PASTELERIA
HECHA
CON ♥

Español

PATISSERIE
FEITO
COM ♥

Portuguese

PATISSERIE
MADE
WITH ♥

English

mamuschka

PASTELERIA
HECHA
CON ♥

mamuschka

mini tortas

Tartaleta de frutos rojos **$8.500.-**
Masa soleé, crema pastelera, frambuesas, arándanos y frutillas.

Fraisier **$11.500.-**
Base bizcochuelo de vainilla, frutillas enteras y mousseline de vainilla.

Manzana y crumble de almendras ---------- $8.500.-
Masa quebrada con tiernas manzanas especiadas, cubiertas con crumble de almendras. Podes pedirla con crema!

Cheesecake Mamuschka ---------- $11.500.-
Cheesecake con Berries de la Patagonia.

Frambuesita ---------- $8.200.-
Mousse de Chocolate & Mousse de Frambuesa.

Chiffón de Limón ---------- $7.500.-
Bizcochuelo de vainilla, crema de limón, crema chantillí y merengue.

Mamuscka ---------- $10.900.-
Suave y húmeda masa de chocolate rellena de dulce de leche y bañada en chocolate con almendras.

Charol ---------- $11.500.-
Marquise de chocolate, mousse de dulce de leche y corazón de Crème brûlée.

Otoño ---------- $11.500.-
Frutos secos & Chocolate.

Mousse de Chocolate ---------- $8.200.-
Mousse de Chocolate, Dulce de Leche y Merengue.

Deux Mousses ---------- $9.500.-
Mousse de chocolate Blanco & semi amargo.

Brownie *(porción)* ---------- $7.500.-
Brownie con dulce de leche y merengue.

Cheesecake de Dulce de Leche ---------- $.-
Cheesecake de Dulce de leche.

Hojaldre Vainilla & Cassis ---------- $8.900.-
Hojaldre Caramelizado, Crema de Vainilla & Cassis.

Tiramisú al Chocolate (porción) ---------- $8.200.-
Bizcochuelo embebido en café Esspreso Mamuschka Blend con crema mascarpone clásica y al chocolate.

Tartaleta de Chocolate Amargo ---------- $8.200.-
Intenso y fino chocolate 70% sobre masa sablé

Crème Brûlée ---------- $8.200.-

Crema a base de chauchas de vainilla cubierta con tibio caramelo realizado en el momento

Ricotta (porción) ---------- **$7.500.-**
Fresca y húmeda, sencilla pero imperdible.

Rosa Lima ---------- **$10.900.-**
crema de limas y crema de vainilla sobre masa sablé.

Ana´s ---------- **$6.500.-**
Bananas y Avellanas.

Pistacho & Chocolate ---------- **$10.900.-**
Mousse de pistacho con corazón de ganache de chocolate 63% orgánico sobre crujiente de Frutos Secos.

Desayunos & meriendas

Croissant
Los más ricos!

DULCE/ NEUTRO ---------- **$1.600.-**
CON COCIDO Y QUESO ---------- **$4.000.-**
CON CRUDO Y QUESO ---------- **$4.900.-**
BERRY MUCH ---------- **$4.500.-**

Vigilantes ---------- **$3.500.-**
Rellenos con Mamusch Cream, nuestra crema de avellanas y cacao.

Pan *al Chocolate* ---------- **$3.500.-**
Nuestra emblemática masa de croissant rellena de nuestro chocolate Bean to Bar. ¡Una dupla imperdible!

Chocolate chip Cookies ---------- $4.000.-

Húmedas, llenas de sabor, con chips de chocolate Bean to Bar.
¡Riquísimas!

Pistacho Cookies ---------- $5.500.-

¡Riquísimas!

Madeline con pastelera ---------- $1.800.-

Delicado bizcochuelo de vainilla relleno con la más rica crema pastelera.

Muffin de frambuesas ---------- $3.200.-

Rellenos con frambuesas orgánicas. **¡Se sirven tibios y son imperdibles!**

Scons ---------- $1.400.-

¡Un clásico! Se sirve tibio.
Si lo desea puede acompañarlo con manteca y/o dulce.

