CASA MUNAY

VEGANO · SIN HARINA

Puede existir contaminación cruzada

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

MENÚ DEL DÍA

PLATO DEL DÍA
Incluye LIMONADA Y TÉ/CAFÉ
$6380
De lunes a viernes de 12 a 16hs.
(No disponible en feriados)

ESPECIAL DE LA SEMANA

CANELONES — **$8190**
rellenos de hongos, tofu y puerros con salsa de tomates cherry

PARA PICAR

FALAFEL — **$5050**
con salsa de ajo (4 unidades)

HUMMUS Y ESCABECHE — **$5050**
con pan de fermentación lenta en frío
Opción con pan SIN HARINA DE TRIGO

PAPAS RÚSTICAS — **$5280**
con alioli y salsa picante

TORTILLA DE PAPA — **$5390**
con sour cream y verdeo

PICADA MUNAY

COMEN 2 PICAN 3 — **$21180**

- Pinchos de tomate cherry, albahaca y queso
  VEGANO: con tofu orgánico
- Bastoncitos de zanahoria
- Fainá
- Tortilla de papa
- Brusqueta de mousse de legumbres verdes con hongos
- Milanesas
- Porotos y berenjenas escabechados
- Hummus
- Canasta de pan
- Sour cream con verdeo
- Salsa picante

PLATOS FRESCOS

ENSALADA VIVA MUNAY — **$8960**
mango, palta, queso vegetal, tomates cherries, almendras, crackers de avena, remolacha, hojas verdes, brotes de fenogreco y dressing de maracuyá

ENSALADA DE ESTACIÓN — **$8580**
croquetas de calabaza, zanahoria y cúrcuma con crema de remolacha y sésamo, coles, espinaca, tomates confitados, hinojos horneados y puerro asado

ENSALADA POKE — **$8960**
arroz blanco, legumbres verdes, suave chucrut, combinación de vegetales verdes frescos, pepinos, tomates, cebolla, zanahorias, coronado con no-atún acompañado de salsa teriyaki y mayonesa de sriracha

FAINÁ MEDITERRÁNEA — **$8490**
fainá con palta, queso vegetal de espinaca, cebolla colorada, tomates cherries, albahaca, aceitunas y brotes de fenogreco

PLATOS CALIENTES

MUNAY THAI — **$8960**
fideos de arroz salteados con tofu orgánico ahumado, maní, cilantro, huevo, cebolla, picante y salsa de soja
VEGANO: sin huevo

RAVIOLES — **$8960**
rellenos de cabutia ahumado, tofu, cebolla y hierbas con salsa de pimientos

GOULASH CON SPAETZLE — **$9100**
ñoquis húngaros con guisado de portobellos

ÑOQUIS — **$8490**
de zanahoria en crema de castañas y cúrcuma, con pesto de rúcula y arenado de aceitunas

ENTRE PANES

SÁNDWICH PORTO — **$8960**
portobellos grillados, olivas, hummus y rúcula en pan árabe blanco acompañado con papas rústicas

HAMBURGUESA — **$8960**
de hongos en sándwich con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y salsa tártara acompañada con papas rústicas (contiene maní)

MUNAYCITOS

PLATO DISPONIBLE PARA MENORES DE 7 AÑOS

ÑOQUIS — **$5330**
con salsa de tomate

POSTRES

AFFOGATO — **$3180**
shot de café con helado
VEGANO: helado de vainilla vegano

CARROT CAKE — **$4530**
base de zanahoria y especias con nueces, queso de cajú y glaseado cítrico

TARTA DE CREMA PASTELERA — **$4530**
base de masa quebrada dulce con crema pastelera de vainillas y dulce de fratas

LEMON PIE — **$4430**
base de almendras relleno de crema de limón con merengue italiano

BUDÍN DE PAN — **$3530**
con dulce de leche

MARROC — **$5690**
crema de chocolate con maní y almendras sobre crocante de chocolate

CRUMBLE DE MANZANA CON HELADO — **$5325**
crujiente a base de almendras con manzana especiada y cocida, un toque de mascabo y limón servido con helado de vainilla vegano e hilos de chocolate

COPA HELADA — **$6640**
de vainilla con granola

CHEESECAKE RAW — **$6050**
base de almendras, nueces, pasas de uva, dátiles y coco, queso crema de cajú y naranja, servido con salsa de frutos del bosque

VOLCÁN DE CHOCOLATE — **$6050**
acompañado con helado

CHEESECAKE VASCO — **$5890**
tarta de queso dorada con corazón blando servido con salsa de frutas de estación

BEBIDAS

LIMONADAS

VASO de hibiscus	$2470
VASO de menta y jengibre (sin azúcar)	$2470
BOTELLA de menta y jengibre (sin azúcar)	$4940

LICUADOS (SIN AZUCAR)

PARAÍSO DE ALMENDRAS leche de almendras, maracuyá y banana	$3230
FRUTILLA CÍTRICA naranja y frutilla	$3230
MANGO mango, banana y naranja	$3230
MIX TROPICAL maracuyá, naranja y mango	$3430
COCO FAN banana, arándanos y leche de coco	$3230
FRESCO ananá, manzana, apio y limón	$3230

