CASA MUNAY

MENÚ DEL DÍA

PLATO DEL DÍA
Incluye LIMONADA Y CAFÉ o POSTRE
$18.500
De lunes a viernes de 12 a 16hs.
(No disponible en feriados)

V. VEGANO · SH SIN HARINA

Puede existir contaminación cruzada

Si tenés alguna alergia o intolerancia avisanos anticipadamente para tomar las medidas necesarias.

PARA PICAR

BURRATINA MUNAY — $19.800
sobre pesto de albahaca, láminas de remolacha, gajos de tomates, crema de ajo negro, snack de frutos secos tostados y salsa romesco

SOPA DE CALABAZA — $16.000
nuestra clásica sopa de calabaza y leche de coco, acompañada de brusqueta con hummus

HUEVOS MUNAY — $17.200
huevos pastoriles con salsa de tomate y stracciatella cocinados al horno con romesco, sriracha y un toque de pesto acompañado de tortilla crocante de trigo
Pan sin harina de trigo

COLES ESPECIADOS — $18.900
brócoli y coliflor gratinados con stracciatella
VEGANO: gratinados con crema de castañas

PAPAS RÚSTICAS — $14.000
con mayonesa de trufa y kétchup casero especiado

HUMMUS Y BABAGANOUSH — $14.000
acompañado de vegetales asados y pan de semillas

BUÑUELOS — $14.000
de acelga y espinaca con mayonesa de lima

PLATOS FRESCOS

ENSALADA VIVA MUNAY — $24.500
mango, palta, queso vegetal, tomates cherry, almendras, crackers de semillas, remolacha, hojas verdes, brotes de fenogreco y dressing de maracuyá

ENSALADA PROTEICA — $25.000
kale, palta, quinoa, hongos salteados, garbanzos crocantes, crema de edamame, semillas de calabaza, naranja y huevo mollet
VEGANO: con tofu

FAINÁ MEDITERRÁNEA — $24.500
fainá con palta, queso vegetal de espinaca, cebolla colorada, tomates cherry, albahaca, aceitunas y brotes de fenogreco

MUNAYCITOS
PLATO DISPONIBLE PARA MENORES DE 7 AÑOS

ÑOQUIS con salsa de tomate — $14.000

POSTRES

TIRAMISÚ — $15.000
clásico tiramisú con mascarpone, café y cacao

VOLCÁN DE CHOCOLATE — $15.000
acompañado con helado

CRUMBLE TIBIO DE MANZANA CON HELADO — $12.000
crujiente de almendras con manzanas especiadas, helado de vainilla vegano y chocolate

COPA HELADA — $7.000
bocha de vainilla con frutos rojos

BUDÍN DE PAN con dulce de leche — $9.000

MOUSSE DE CHOCOLATE — $11.000
con escamas de sal marina

ENTRE PANES

SÁNDWICH DE MILA — $27.800
milanesa de girgola, lechuga, tomate, cebolla crispy, romesco y mayonesa de lima en pan con cúrcuma, acompañado con papas rústicas y dip de sriracha

HAMBURGUESA CON PAPAS — $26.000
hamburguesa a base de legumbres en pan de papa vegano con rúcula, tomate, cebolla crispy, queso y salsa tártara acompañada de papas y kétchup casero
VEGANO: con queso de almendras

PLATOS CALIENTES

MILANESA DE GÍRGOLAS — $28.500
a la napolitana (queso cremoso) con spaghetti en crema de castañas
VEGANO: con queso de almendras

MUNAY THAI — $26.000
fideos de arroz salteados con tofu orgánico ahumado, maní, cilantro, huevo pastoril, cebolla, picante y salsa de soja
VEGANO: sin huevo

TOFU CRUJIENTE EN PANKO — $26.000
con vegetales de estación gratinados sobre crema de coliflor
VEGANO: con queso de almendras

CANELONES — $25.000
rellenos de hongos, cabutia y cebolla caramelizada con salsa de tomates cherry

RISOTTO AL FUNGHI — $28.500
carnaroli con girgolas salteadas y perfumado con aceite de trufa (tiempo de cocción 20')
VEGANO: con queso de castañas