Cinamonnroll canela ---------- $3.000.-

Roll de canela

Alfajores ---------- $.-

Elaborados con harina de almendras,
rellenos de dulce de leche y bañados de nuestro chocolate
Bean to Bar (Leche o 63% cacao).
¡Son riquísimos! Sin TACC/ Sin Gluten.

Masas Petit Fours

Las más ricas y frescas... nuestra variedad...

Alfajores de frambuesa, de dulce de leche, con hojaldre,
con manzanas, volcanes de dulce de leche, pecan pie y
muchas más...

Podés elegirlas en mostrador.

CADA UNA ---------- $1.400.-
PLATO X4 MASAS A ELECCIÓN -- $4.900.-

Macarons (x unidad) --- $2.100.-

Tostadas de *pan Mamuschka* (precio x unidad)

Pan blanco

De suave miga con corteza con semillas de amapola.

$1.100.-

Pan de harina integral orgánica

Con semillas de sésamo, chía , lino y girasol.

$1.200.-

Promo 3 Tostadas

Con manteca, queso crema y dulce.

$6.900.-

Pan de centeno de harina orgánica

De masa madre con almendras y nueces tostadas, arándanos y pasas.

$1.600.-

¡Novedad!

Pan de harina de arroz

Elaboradas a partir de harina de arroz. No contienen gluten.

$.-

Promo 2 Tostadas

Con manteca, queso crema y dulce.

$6.900.-

Adicionales *para acompañar*

Manteca - - - - - - - **$1.900.-**

Queso crema - - - - - **$1.900.-**

Dulce - - - - - - - - - - - - **$1.900.-**

Mamusch Cream - - - - **$3.500.-**

Nuestros

salados

Avocado Toast $12.900.-

Pan de Centeno integral elaborado con masa madre y frutos secos (almendras y nueces tostadas, arándanos y pasas) cubierto con Philadelphia, láminas de palta, mix de semillas tostadas y sal del himalayas.

Tostado Especial $13.900.-

Pan de Centeno orgánico con frutos secos, queso Toscano y jamón crudo.

Tostados de pan casero

Nuestros riquísimos tostados de pan casero cubiertos con queso gratinado.

Blanco

Jamón cocido & queso. $10.500.-

Jamón crudo & queso. $11.500.-

Integral

Jamón cocido & queso. $10.900.-

Jamón crudo & queso. $11.900.-

*Adicional tomate. $1.800.-

Amasamos y horneamos nuestros propios panes en el día con mucho amor!

Chips rellenos

Queso crema, jamón cocido y queso.	$2.500.-
Queso crema, jamón cocido y cherrys.	$2.800.-
Queso crema, pimienta, jamón crudo y queso.	$3.000.-
Queso crema, salmón ahumado y ciboulette.	$3.300.-

Roll de Queso

Nuestra emblemática masa de croissant en una combinación inigualable con queso.

$3.500.-

Panini Portobello

Ciabatta realizada a partir de masa madre, con portobellos salteados, queso brie, oliva,y rúcula.
¡Salen grillados y están buenísimos!

$12.900.-

Panes trenzados

Jamón cocido & queso.	$9.900.-
Jamón crudo & queso.	$10.900.-

Grand Croissant

Jamón cocido & queso.	$9.900.-
Jamón crudo & queso.	$10.900.-

Bebidas calientes

Café Mamuschka Blend

Presentamos nuestro propio café: un blend de granos de Brasil y Colombia. Desarrollamos un perfil de tostado para cada grano, logrando destacar sus bondades para luego unirlos en la proporción justa. Sabor intenso y baja acidez, con predominante aroma a vainilla, notas caramelo y frutos secos.
¡Esperamos que lo disfrutes!

Café Mamuschka *Blend*

CHICO $2.900.-
Espresso / Macciato / Expresso lungo

JARRITO $3.500.-
Americano / Cortado

GRANDE $4.500.-
Espresso doble / Café con leche / Lágrima / Cortado doble

Chocolate *Caliente*

MEDIANO (jarrito) $3.500.-

GRANDE (taza doble) $4.500.-

Leche *Caliente*

JARRITO con vainilla $2.300.-

VASO $2.500.-

Capuccino $5.200.-

Café, leche, canela,
cacao y crema chantilly.

