

CASA CAVIA



Limón - Citrus × limon

Mornings
Manhãs

LAS MAÑANAS

Pastelería

Bakery ~ Pastelaria

Plato de frutas
Fruit bowl
Prato de frutas
\$18.000

Granola de la casa
Housemade granola
Granola caseira
\$20.000

Medialuna
Argentine Croissant
Medialuna
\$7.200

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

Cookie de pistacho y frambuesa
Pistachio and raspberry cookie
Biscoito de pistache e framboesa
\$18.000

Budín de almendras, coco y limón
Almond, coconut, and lemon mini loaf cake
Bolo de amêndoa com coco e limão
\$18.000

Torta mousse de chocolate blanco,
coco y frambuesa
White chocolate, coconut and raspberry
mousse cake
Bolo mousse de chocolate branco,
coco e framboesa
\$24.000

Tarta de manzana, caramelo
y crema chantilly de mascarpone
Apple tart with caramel and mascarpone Chantilly cream
Torta de maçã, caramelo e chantilly de mascarpone
\$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

Tarta de vainilla brulee
Vanilla brûlée tart
Torta de baunilha brûlée
\$20.000

Tarta de almendras,
vainilla y caramelo cremoso
Almond, vanilla, and creamy caramel tart
Torta de amêndoas, baunilha e caramelo cremoso
\$21.000

Cheesecake con frutas rojas
Cheesecake with red berries
Cheesecake com frutas vermelhas
\$21.000

Torta mousse de chocolates
Chocolate mousse cake
Bolo mousse de chocolates
\$24.000

Torta Bruce
"Bruce" cake
Bolo "Bruce"
\$29.000

Tentempié

Small bites ~ Lanches

Huevos a la plancha

Albahaca, shiso, furikake de hongos y sriracha

Fried eggs

Basil, shiso, mushroom furikake and sriracha

Ovos na chapa

Manjeriçã, shiso, furikake de cogumelos e sriracha

\$23.000

Bruschetta de temporada

Crema de caju, calabazas asadas, pickles de mostaza y miel especiada

Seasonal bruschetta

Cashew cream, roasted squash, mustard pickles and spiced honey

Bruschetta da estação

reme de castanha-de-caju, abóbora assada, pickles de mostarda e mel especiado

\$23.000

Bruschetta de palta

Palta laminada, crema de sésamo, lima y quinoa crocante

Avocado bruschetta

Sliced avocado, sesame cream, lime, and crispy quinoa

Bruschetta de abacate

Abacate fatiado, creme de gergelim, limão-taiti e quinoa crocante

\$23.000

Bruschetta de trucha

Trucha curada tipo gravlax, hinojos caramelizados, queso crema, hierbas y limón

Trout bruschetta

Gravlax-style cured trout, caramelized fennel, cream cheese, herbs, and lemon

Bruschetta de truta

Truta curada estilo gravlax, funcho caramelizado, cream cheese, ervas e limão

\$31.000

Sándwich en pan brioche
Queso inglés, gouda ahumado,
chutney de tomates secos y albahaca

Brioche sandwich

English cheddar, smoked gouda, tomato chutney, and basil

Sanduíche no pão brioche

Queijo inglês, gouda defumado, chutney de tomate seco e manjeriço

\$28.000

Sándwich en pan brioche
Jamón cocido y queso danbo

Brioche sandwich

Cooked ham and danbo cheese

Sanduíche no pão brioche

Presunto cozido e queijo danbo

\$45.000

Club sándwich

Pan brioche, pollo, queso, mostaza,
lomito ahumado, lechuga y panceta

Club sandwich

Brioche bread, chicken, cheese, mustard, smoked pork loin, lettuce and bacon

Club sandwich

Pão brioche, frango, queijo, mostarda, lombo defumado, alface e bacon

\$45.000

Chipá

\$21.000

Chipá con jamón y queso

Chipa with ham and cheese

Chipa com presunto e queijo

\$25.000

Selección de quesos

Tres variedades

Cheese Selection / Three varieties

Seleção de queijos / Três variedades

\$38.000

CASA CAVIA



Menta ~ *Mentha* sp.

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

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

Green tea strands from south of Shanghai, scented
with late-spring cherries

*Green tea strands from south of 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