MARICAFÉ

CARTA BIENVENIDO OTOÑO

¡Holiii!

Para elaborar nuestro menú elegimos materia prima de primera calidad buscando que los sabores sean tan vibrantes como los colores de nuestra bandera.

Si tenés alguna restricción o alergia alimentaria, por favor no dudes en avisarle a nuestro staff para poder adaptarnos a tus necesidades.

💙 Vegetarianx 💚 Veganx 💛 Sin gluten*

*** Si bien tomamos todas las precauciones posibles,**
nuestra cocina es sin aislamiento.

CAFÉ

Origen: Brasil

Origen: Colombia	+500
Origen: México (descafeinado)	+500
Leche vegetal	+500

ESPRESSO POCILLO	**3.700**
ESPRESSO JARRITO	**4.100**
MACCHIATO	**4.300**
CORTADO/LÁGRIMA - JARRITO	**4.300**
MAGIC (160 ml)	**4.900**
CAFÉ CON LECHE (190 ml)	**4.900**
FLAT WHITE (Colombia)	**5.100**
ICED COFFEE/LATTE XL (400 ml)	**6.100**

LATTES Y CAPPUCCINOS

CAPPUCCINO XL (Taza Orgullosa 340 ml)	**6.100**
LATTE XL (Taza Orgullosa 340 ml)	**6.100**
LATTE MOCHA XL (Taza Orgullosa 340 ml)	**6.100**
SUBMARINO XL (330 ml)	**6.200**
TÉ / INFUSIONES	**4.600**
Consultar variedad disponible	
LÍNEA COCA COLA (354 ml)	**3.900**
SMARTWATER (500 ml)	**3.700**
Con / sin gas	

FRUTALES Y BRUTALES

EXPRIMIDO DE NARANJA (340 ml)	**4.800**
100% jugo de naranjas frescas exprimidas en el día	
LIMOTODAAA	**4.800**
Limonada de limón (y sí), jengibre y menta.	
Jarra de 1 lt.	9.900
POMELADA ROSÉ	**4.900**
Pomelo rosado, almíbar de tomillo y soda.	
Jarra de 1 lt.	10.000
LA SMOOTHIE	**6.100**
Banana, exprimido de naranja y fruta de estación, sin azúcar agregada.	
PIROPO DE ALBAÑIL	**6.300**
Licuado de banana y leche.	
Opcional leche de almendras	+500
TOPACIO FRESH	**6.100**
Exprimido 100% naranja, duraznos frecos y alhabaca.	

MOCKTAILS

Pomelo & Romero Tonic	**6.100**
Pomelo, ciruela, romero, tónica y un touch de soda.	
Green Limonada	**6.100**
Limón, pepino y menta.	
Sandía & Cítric Smash ***(se despide del verano!)***	**6.100**
Naranja, limón, sandía y tomillo/mental.	
Limonada Cafeinada ***(se despide del verano!)***	**7.800**
Limonada + shot de espresso frio.	

¿BUSCAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS?

Encontrá la sección de DRINKS al final de la carta.

MENÚ EJECUTIVX

Días hábiles desde las 12 del mediodía

PLATO DEL DÍA	**13.900**
+ limonada / pomelada	
Opcional café en pocillo	+600

LXS FAVORITXS

Todo el día, todos los días.

AVOCADO TOAST 💚	**10.000**
Palta en pan de campo casero suavemente tostado, tomates asados y rucula.	
Opcional huevos revueltos / poché	+500
Opcional pan sin gluten	+500
HUEVOS REVUELTOS	**9.500**
Huevos revueltos, tomates asados y pan de campo.	
FRENCH TOAST	**10.000**
Tostada francesa, fruta fresca de estación y miel.	
YOGURRRL (con granola)	**10.000**
Yogurt con granola de la casa, fruta fresca de estación y miel.	
CRISTO MONTADO	**14.000**
Tostada francesa salada con jamon cocido, queso Tybo, acompañado de crema de palta y tomates encurtidos.	
ENGLISH BREAKFAST ***(¡El único de Buenos Aires!)***	**14.000**
Huevos revueltos, panceta y tomates asados, porotos negros, salchicha parrillera y tostada en pan de campo.	
HOTCAKES	**11.000**
Tres hotcakes bien esponjosos. Salen con frutas y miel.	
Opcional topping Nutella y banana	+3.000

COMBXS

Todos incluyen café / té.