Submarino *Mamuschka* $4.590.-

Bean to Bar

Adicionales

Crema $2.000.-

Leche de Almendras $3.900.-

Promo Jarrito *+ Alfajor*

$.-

A la hora del té

TAZA $4.200.-

TETERA $10.990.-

Bebidas frías

Nuestros jugos y licuados están elaborados exclusivamente con frutas naturales y frescas exprimidas a diario.

Jugo de Naranja
Exprimido $5.900.-

Agua $5.500.-
Gasificada / Mineral

Jugo de Frambuesa $6.500.-

Licuado de Frambuesa $6.900.-

Licuado de Banana $5.900.-

Capuccino frío .. $5.200.-

Café, leche, canela,
cacao y crema chantilly.

Gaseosas / Aguas Saborizadas $5.500.-

SLUG CLUB

Kombucha ..... $.-

Flores de sauco, Jengibre,
Frambuesa, Original
o Sabor estacional.

Cervezas $5.900.-

Chandon 187 .... $10.900.-

Botella 187 ml

Vasitos de Chocolate ..... $-

CHIVAS REGAL

BAILEY'S ..... $-

PATISSERIE
MADE
WITH ♥

mini cakes

Red Berries Mini Tart $8.500.-
A soft sweet-custard cream, covered with Raspberries and Blueberries, fruits from our region.

Fraisier $11.500.-
Soft sponge base, whole Strawberries and a delicate Vanilla cream covered with an intense “coullis”.

Apple and almond Crumble $8.500.-
Pâte sablée with tenderized and spiced apples, covered in almond crumble.

Cheesecake Mamuschka $11.500.-
We are always improving classics.
Try our highly recommended Cheesecake.

Frambuesita $8.200.-
Mousse de Chocolate & Mousse de Frambuesa.

Lemon Chiffón $7.500.-
A soft Vanilla sponge, Lemon cream, whipped cream and Italian meringue.

Mamuscka $10.900.-
We call this cake Mamuschka because it covers every one of our requirements. A soft, moist Chocolate base, filled with Dulce de leche, complete with a Chocolate cover with chopped Almonds.

Charol $11.500.-
Marquise de chocolate, A chocolate marquise and dulce de leche mousse, with Crème Brûlée at its core.

Otoño $11.500.-
Chocolate sponge, dried fruit brittle, praline and chocolate cream.
Incredible!

Dulce de Leche and Chocolate Mousse $8.200.-
One of our favourites! For Chocolate lovers, this cake is an excellent combination of Chocolate Mousse, Dulce de leche and Meringue.

Deux Mousses $9.500.-
An excellent combination of two delicious types of Chocolate. White and semi-bitter Chocolate Mousse.

Brownie *(portion)* $7.500.-
Dulce de leche version for those with a sweet tooth.

Dulce de leche Cheesecake ..... $.-
Cheesecake de Dulce de leche.

Vanilla and cassis puff pastry $8.900.-
Caramelized puff pastry and vanilla cream, accompanied by cassis reduction.
Made with natural vanilla beans and organic fruits from the region.

Tiramisú al Chocolate *(portion)* $8.200.-
Exquisite sponge, coffee espresso, classic and chocolate mascarpone cream.

Chocolate Mini Tart $8.200.-
The best option for those who look for balance in Chocolate. This is a delicate Chocolate tart, intense and delicious!

Crème Brûlée $8.200.-
A classic from French Patisserie.
Vanilla cream covered with a warm Caramel,freshly made.

Ricotta *(portion)* $7.500.-
A fresh and moist cake, ideal for Ricotta lovers!

Rosa Lima $10.900.-
Delicate combination of lime and vanilla cream on shortcrust pastry.

Ana´s $6.500.-
Chocolate pastry, dulce de leche, bananas, crunchy hazelnuts, Mamusch cream (our hazelnut and cocoa cream) and meringue.

