce de leche volcano with American cream ice cream

CUBIERTO \$ 2000

SERVICE CHARGE

ESPUMANTES

"SPARKLING WINES"

Chandon Delice \$ 20000

Chandon Extra Brut \$ 20000

Chandon Apéritif \$ 20000

Baron B Extra Brut \$ 33000

Baron B Brut Nature \$ 36000

Baron B Rosé \$ 36000

Moët & Chandon Brut Imperial \$ 300000

Veuve Clicquot \$ 300000

GIN & TONIC TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

HOMEBREWED
DRAFT GIN & TONIC
INVERNADERO

\$ 5500

1. AMANTES

Gin tonic tirado artesanal,
bitter floral y petalos de flores comestibles.

"Artisanal draft gin and tonic, floral bitters and edible flower petals."

2. FELICIDAD CLANDESTINA

Gin tonic tirado artesanal, Bitter de maracuyá y
mango picante.

"Artisanal pulled gin and tonic, passion fruit, mango and spicy marken."

3. NI UNA MANZANA, NI UNA NAVAJA

Gin tonic tirado artesanal, Apple pie bitter, noisette
de manzana caramelizada.

"Artisanal pulled gin and tonic, clarified apple and green apple liqueur."

4. COCO

Gin tonic tirado artesanal, Bitter de coco,
trozo de piña fresco y deshidratada.

"Artisanal vgin and tonic, coconut bitter, fresh and dehydrated pineapple chunk."

5. UNA FLOR ORIENTAL

Gin tonic tirado artesanal, bitter de hibisco
y flores de hibisco.

"Artisanal pulled gin and tonic, hibiscus bitters and hibiscus flowers."

6. LA NARANJA MECANICA

Gin tonic tirado artesanal, bitter de naranja,
citricos deshidratados y aceite de naranja.

"Artisanal gin and tonic, orange bitters, dehydrated citrus and orange oil."

7. AMOR A CUALQUIER VISTA

Gin tonic tirado artesanal, frutillas cortadas
y medias rodajas de naranja.

"Artisanal gin and tonic, cut strawberries and half slices of orange."

INV

8. BLUE GARDEN

Gin tonic tirado artesanal, tintura azul y limón.

"Artisanal draft Gin and tonic, blue tincture and lemon."

9. SI ME NECESITAS LLÁMAME

Gin tonic tirado artesanal, Bitter oak y canela humenate.

"Artisanal gin and tonic, Bitter oak and smoked cinnamon."

10. MUERTE EN LA TARDE

Gin tonic tirado artesanal, Absenta, rodaja de pepino y penacho de hojas apio.

"Artisanal pulled gin and tonic, absinthe, slice cucumber and tuft of celery leaves."

11. MIS EXPERIENCIAS CON LA VERDAD

Gin tonic tirado artesanal, cardamomo y lima.

"Artisanal pulled gin and tonic, cardamom and lime."

12. LUCKY BREAKS

Gin tonic tirado artesanal, Romero y pomelo.

"Artisanal pulled gin and tonic, rosemary and grapefruit."

13. EXPLICO ALGUNAS COSAS

Gin tonic tirado artesanal, eucalipto y clavo.

"Artisanal draft Gin and tonic, eucalyptus and cloves."

14. LA OTRA ORILLA

Gin tonic tirado artesanal, Huacatay y limón.


















"Artisanal gin and tonic, Huacatay and lemon."

CLÁSICOS CON GIN \$ 5500

"CLASSIC GIN COCKTAILS"

- **Negroni** Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso.
"Negroni. Invernadero Gin, Campari, Martini Rosso."
- **Martini** Gin Invernadero, Martini Dry.
"Martini. Invernadero Gin, Martini Dry."
- **White Lady** Gin Invernadero, lima, Grand Marnier y azúcar.
"White Lady. Invernadero Gin, lime, Grand Marnier and sugar."
- **Gimlet** Gin Invernadero, lima y azúcar.
"Gimlet. Invernadero Gin, lime and sugar."
- **French 75** Gin Invernadero, lima, azúcar y espumante.
"French 75. Invernadero Gin, lime, sugar and sparkling wine."
- **Tom Collins** Gin Invernadero, limón, azúcar y soda.
"Tom Collins. Invernadero Gin, lemon, sugar and soda."
- **Martinez** Gin Invernadero, Vermouth Rosso, maraschino.
"Martinez. Invernadero Gin, Vermouth Rosso, maraschino."

