

CASA CAVIA



Saturdays & Sundays
Sábados e domingos

SÁBADOS & DOMINGOS

BRUNCH

Pomelo ~ *Citrus maxima*

Menú / 2026

Desayuno

Breakfast ~ Café da manhã

Plato de frutas

Fruit bowl

Prato de frutas

\$18.000

Granola de la casa

Housemade granola

Granola caseira

\$20.000

Medialunas (2 unidades)

Argentine Croissants

Medialunas

\$14.400

Scones con queso crema,
mermelada o dulce de leche

Scones with cream cheese, jam or dulce de leche

Scones com cream cheese, geleia ou doce de leite

\$24.000

Tostadas de pan de masa madre con queso crema,
mermelada o dulce de leche

Sourdough toast with cream cheese,

jam or dulce de leche

Torradas de pão de fermentação natural com cream cheese,

geleia e doce de leite

\$24.000

Tarta de crema de limón y frutas de estación

Lemon cream tart with seasonal fruits

Torta de creme de limão com frutas da estação

\$21.000

Torta mousse de chocolates

Chocolate mousse cake

Bolo mousse de chocolates

\$24.000

Platos

Courses ~ Pratos

Huevos a la plancha o revueltos

Hongos salteados, furikake,
sriracha, albahaca y shiso

Fried or scrambled eggs

*Sautéed mushrooms, furikake,
sriracha, basil and shiso*

Ovos na chapa ou mexidos

*Cogumelos salteados, furikake,
sriracha, manjeriçao e shiso*

\$28.000

Rolls de masa filo fritos

Rellenos de hongos, tahini y ajo negro,
sésamo tostado y limón encurtido

Fried phyllo pastry rolls

*Stuffed with mushrooms, tahini and black garlic,
toasted sesame and preserved lemon*

Rolinhas de massa filo fritos

*Recheados com cogumelos, tahine e alho negro,
gergelim torrado e limão em conserva*

\$43.000

Stracciatella

Tirabeques a la parrilla, kimchi de espárragos,
puré de nuez, cebolla frita y vinagreta de miel.

Stracciatella

*Grilled snow peas, asparagus kimchi, walnut purée,
fried onion and honey vinaigrette*

Stracciatella

*Ervilhas-tortas grelhadas, kimchi de aspargos
purê de nozes, cebola frita e vinagrete de mel*

\$35.000

Tataki de trucha
Leche de tigre, jengibre encurtido, wasabi y limón
Trout tataki
Leche de tigre, pickled ginger,
wasabi and lemon
Tataki de truta
Leite de tigre, uvas brancas,
gengibre em conserva, wasabi e limão
\$40.000

Tartar de lomo
Emulsión de pimientos asados,
chips de mandioca y polvo de perejil
Beef tenderloin tartare
Roasted pepper emulsion, cassava chips
and parsley powder
Tártaro de filé
Emulsão de pimentões assados,
chips de mandioca e pó de salsa
\$35.000

Langostinos a la plancha
Salsa moqueca, coco, lima y granola spicy
Grilled prawns
Moqueca sauce, coconut, lime, and spicy granola
Camarões grelhados
Molho moqueca, coco, lima e granola picante
\$46.000

Bastones de papa frita
Con kétchup asiático
Fried potato sticks
And Asian ketchup
Bastões de batata fritos
E ketchup asiático
\$24.000

Ensalada caesar de pato

Hojas verdes, aderezo Caesar, pato confitado,
parmesano orgánico y crutones

Duck caesar salad

*Mixed greens, Caesar dressing, confit duck,
organic Parmesan and croutons*

Salada caesar de pato

*Folhas verdes, molho Caesar, pato confitado,
parmesão orgânico e croutons*

\$50.000

Dumplings

De cerdo, pasta de maní y chile, salsa de soja y lima.
Ensalada fresca de repollo, zanahorias y sésamo

Dumplings

*Pork dumplings, peanut and chilli paste, soy and lime sauce.
Fresh cabbage, carrot and sesame salad*

Dumplings

*De porco, pasta de amendoim e pimenta, molho de soja e limão.
Salada fresca de repolho, cenoura e gergelim*

\$52.000

Cappellacci de espárragos y morillas

Relleno de espárragos, mascarpone, lima y hierbas, manteca
de Franciacorta, morillas y espárragos a la plancha, menta y perifolio

Asparagus and morel cappellacci

*Filled with asparagus, mascarpone, lime and herbs, Franciacorta butter,
grilled morels and asparagus, mint and chervil*

Cappellacci de aspargos e morilas

*Recheado de aspargos, mascarpone, limão-taiti e ervas, manteiga de Franciacorta,
morilas e aspargos grelhados, hortelã e cerefólio*

\$54.000

Pici cacio e pepe

Pasta larga estirada a mano, emulsión de pecorino,
parmesano y pimienta negra

Pici cacio e pepe

*Hand-rolled long pasta, pecorino
and parmesan emulsion, black pepper*

Pici cacio e pepe

*Massa longa esticada à mão, emulsão de pecorino,
parmesão e pimenta-do-reino*

\$50.000

Sándwich de pollo frito

Pan brioche, miel spicy, lechuga,
akusai y pickles de pepino

Fried chicken sandwich

*Brioche bun, spicy honey, lettuce, akusai
and pickled cucumber*

Sanduíche de frango frito

*Pão brioche, mel picante,
alface, akusai e picles de pepino*

\$50.000

Ojo de bife

Con salsa demi-glace

Ribeye steak

With demi-glace sauce

Entrecôte

Con molho demi-glace

\$72.000

Postre

Dessert ~ Sobremesa

Degustación de postres para compartir
Selección del día

*Dessert tasting to share
Today's selection*

*Degustação de sobremesas para compartilhar
Seleção do dia*

\$55.000

CASA CAVIA



Menta ~*Mentha spicata*

Beverages

BEBIDAS

Bebidas

Beverages

Agua Eco de los Andes 500cc,
con gas y sin gas
Still or sparkling mineral water
Água com gás e sem gás
\$6.800