Pistacho & Chocolate $10.900.-
Pistachio mousse with a heart of 63% organic chocolate ganache on crunchy nuts.

breafast & tea time

Croissant
Los más ricos!

SWEET / NATURAL $1.600.-
WITH HAM AND CHEESE $4.000.-
WITH PARMA HAM AND CHEES $4.900.-
BERRY MUCH $4.500.-

Vigilantes $3.500.-
Filled with mamusch cream, our hazelnut and cocoa cream.

CHOCOLATE Bread $3.500.-
Our emblematic croissant dough filled with our bean to bar chocolate.
An unmissable duo!

Chocolate chip Cookies $4.000.-
Moist, full of flavor, with bean to bar chocolate chips. **Delicious!**

Pistachio and white Chocolate cookies $5.500.-
Bolachinhas suaves, úmidas, saborosas e com chips de chocolate.
Delicious!

Madeleine with pastry cream $1.800.-
A delicate vanilla sponge, filled with a soft cream.

Raspberry muffins $3.200.-
Don't miss our warm, raspberry filled muffins. **They are delicious!.**

Scons $1.400.-
Our Scons are served warm. Enjoy another tea time classic with butter and/or jam.

Cinamon roll $3.000.-

Roll de canela

Alfajores ---------- $.-

Made with almond flour, filled with dulce de leche and covered with our bean to bar chocolate (milk or 63% cocoa).

They are delicious and gluten-free! Sin T.A.C.C.

Masas Petit Fours

Delicious and Fresh! Enjoy our variety...

Raspberry Alfajores, Dulce de Leche , with apple, Pecan pie, Dulce de Leche Volcanoe and more...
You could choose them at the counter.

EACH ONE ---------- $1.400.-
4 PETIT FOUR (YOUR CHOICE) -- $4.900.-

Macarons (x unidad) --- $2.000.-

Chocolate, lemon, berries, raspberry, pistachio, vanilla, dolce de leite, Mamusch Cream.

Toasted Mamuschka Bread *(per unit)*

white bread

White bread with a Poppy seeded crust.

$1.100.-

Organic rye bread

Sourdough with toasted almonds and walnuts, cranberries and raisins..

$1.200.-

Organic wholewheat bread

With Sesame, Chia, Flax and Sunflower seeds.

$1.600.-

¡Novedad!

Pan de harina de arroz

Elaboradas a partir de harina de arroz. No contienen gluten.

$.-

Promo 3
Toast

with butter, cream cheese and jam.

$6.900.-

Promo 2
Toast

with butter, cream cheese and jam.

$6.900.-

Additional

Butter ------- **$1.900.-**

Jam ---------- **$1.900.-**

Cream cheese ----- **$1.900.-**

Mamusch Cream ---- **$3.500.-**

Our *salty*

Avocado Toast ---------- $12.900.-

Whole wheat rye bread made with sourdough and nuts (toasted almonds and walnuts, cranberries and raisins) covered with Philadelphia cheese, avocado slices, a mix of toasted seeds and Himalayan salt.

Special Toast ---------- $13.900.-

Organic rye bread with nuts, tuscan cheese and parma ham.

VENTIMIGLIA
VALLE DE RIO NEGRO Y NEUQUEN
Cauly
ORIGEN PATAGÓNICO

Hot Sandwich with home-made bread

Covered with grated cheese.

White bread

Ham and Cheese - - - - - - - - - - - **$10.500.-**

Parma Ham and Cheese - - - - - - - - - - - **$11.900.-**

Wholewheat bread

Ham and Cheese - - - - - - - - - - - - **$10.900.-**

Parma Ham and Cheese - - - - - - - - - - - - **$11.900.-**

Additional tomatoe.* - - - - - **$1.800.-

We knead and bake our own breads on the day with a lot of love.

Chips mini Sandwiches

Cream Cheese, Ham and Cheese. **$2.500.-**

Cream Cheese, Parma Ham, Tomatoe and Cheese **$2.800.-**

Cream Cheese, Pepper, Parma Ham and Cheese **$3.000.-**

Cream Cheese, Smoked salmon **$3.300.-**

Cheese roll

Our emblematic croissant dough in an unmatched combination of cheese.