Opcional XL (350 ml) **o frio**	**+500**
DIVINA DE CAMPO	**7.200**
Café / té + medialunas / tostadas con dip de mermelada y queso crema.	
JUEGO DE ROLES	**9.300**
Café / té + roll de canela con frosting al momento.	
FURIA PASTELERA	**9.800**
Café / té + a elección: budin limón / mamá mostra / muffin de pera y jengibre /muffin de manzana y canela.	
HOT HOT HOTCAKES	**13.500**
Café / té + tres hotcakes caseros esponjosos. Salen con frutas de estación y mucha miel.	
Opcional Nutella y banana	+3.000
EL AMARICANO	**12.500**
Café / té + huevos reueltos y exprimido de naranja.	
Adicional bacon	+500
PORTEÑÍSIMA	**12.700**
Café / té + tostado de pan de campo casero con jamón y queso Tybo.	
PARIS IS BURNING	**13.100**
Café / té + french toast con miel y frutas de estación.	
Opcional pan sin gluten	+500

TAPAS, NO TAPADAS

PAPAS ROTAS (como tu ex, ah) 💚	**7.300**
Opcional cheddar / bravas	+500
NACHOS CON GUACAMOLE	**8.500**
CHICKEN FINGERS	**9.500**
Con dips de salsa barbacoa + mostaza y miel	

SANDWITCHES

(POSH) CLUB SANDWICH	**16.000**
Figazza casera, pollo a la plancha, lechuga, tomate, panceta crocante, huevo a la plancha y crema de palta. Sale con papas rotas.	
CLÁSICA Y MODERNA	**9.900**
Tostado de jamon y queso tybo en nuestro pan de campo casero.	
Opcional pan sin gluten	+500
CLÁSICA Y MEDITERRÁNEA ***(LA PROHIBIDA)***	**10.000**
Tostado de queso tybo, tomate y albahaca en nuestro pan de campo.	
Opcional pan sin gluten	+500

BAGELS

EL BAGEL DEL VERANO ETERNO	**13.500**
Bagel de palta, panceta crocante, queso crema y tomates cherries confitados.	
BAGEL PASTRONISIMA	**14.500**
Bagel de pastrón, pepinos encurtidos, cebolla morada encurtida y rúcula.	
EL BAGEL DE PLAYA FRANCA	**13.500**
Bagel de berenjenas asadas, cebolla morada encurtida, morrón asado, queso azul y verdes.	

HAMBURGAYSAS

Salen con papas rotas.

KILLER QUEEN	**16.900**
Pan de papa, dos medallones de 90gr de roast beef, panceta crocante, tomate fresco, rucula, queso cheddar fundido y cebolla caramelizada.	
WHO'S THAT CHICK	**16.700**
Pan de papa, pollo crispy especial de la casa, queso, tomate y aderezo de mostaza y miel.	
LA MORRISSEY 💙	**16.500**
Brioche vegana, hamburguesa de garbanzos y porotos negros, mayonesa de zanahoria vegana, tomates asados y verdes.	

PLATOS

MILANESA DE POLLO	**15.500**
Con spaghettis al pesto o papas rotas	
MILANESA DE POLLO NAPOLITANA	**17.500**
Con puré de papa o papas rotas	

WRAPS

XL. Salen con papas rotas

FALAFELIZ	**15.000**
Falafel, zanahoria rallada, tomates cherry, verdes y salsa Tzatziki.	
DE POIA	**15.500**
Pollo grillé, panceta, palta, verdes, zanahoria rallada, tomate y salsa Aioli.	

ENSALADAS

LA ALMODÓVAR 💙	**14.000**
Verdes, queso azul desgranado, compota de pera, nueces y dressing de salsa de miel, limón, oliva y Sriracha.	
MARI-CAESAR	**15.000**
Verdes, pollo a la plancha, crutons, sardo y aderezo caesar casero.	

TORTAS

RAINBOW CAKE 11.000
Nuestra icónica torta arcoíris de crema de limón y vainilla.

RAINBOW BLACK 12.500
Torta arcoíris con un toque de naranja, frosting y relleno de chocolate 87% cacao amargo.

TÍA TRONCHATORO 12.500
Nuestra versión de la clásica Matilda.
Dark chocolate cake, ganache 87% cacao & dulce de leche.

CARROT CAKE 10.700
Nuestra clásica y exclusiva torta de zanahoria.

RED VELVET *(Disponible también sin gluten!* 💛*)* 10.700
Torta aterciopelada a base de remolacha, cacao y frosting.

NYC CHEESECAKE 💛 12.000
Inigualable cheesecake con frutos rojos.

CHONGOTORTA 10.700
Tradicional chocotorta hecha a base de Chocolinas, queso crema y dulce de leche.

TODA NUESTRA PASTELERÍA ES ELABORADAS POR NOSOTRXS!