JUGOS

VERDE MUNAY kale, manzana verde, limón, apio, menta y pepino	$3620
CAROTENO zanahoria, manzana, cúrcuma, naranja y jengibre	$3620
NARANJA EXPRIMIDO	$2800

BEBIDAS ENVASADAS

KÉFIR CASERO. Bebida probiótica 500ml.	$2590
AGUA LOCAL Con y sin gas	$1730

CERVEZA "MUR"

SOLO PILS LAGER	$3670
CASI HAWAII PALE-ALE	$4860
ATOLONDRADA AMERICAN AMBER ALE	$4860
INSOLENTE SESSION IPA	$5290

VINOS

CALIGIORE

CALIGIORE Malbec	$9290
CUATRO VACAS GORDAS Torrontés	$7020
CUATRO VACAS GORDAS Blend Cabernet-Malbec	$7020

FULANOS WINES

NATAL Cabernet	$12100
NATAL Sauvignon Blanc	$12100
CAMPAL Blend Malbec - Merlot	$13200

ERNESTO CATENA

JARDÍN ENCHANTÉ Rosé	$11940
ANIMAL Chardonnay	$13930
BE MY HIPPIE LOVE Criolla	$13130
ANIMAL Malbec	$16150

MARA DE UCO

MARA Pinot Noir	$17400

STELLA CRINITA / BODEGA NATURAL

STELLA CRINITA Cabernet Franc	$22000

COPA DE VINO	$3780

TRAGOS

GARIBALDI Campari con jugo de naranja exprimido	$4310
VERMUT ROSSO O BIANCO Lombroni con shot de soda	$4310
MUNAYJITO Vermut Lombroni, jugo de limón, menta y soda	$4310
TINTO DE VERANO Vermut Lombroni, vino tinto y jugo de lima	$4310

CAFÉ & INFUSIONES

ESPRESSO shot de café	$1890
AMERICANO dos shot de café con agua caliente o leche	$2430
LATTE shot de café con leche	$2760
FLAT WHITE doble shot de café con leche	$3030
LÁGRIMA shot simple con leche	$2810
CAFÉ DOBLE doble shot de café con agua caliente	$2810
CAPUCHINO shot de café con leche texturizada, cacao y canela (caliente y frío)	$2970
FRAPUCHINO shot de café, cacao amargo, leche y hielo	$3050
TÉ	$1780
TÉ EN HEBRAS hibiscus, manzanilla, cedrón, poleo, negro	$2700
MATE: pava o cocido	$2480
LECHE DORADA mix de especias: cúrcuma, canela, cardamomo, pimienta negra	$2860
MUNAY CHAI mix de especias: canela, cardamomo y clavo de olor con leche vegetal (sin teína)	$2860
AFFOGATO shot de café con helado *VEGANO: helado de vainilla vegano*	$3180
SUBMARINO leche texturizada con barra de chocolate taza	$2920

ALGO VEGANO Y SIN HARINAS

CHIA PUDDING	$4200
COOKIE	$2810
BOWL FRUTAL batido de banana y mango cremoso con frutas de estación, granola casera y coco rallado	$5050
PANCAKES con crema de maní, banana, fruta de estación y salsa de frutos rojos	$4910

crackelada de matcha y almendras

ALGO SALADO

TOSTÓN DE PALTA — **$5350**
con tomates confitados, albahaca y huevo poché
VEGANO: con tofu orgánico revuelto

HUEVOS REVUELTOS — **$5240**
con pan integral
Pan sin harina de trigo

TOSTADO CAPRESSE — **$5240**
tomate, queso y pesto de albahaca en pan árabe o de miga

BRUNCH AL PLATO — **$5720**
huevos revueltos con espinaca acompañados de palta, tomates cherries y pan de la casa
VEGANO: con tofu orgánico revuelto

ALGO DULCE

GALLETA DE AVENA avena, pasas de uva, miel y huevo	$1780
COOKIE crackelada de chocolate	$2200
BUDÍN DE BANANA	$1990
BUDÍN DE LIMÓN	$1990
CROISSANT de masa madre	$2320
ALFAJOR DE DULCE DE LECHE	$2920
CARROT CAKE	$4530
TOSTADAS de pan sin harina de trigo o integral, con mermelada casera y queso crema *VEGANO: con queso de castañas de cajú*	$3350

PROMOS

DESAYUNOS Y MERIENDAS
(9:00 a 12:00hs.) (16:30 a 20:00hs.)
Incluye **LATTE, TÉ o LIMONADA**
- JUGO DE NARANJA EXTRA $1555 -

COMO EN CASA

BUDÍN DE BANANA	$4275
CROISSANT de masa madre	$4570
TOSTADAS de pan integral con mermelada casera y queso crema *VEGANO: con queso de castañas de cajú*	$5500

CAMPESTRE

HUEVOS REVUELTOS	$7200
TOSTADO CAPRESSE tomate, queso y pesto de albahaca en pan árabe o de miga	$7200

DELICIAS

TORTA DEL DÍA	$6560
PANCAKES con crema de maní, banana, fruta de estación y salsa de frutos rojos	$6900
BOWL FRUTAL batido de banana y mango cremoso con frutas de estación, granola casera y coco rallado	$7030

@CASAMUNAY · CASAMUNAY.COM