$3.500.-

Panini Portobello

Ciabatta made from sourdough with sautéed portobellos, brie cheese, olive and arugula.
Grilled and are delicious!

$12.900.-

Braided loaf

Ham and Cheese. **$9.900.-**

Parma Ham and Cheese. **$10.900.-**

Grand Croissant

Ham and Cheese. **$9.900.-**

Parma Ham and Cheese. **$10.900.-**

Warm *Beverages*

Mamuschka coffee *Blend*

SMALL $2.900.-
Espresso / Macciato / Expresso lungo

MUG $3.500.-
Americano / cortado

LARGE $4.500.-
Espresso doble / coffee with milk / flat white / latte.

Hot *Chocolate*

MEDIUM $3.500.-

LARGE $4.500.-

Warm *Milk*

MUG with vanilla $2.300.-

GLASS $2.500.-

Capuccino $5.200.-

offee, Milk, Cinnamon,
Cocoa, whipped cream.

Mamuschka *Submarine* $4.590.-

Bean to Bar

Additional

Promo mug *+ Alfajor*

$.-

Cream - - - - - - - - - - - - - - - $2.000.-

Almond milk - - - - - - - - - - - $3.900.-

Tea time

MUG - - - - - - - - - - - - - - - $4.200.-

TEAPOT - - - - - - - - - - - - - $10.990.-

Cold drinks

Orange juice *Squeezed* - - - - - - - - $5.900.-

Raspberry *Juice* - - - - - - - - - - - - - $6.500.-

Water - - - - - - - - - - - - $5.500.-

Soda / Mineral

Soft drinks - - - - - - - $5.500.-

Raspberry Smoothie $6.900.-

Banana Smoothie $5.900.-

Cold Cappuccino $5.200.-

SLUG CLUB

Kombucha ..... $.-

Beer $5.500.-

Chandon 187 .... $10.900.-

187 ml bottle

PATISSERIE FEITO COM ♥

mamuschka

mini tortinhas

mini cakes

Tortinha defrutas vermelhas $8.500.-

Red Berries Mini Tart
Massa crocante, suave creme de ovos coberta de frutas vermelhas da nossa região: framboesas, mirtilos e moranguinhos.

Fraisier ---------- $11.500.-
Bolo suave, moranguinhos inteiros e suave creme de baunilha coberto de intenso coulis (purê) de moranguinhos.

Maçã e crumble de amêndoas ---------- $8.500.-
Massa quebrada (massa podre) com maçãs suavizadas com especiarias, coberta de crumble de amêndoas.
Servida morna e você pode pedir com creme de leite batido.

Cheesecake Mamuschka ---------- $11.500.-
Um clásico imperdível, muito recomendado, com molho de frutas vermelhas orgânicas da Patagônia.

Frambuesita ---------- $8.200.-
Mousse de chocolate e mousse de framboesa com framboesas naturais e inteiras.

Chiffón de limão ---------- $7.500.-
Bolo suave de baunilha com creme de limão bem marcante, creme de chantilly e merengue.

Mamuscka ---------- $10.900.-
Massa úmida de chocolate recheada de doce de leite, banhada em chocolate e leite com amêndoas picadas grossas.

Charol ---------- $11.500.-
Marquise de chocolate, mousse de doce de leite e coração de Crème Brûlée.

Outono ---------- $11.500.-
Crocante de frutas secas, bolo de chocolate, creme praliné e suave creme de chocolate.

Mousse de chocolate e doce de leite ---------- $8.200.-
Elegante mousse de chocolate acompanhado de doce de leite e merengue.
Uma das preferidas!

Deux Mousses ---------- $9.500.-
Mousse de chocolate branco e mousse de chocolate 63%: excelente combinação do chocolate mais gostoso do grão à barra!

Brownie *(parte)* ---------- $7.500.-
Massa úmida de chocolate extra refinado com nozes, doce de leite e merengue.

Cheesecake de doce de leite $0.-
Versão para os mais gulosos, inspirada no nosso clásico cheesecake.