¿QUERÉS ENCARGAR UNA TORTA ENTERA O RAINBOW CUPCAKES?
(CON OPCIONES SIN GLUTEN)

ENCARGALAS YA EN **MARICAFE.COM.AR**

LGBT-NY COOKIES

RED VELVET & CHOCOLATE BLANCO 5.300

VAINILLA, CHIPS DE CHOCO Y RELLENO DE DULCE DE LECHE 5.300

BROWNIE & NUTELLA 5.400

PISTACHO, LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO 5.400

MUFFINS

MANZANA Y CANELA 5.000

CHOCOLATE Y MANZANA 💚 5.000

SIN GLUTEN *(CONSULTAR VARIEDAD)* 💛 5.500

BUDINES Y ROLLS

MAMÁ MOSTRA 5.900
Receta original de budín semi húmedo de chocolate, nueces, azúcar negra y rubia.

MAMÁ POLA 5.800
Budín semi húmedo de limón y amapolas.

DOLCE & BANANA 💚 5.800
Budín semi húmedo de banana.

¿ROL? DE CANELA 5.000
Roll con relleno de azúcar y canela. Frosting al momento para más placer.

BRUNCH

Fines de semana y feriados hasta las 16 HS
Todos incluyen café / té.

Opcional XL (350 ml) **o frío** +500

BRUNCH VEGANO 💚 23.500
Café/té con leche de almendras / té.
+ Avocado toast (palta, rúcula y tomates asados).
+ Muffin a elección.
+ Budín vegano a elección.
+ Copa de exprimido de naranja.

SUPER MODEL BRUNCH 25.600
Café / té.
+ Yogurt con granola de la casa y frutas de estación.
+ Tostadas caseras con queso crema y mermelada.

BRUNCH SIN GLUTEN 💛 26.700
Café / té.
+ Huevos revueltos con tomate asado.
+ Muffin sin gluten a elección.
+ Scon con dip de mermelada casera.
+ Avocado toast sin gluten.

BRUNCH ORGULLOSO 25.600
Café / té.
+ Avocado toast (palta, rúcula y tomates asados).
+ Porción de Rainbow Cake.
+ (Cura) Mimosa/Exprimido.

ENGLISH BRUNCH 25.600
Café / té.
+ Huevos revueltos con panceta, porotos negros, salchicha parrillera, tomates asados y tostada de pan casero.
+ Porción de Carrot cake.

DRINKS

Prohibida la venta a menores de 18 años.
Si manejas, no bebas. No seas tontx.

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ 9.200

FERNET CON COCA 8.000
Fernet Branca + Coca-Cola
Jarra de 1 lt. 17.000

CYNAR JULEP 8.000

Jarra de 1 lt. 14.000

VERMOUTH SPRITZ 8.200
Martini Rosso, espumante & soda

Jarra de 1 lt. 17.000

CURA MIMOSA 7.800
Espumante con exprimido de naranja.

MARICA MALA 12.800
Vodka con Red Bull.

POWER BOTTOM MOJITO 8.600

LA VENENO 8.000
Gin, limón, almibar y soda.

POPPER DEL AMOR 8.000
Amargo Obrero, jugo de pomelo, limón, menta, almibar y soda.

FURIA TRAVESTI DE LOS 80'S 8.000
Vino blanco, jugo de pomelo, naranja, limón y almibar de tomillo.

MARTINI NOT DRY ON THE ROCKS 8.000
Gin, Carpano blanco, rocas de hielo y un twist de limón.

AMERICANO 8.000
Campari, Carpano rosso & soda.

NEGRONI 8.000
Gin, Campari, Carpano rosso.

MANHATTAN 8.000
Whisky JB, Carpano rosso.

JARRAS DEL AMOR

POMELADA del amor 17.000
Exprimido de pomelo, almibar de tomillo, almibar de jengibre & vodka.

LIMONADA del amor 17.000
Exprimido de limón, almibar de tomillo, menta fresca & vodka.

GIN TONICS

GORDON'S TONIC 9.000

Jarra de 1 lt. 18.000

APERITIVOS

AMARGO OBRERO 6.400

CAMPARI ORANGE 100% exprimido 9.000

CARPANO 6.400
Vermouth rosso / blanco

CYNAR 6.400

VODKA SKYY
6.500

VERMU 6.400
Vermouth / soda

CERVEZAS

CORONA (335 ml) 6.800

QUILMES (335 ml) 5.700

ANDES (473 ml) 6.500
Rubia / Roja / IPA / Negra

STELLA ARTOIS (473 ml) 6.800

PATAGONIA (710 ml) 12.700
24.7 / Amber Lager

VINOS

PADRILLOS
Bodega Ernesto Catena Vineyards

Rosado / Blanco Trifecta / Pinot Noir 24.000

Malbec 23.000

OTRO LOCO MÁS
Bodega Don Bosco

Malbec 17.000

FINCA LAS MORAS

Consultar variedades 17.000

NORTON

Cosecha tardía (blanco dulce) 17.000

CORDERO CON PIEL DE LOBO
Bodega Mosquita Muerta

Malbec 17.000

Cabernet Sauvignon 17.000

Espumante 18.000

Copa tinto / blanco de la casa 6.500