RAVIOLONES — $27.500
de espinaca y castañas en salsa crema de hongos

ÑOQUIS — $24.500
de papa con suave salsa de tomate, pesto y stracciatella
VEGANO: con crema de castañas y tofu

TORTAS

CHEESECAKE RAW — $12.000
base de almendras, nueces, pasas de uva, dátiles y coco, queso crema de cajú y naranja, servido con salsa de frutos del bosque

CARROT CAKE — $9.500
base de zanahoria y especias con nueces, queso de cajú y glaseado cítrico

CHEESECAKE VASCO — $12.000
tarta de queso dorada con corazón blando servido con salsa de frutas de estación

TORTA BOMBA DE CHOCOLATE — $11.500
base y cobertura de cacao y chocolate amargo con suave mousse de chocolate

TORTA DE CHOCO Y DÁTILES — $14.000
con harina de almendras y mousse de avellanas (sin azúcar)

BEBIDAS

LIMONADAS

	Vaso	Botella
CLÁSICA jengibre, almíbar, agua con gas y un toque de sal	$5.800	$10.500
MENTA Y JENGIBRE	$5.800	$10.500
NARANJADA	$6.200	$11.500
HIBISCUS	$6.200	$11.500

LICUADOS (SIN AZÚCAR)

DEL BOSQUE — $7.000
frutos rojos y naranja

MANGO DORADO — $7.000
mango, coco, naranja, cúrcuma, zanahoria, jengibre y cardamomo

MIX TROPICAL — $7.000
maracuyá, naranja y mango

TROPI-KALE — $7.000
kale, ananá, pepino, jengibre y menta

PROTEICO — $8.500
yogurt griego, frutos rojos, banana, miel, leche

JUGOS

NUEVO VERDE MUNAY — $8.000
manzana, apio, espinaca, jengibre y naranja

CAROTENO — $8.000
zanahoria, manzana, cúrcuma, naranja y jengibre

NARANJA EXPRIMIDO — $6.200

BEBIDAS ENVASADAS

KÉFIR CASERO Bebida probiótica 500ml — $5.500

KOMBUCHA 354cc. - Consultar sabores - $6.500

AGUA LOCAL Con y sin gas — $4.800

CERVEZAS

MUR - SOLO PILS LAGER — $7.200

MUR - INSOLENTE SESSION IPA — $8.800

OSLO - Sin Alcohol — $7.200
(Consultar Variedades)

VINOS

CALIGIORE

CALIGIORE Malbec — $23.000

CUATRO VACAS GORDAS Torrontés — $16.000

CUATRO VACAS GORDAS Blend Cabernet-Malbec — $16.000

ERNESTO CATENA

ANIMAL Chardonnay — $23.000

BE MY HIPPIE LOVE Criolla Tinta — $21.000

ANIMAL Malbec — $24.000

TATU Cabernet Sauvignon — $22.000

JARDÍN ENCHANTÉ Malbec Rosé — $25.000

MARA DE UCO

MARA Pinot Noir — $32.000

MARA Malbec — $30.000

MARA Semillón — $30.000

MARA Cabernet Franc — $31.000

MARA Orange (375 ml) — $18.000

COPA DE VINO - CUATRO VACAS GORDAS — $6.000

COPA DE VINO - MARA MALBEC — $8.500

TRAGOS

GARIBALDI — $8.800
Campari con jugo de naranja exprimido

VERMUT ROSSO O BIANCO — $8.800
Lombroni con shot de soda

MUNAYJITO — $8.800
Vermut Lombroni, jugo de limón, menta y soda

TINTO DE VERANO — $8.800
Vermut Lombroni, Mara Malbec y jugo de lima

BLANCO DE PRIMAVERA — $8.800
Vino blanco, vermut Blanco, limón y almíbar

CAFÉ & INFUSIONES

Leche a Elección: de Vaca o Vegetal

ESPRESSO — $4.200
shot de café

AMERICANO — $4.400
dos shot de café con agua caliente o leche

LATTE — $4.900
shot de café con leche

FLAT WHITE — $5.300
doble shot de café con leche

LÁGRIMA — $5.300
shot simple con leche

CAFÉ DOBLE — $5.300
doble shot de café con agua caliente

CAPUCHINO — $5.300
shot de café con leche texturizada, cacao y canela (caliente y frío)