Mil folhas de baunilha e Cassis $8.900.-
Mil folhas caramelizada e creme de baunilha, acompanhado de redução de Cassis. Elaborada com favas de baunilha naturais e frutas orgânicas da região.

Tiramisú ao chocolate *(parte)* $8.200.-
Bolo & Café Mamuschka Blend, com verdadeiro queijo mascarpone e creme mascarpone ao chocolate.

Tortinha de chocolate $8.200.-
Torta de fino chocolate suave e intenso 70% sobre massa sableé.

Crème Brûlée $8.200.-
Um clásico da confeitaria francesa. Creme de baunilha elaborado a partir de favas frescas de baunilha com cobertura de caramelo morno.

Ricota *(parte)* $7.500.-
Fresca e úmida, simples, porém imperdível!

Rosa de Lima $10.900.-
Suave e delicada combinação de creme de limas e creme de baunilha sobre massa sablé.

Ana´s $6.500.-
Sablé de chocolate, doce de leite, bananas, crocante de avelãs, Mamusch Crem (nosso creme de avelãs e cacao) & merengue.

Pistache & Chocolate $10.900.-
Mousse de pistache com coração de ganache de chocolate 63% orgânico sobre crocante de frutas secas.

Cafés da manhã & meriendas

Croissant

Aqui como em Paris, os Croissant´s mais gostosos!

DOCE/NEUTRO ---------- $1.600.-
COM PRESUNTO COZIDO E QUEIJO ---------- $4.000.-
COM PRESUNTO CRU E QUEIJO ---------- $4.900.-
BERRY MUCH ---------- $4.500.-

Vigilantes ---------- $3.500.-

Recheados com Mamusch Cream, nosso creme de de avelãs e cacau.

Pão ao chocolate ---------- $3.500.-

Nossa emblemática massa de croissant recheada com nosso chocolate Bean to Bar.

Chocolate chip Cookies ---------- $4.000.-

Bolachinhas suaves, úmidas, saborosas e com chips de chocolate Bean to Bar. **Deliciosass!**

Cookies de Pistache & Chocolate Branco ---------- $5.500.-

Bolachinhas suaves, úmidas, saborosas e com chips de chocolate.
Deliciosass!

Madeline com pastelera ---------- $1.800.-

Delicado bolo de baunilha recheado com o creme de ovos mais gostoso.

Muffin de framboesa ---------- $3.200.-

Recheados com framboesas orgânicas.
São servidos morninhos e são imperdíveis!

Scons ---------- $1.400.-

Um clássico! É servido morno.
Se preferir, pode ser acompanhado com manteiga e/ou geléia.

Cinamon roll ---------- $3.000.-

Alfajores ---------- $.-

Elaborados com farinha de amêndoas, recheados de doce de leite e banhados nos nossos chocolates Bean to Bar (Leite ou 63% cacau).

¡Son riquísimos! Sin TACC/ Sin Gluten.

Sin T.A.C.C.

Bolachas Petit Fours

As mais gostosas e frescas... nossa variedade...

Alfajores de framboesa, de doce de leite, folhados,com maçã, vulcões de doce de leite, pecan pie, e muitas mais...

CADA UNA ---------- $1.400.-

PLATO X4 MASAS A ELECCIÓN -- $4.900.-

Macarons (por unidade) --- $2.100.-

Chocolate, limão, frutas vermelhas, pistache, baunilha, framboesa, doce de leite.

Torradas de *pão Mamuschka* (preço por unidade)

Pão branco

Com suave miolo e crosta com semente de papoula.

$1.100.-

Pão de farinha integral orgânica

Com sementes de gergelim, chia, linhaça e girassol.

$1.500.-

Pão de centeio de farinha orgânica

Feito com massa fermentada com amêndoas e nozes torradas, mirtilos e passas.

$1.200.-

¡Novedad!

Pan de harina de arroz

Elaboradas a partir de harina de arroz. No contienen gluten.

$.-

Promoção 3 torradas

Com manteiga, requeijão e geléia.

$6.900.-

Promoção 2 torradas

Com manteiga, requeijão e geléia.