GIN TONIC DEL MUNDO

 Beefeater	\$ 6200	 Hendrick's	\$ 11500
 Beefeater 24	\$ 9500	 The Botanist	\$ 23000
 Beefeater Pink Gin	\$ 6500	 Monkey 47	\$ 23000
 Beefeater Blood	\$ 7500	 Gin Mare	\$ 20000
 Orange Gin		 Le Tribute	\$ 30000
 Tanqueray	\$ 7000	 Amazonian	\$ 13000
 Tanqueray Sevilla	\$ 7500	 Roku Gin	\$ 25000
 Brokers	\$ 9000	Malfy Gin Originale	\$ 8000
 Bulldog	\$ 8500	Malfy Gin Rosa	\$ 8000
 Martin Miller	\$ 11500		

TÓNICAS DEL MUNDO

Santa Quina Ginger Ale	\$ 4500	Pulpo Blanco	\$ 4500
Santa Quina Tónica	\$ 4500	Britvic	\$ 6000

Stella Artois

Stella Artois /Alcohol Free

**STELLA
ARTOIS**

CERVEZA

"BEER"

\$ 3500

\$ 3500



TRAGOS DE AUTOR

"SIGNATURE DRINKS"

CLOVER CLUB \$6000

Gin Invernadero, limón, frambuesas , rosas.

"CLOVER CLUB. Gin Greenhouse, lemon, raspberries, roses."

LAST CALL \$6000

Havana Club añejo 3 años, Carpano rosso, canela, lima, pomelo.

"LAST CALL. Havana Club aged 3 years, carpano rosso, cinnamon, lime, grapefruit."

MARGARITA ON THE ROCKS \$7500

Tequila blanco, Cointreau, pomelo vivo, sal marina, merken picante.

"MARGARITA ON THE ROCKS. White tequila, Cointreau, live grapefruit, sea salt, spicy merken."

MISSIONARY'S DOWNFALL \$6000

Havana Club añejo 3 años, piña, naranja, miel.

"MISSIONARY'S DOWNFALL. Havana Club aged 3 years, pineapple, orange, honey."

PENICILLIN \$6000

Chivas Regal 12 Años, limón, miel de jengibre, spray ahumado.

"PENICILLIN. Chivas Regal 12 years, Lemon, Honey Ginger, smoke spray."

OLD CAJUN \$7000

Bourbon infusionado con castañas de cajú, bitter de cacao, esencia de naranja.

"OLD CAJUN. Bourbon infused with cashews, cocoa bitters, orange essence."

CHIVAS 75 \$6000

Chivas XV, limón, almíbar simple, espumante.

"CHIVS 75. CHIVAS XV, lemon, simple syrup, sparkling."

VINOS

"WINES"

RED / TINTO

Tutu, Malbec	\$ 28000
Kung Fu, Malbec	\$ 39000
Solito Va, Cabernet Sauvignon	\$ 18500
P.F Bonarda	\$ 34500
Sobrenatural, Tinto Organico & Bio dinamico	\$ 24000
Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 16000
Terrazas de los Andes Apelacion de Origen	\$ 16500
Altamira Malbec Cabernet Sauvignon	
Le Petit Voyage, Criolla	\$ 26000
La Posta Glorieta, Pinot Noir	\$ 18000
Luca, Pinot Noir	\$ 36000
Arnaldo B, Blend	\$ 40000

ROSE / ROSÉ

Susana Balbo Signature	\$ 52000
Las Perdices Exploracion, Malbec Rose	\$ 28000
Casa de Herrero, Rose	\$ 17000
Punto Final, Naranja	\$ 36000

WHITE / BLANCO

Amauta, Torrontes	\$ 23000
Punto Final, Sauvignon Blanc	\$ 36000
P.F, Marsanne-Roussane	\$ 34000
Luca, Chardonnay	\$ 38000
Cafayate Single Vineyard, Viogner	\$ 32000

WINE BY THE GLASS / POR COPA

Punto Final Sauvignon Blanc	\$ 6500
Amauta Absoluto Torrontés	\$ 5500
Punto Final naranja	\$ 8000
Casa de Herrero Rose	\$ 5500
La Posta glorieta Pinot Noir	\$ 5800
Casa de Herrero Cabernet Franc	\$ 5500
Sobrenatural tinto organico y Bio dinamico	\$ 6000
Luca, Chardonnay	\$ 8500