Limonada / Pomelada / Naranjada
Lemonade / Pink grapefruit lemonade / Orangeade
Limonada / Toranjada / Laranjada
\$8.400

Jugos Naturales
Assorted fresh-squeezed juices
Sucos naturais
\$10.000

Cervezas
Beer
Cerveja
Botella 330cc
Stella Artois, Stella Artois Pure Gold (sin tacc),
Stella Artois 0.0%, Corona
Lata 473cc
Patagonia Amber Lager, Ipa 24.7, Lager del Sur
\$9.300

Cafetería

Selection of specialty coffee - Seleção de café especial

<i>Origen:</i> Cauca, Colombia <i>Altura:</i> 1450 - 1900 msnm <i>Varietal:</i> Castillo, Caturra, Typica <i>Proceso:</i> Lavado	<i>Origin:</i> Cauca, Colombia <i>Elevation:</i> 1450 - 1900 masl <i>Varietals:</i> Castillo, Caturra, Typica <i>Process:</i> Washed	<i>Origem:</i> Cauca, Colômbia <i>Altitude:</i> 1450-1900 msnm <i>Variedades:</i> Castillo, Caturra, Typica <i>Processo:</i> Lavado
<i>Origen:</i> Cajamarca, Perú <i>Altura:</i> 1830 msnm <i>Varietal:</i> Bourbon, Caturra, Pache <i>Proceso:</i> Lavado"	<i>Origin:</i> Cajamarca, Peru <i>Elevation:</i> 1830 masl <i>Varietals:</i> Bourbon, Caturra, Pache <i>Process:</i> Washed	<i>Origem:</i> Cajamarca, Peru <i>Altitude:</i> 1830 msnm <i>Variedades:</i> Bourbon, Caturra, Pache <i>Processo:</i> Lavado

Ristretto
\$6.400

Espresso
\$6.400

Espresso doble
Double espresso
Espresso duplo
\$7.700

Americano
\$7.700

Macchiato (Cortado)
\$6.900

Macchiato doble (Flat white)
Double macchiato
Macchiato duplo
\$7.700

Cappuccino
\$7.700

Latte
\$7.700

Latte de almendras
Almond milk latte
Café com leite de amêndoa
\$7.700

Latte de coco
Coconut milk latte
Café com leite de coco
\$7.700

Método filtrado
Slow drip coffee
Café coado lento
\$12.000

Té

Tea ~ Chá

Casa Cavia Blend

Raíz de jengibre, flores de manzanilla,
lemongrass y clementinas de Calabria

*Ginger root, chamomile flowers, lemongrass
and Calabrian clementines*

*Raiz de gengibre, flores de camomila,
capim-limão e clementinas da Calábria*

Monsoon Wedding

Verbena, lemongrass, manzanilla, menta y pétalos

*Lemon verbena, lemongrass, chamomille,
mint, and flowers*

*Verbena, capim-limão, camomila,
hortelã e pétalas*

Calm

Hojas de verbena del sur de Francia, cascaritas
de naranja y clementinas del norte de Italia

*Lemon verbena from the South of France, orange peel,
and clementines from Northern Italy*

*Folhas de verbena do sul da França, cascas de laranja
e clementinas do norte da Itália*

Red Earl Grey

Base de rooibos de Sudáfrica y bergamota

Rooibos from South Africa and bergamot

Base de rooibos sul-africanos e bergamota

Earl Grey

Té negro con bergamota

Black tea with bergamot

Chá preto com bergamota

Cornelia Mood

Pomelo, pétalos de girasol y mango
con base de Ceylon

*Grapefruit, sunflower petals, and mango
with Ceylon tea*

*Toranja, pétalas de girassol e manga
com base de Ceilão*

English Breakfast

Blend de cosechas premium de té negro
provenientes de India, Ceylon y China

*Premium harvest blend of black tea from India,
Ceylon, and China*

*Mistura premium de colheita de chá preto da Índia,
Ceilão e China*

Sweet Chai

Té negro, canela, cardamomo, anís,
clavo de olor y pimienta

*Black tea, cinnamon, cardamom,
anise, clove, and pepper*

*Chá preto, canela, cardamomo, anis,
cravo-da-índia e pimenta*

Cherry Blossom

Hebras de té verde del sur de Shanghai, perfumadas
con cerezas de final de primavera

*Sencha Fukuyku green tea leaves from southern Shanghai,
scented with late spring cherries*

*Fios de chá verde do sul de Xangai, perfumadas com cerejas
do final da primavera*

\$12.000

CASA CAVIA



TODOS LOS DÍAS
25% DE AHORRO
SIN TOPE DE REINTEGRO

Abonando sin contacto desde tu celular o smartwatch,
con tu Tarjeta Éminent Visa Signature.

Vigencia: 1/9 al 31/10

CARTERA DE CONSUMO: Cartera Éminent: 25% de ahorro sin tope de reintegro abonando con Tarjetas Éminent Visa Signature pagando con NFC. CARTERA DE CONSUMO.
CONSULTE CONDICIONES, VIGENCIA, COMERCIOS ADHERIDOS O LIMITACIONES APLICABLES EN: www.galicia.ar/personas/buscador-de-promociones