SUBMARINO — $6.200
leche texturizada con barra de chocolate taza

TÉ — $3.900

TÉ EN HEBRAS — $5.200
hibiscus, manzanilla, cedrón, poleo, negro

MATE : pava o cocido — $4.600

AFFOGATO shot de café con helado — $8.300
VEGANO: con helado de vainilla vegano

FRAPUCHINO — $6.600
shot de café, cacao amargo, leche y hielo

PARAÍSO DE CACAO — $7.000
cacao, castañas, avena, miel y leche vegetal

MOCACCINO — $6.700
shot de café, con leche texturizada, cacao y canela, y una barra de chocolate

MUNAY CHAI — $6.200
mix de especias: canela, cardamomo y clavo de olor con leche vegetal (sin teína)

LECHE DORADA — $6.200
mix de especias: cúrcuma, canela, cardamomo y pimienta negra

ALGO SALADO

CHIPANWICH CAPRESSE — $14.500
chipá, queso, tomate y pesto

TOSTÓN DE PALTA — $12.500
con queso crema, tomates confitados, albahaca y huevo pastoril poché
VEGANO: con queso de castañas y tofu orgánico revuelto

HUEVOS REVUELTOS — $9.800
huevos pastoriles revueltos con pan casero
Pan sin harina de trigo
VEGANO: con tofu orgánico revuelto

TOSTADO CAPRESSE — $10.900
tomate, queso y pesto de albahaca en pan árabe o de miga
VEGANO: con queso cremoso de almendras

CHIPÁ de queso (4 unidades) — $8.900

BRUNCH AL PLATO — $12.500
huevos pastoriles revueltos con espinaca acompañados de palta, tomates cherry y pan de la casa
VEGANO: con tofu orgánico revuelto
Pan sin harina de trigo

ALGO DULCE

CHOCODÁTIL — $4.900
dátiles rellenos cubiertos con chocolate

COOKIE craqueldala de chocolate — $4.900

COOKIE — $5.500
de matcha y almendras

PEPA — $4.200
de frutos rojos o frambuesa

BUDÍN DE BANANA / DE LIMÓN — $4.400

ROLL DE CANELA — $4.500
con crema de castañas

MEDIALUNA — $2.300

CROISSANT de masa madre — $4.500

ALFAJOR manteca de maní/DDL — $5.700

TOSTADAS — $6.000
pan integral con mermelada casera baja en azúcar y queso crema
VEGANO: con queso de castañas de cajú
Pan sin harina de trigo

BRUNCH (con opción) — $54.000
PARA 2 PERSONAS . Consultar !

PROMOS

DESAYUNOS Y MERIENDAS
(9:00 a 12:00hs.) (16:30 a 20:00hs.)
Incluye **LATTE, TÉ o LIMONADA**
- JUGO DE NARANJA EXTRA $3.500 -

COMO EN CASA

BUDÍN DE BANANA — $8.400

CROISSANT de masa madre — $8.500

TOSTADAS pan integral con mermelada casera y queso crema — $9.800
VEGANO: con queso de castañas de cajú

CAMPESTRE

HUEVOS REVUELTOS — $13.200
Pan sin harina de trigo
VEGANO: con tofu orgánico revuelto

HUEVOS MUNAY — $19.400
con salsa de tomate y stracciatella cocinados al horno con romesco, sriracha y un toque de pesto acompañado de tortilla crocante de trigo
Pan sin harina de trigo

DELICIAS

TORTA DEL DÍA — $11.900

PANCAKES — $14.000
con crema de maní, banana, fruta de estación y salsa de frutos rojos

BOWL FRUTAL — $16.600
frutas de estación con base de banana, leche de almendras y arándanos, pasta de maní y granola

FRUTALES

BOWL PROTEICO — $14.500
yogurt griego, granola sin azúcar, frutos rojos y de estación, mantequilla de maní y/o miel

BOWL FRUTAL — $13.500
frutas de estación con base de banana, leche de almendras y arándanos, pasta de maní y granola

PANCAKES — $10.600
con crema de maní, banana, fruta de estación y salsa de frutos rojos