$6.900.-

Adicionais *para acompanhar*

Manteiga **$1.900.-**

Geléia **$1.900.-**

Requeijão **$1.900.-**

Mamusch Cream **$3.500.-**

Nossos *salgados*

Avocado *Toast* $12.900.-

Pão de centeio integral elaborado com massa fermentada e frutas secas (amêndoas e nozes tostadas, mirtilos e passas) coberto com Philadelphia, fatias de abacate, mix de sementes torradas e sal do Himalaya.

Torrada *Especial* $13.900.-

Pão de centeio orgânico com frutas secas, queijo Toscano e presunto cru.

Torradasde pão caseiro

Nossas deliciosas torradas de pão caseiro cobertos com queijo gratinado.

Branco

Presunto cozido & queijo. - - - - - - - - - - - - - $10.500.-

Presunto cru & queijo. - - - - - - - - - - - - - $10.500.-

Integral

Presunto cozido & queijo. - - - - - - - - - - - - - $10.900.-

Presunto cru & queijo. - - - - - - - - - - - - - $11.900.-

*Adicional tomate. - - - - - - $1.800.-

Amassamos e assamos nossos próprios pães todos os dias com muito amor!

Chips recheados

Requeijão, presunto cozido e queijo. $2.500.-

Requeijão, presunto cozido e tomates cherrys. $2.800.-

Requeijão, pimenta, presunto cru e queijo. $3.000.-

Requeijão, salmão defumado e cebolinha $3.300.-

Roll de Queijo

Nossa emblemática massa de croissant numa combinação inigualável com queijo.

$3.500.-

Panini Portobello

Ciabatta realizada a partir de massa fermentada, com portobellos refogados, queijo brie, oliva e rúcula. **Ficam grelhados e são muito saborosos!**

$12.900.-

Pães trençados

Presunto cozido e queijo. $9.900.-

Presunto cru e queijo. $10.900.-

Grand Croissant

Presunto cozido e queijo. $9.900.-

Presunto cru e queijo. $10.900.-

Bebidas quentes

Café Mamuschka Blend

Apresentamos nosso próprio café: um blend de grãos do Brasil e da Colômbia. Desenvolvemos um perfil de torra para cada grão, conseguindo assim destacar suas características para logo unir-los na proporção justa. Sabor intenso e pouca acidez, com predominante aroma a baunilha, notas de caramelo e frutas secas.
Esperamos que você aproveite!

Café Mamuschka Blend

PEQUENO $2.900.-
Espresso / Macciato / Expresso lungo

BULE $3.500.-
Americano / Café pingado

GRANDE $4.500.-
Expresso duplo / Café com leite / Lágrima / Pingado duplo

Chocolate quente

Leite quente

MEDIANO (bule) - - - - - - - $3.500.-

GRANDE (xícara dupla) - - - $4.500.-

BULE con vainilla - - - - - - - $2.300.-

COPO - - - - - - - - - - - - - - $2.500.-

Capuccino - - - - - - $5.200.-

Café, leite, canela, cacau
e creme chantilly

Submarino
Mamuschka - - - - $4.590.-

Do grão à Barra

Adicionales

Creme - - - - - - - - - - - - - - - $2.000.-

Leite de amêndoas - - - - - - - $3.900.-

Promo mule
+ Alfajor
$.-

Infusões del té

XÍCARA - - - - - - - - - - - - $4.200.-

BULE - - - - - - - - - - - - - - $10.990.-

Bebidas *frías*

Nossos sucos e smoothies estão elaborados exclusivamente com frutas frescas exprimidas no momento.

Suco de laranja *Exprimido* $5.900.-

suco *de Framboesa* $6.500.-

Smoothie *de Frambuesa* $6.900.-

Smoothie *de Banana* $5.900.-

Capuccino *frío* $5.200.-

Café, leite, canela, cacau e creme chantilly.

Água $5.500.-

Com gás / Mineral

Refrigerantes/ Águas Saborizadas $5.500.-

SLUG CLUB

Kombucha ..... $.-

Flores de sauco, Jengibre, Framboesa, Original o Sabor estacional.

Cervejas $5.900.-

Chandon 187 ..... $10.900.-

Botella 187 ml