

KIRA

Desayunos y Meriendas

Todos los días hasta el cierre

Café a elección,
y shot de jugo de naranjas.

Porteño \$ 540
Con dos medialunas.

Clásico \$ 580
Con dos tostadas de pan blanco o integral,
acompañadas de dip de queso blanco y
mermelada casera.

Saludable \$ 850
Bowl de yogurt casero con granola casera
(contiene avena, copos de maíz sin azúcar,
semillas de sésamo integral, lino, girasol,
chips de banana, pasas de uva, frutos secos
y miel) + frutas de estación frescas.

Americano \$ 790
Dos tostadas de pan blanco o integral con
huevos revueltos y bacon.

Avocado Toast \$ 890
Una tostada de pan a elección con palta
condimentada y huevo.

Pancakes \$ 850
Pancakes "swap" con miel y frutos rojos.

Francés \$ 830
French Toast con miel y frutos rojos.

Extra huevo \$ 190
Extra palta \$ 220

Pastelería

Tortas y tentaciones dulces (consultar disponibles)

Budines \$ 430

Alfajores \$ 370

Crumble \$ 510

Cheesecake \$ 630

Torta del día \$ 590

Scons salados \$ 280

Scons con cranberries y chocolate blanco \$ 280


Tentaciones veganas

Consultar opciones disponibles

Gluten Free by Sintaxis consultar 

K I R A

Cafetería y Té

Espresso <i>(Un shot de café)</i>	\$ 220	Moca <i>(Base de salsa de chocolate, con doble shot de café, cacao amargo, leche espumosa y salsa de chocolate)</i>	\$ 430
Espresso Machiatto <i>(Un shot de café y espuma de leche)</i>	\$ 230	Latte - Lágrima <i>(Un shot de café y resto leche)</i>	\$ 340
Espresso doble <i>(Doble shot de café)</i>	\$ 300	Latte Vainilla <i>(Base de almíbar de vainilla, un shot de café y el resto leche)</i>	\$ 430
Americano <i>(Un shot de café diluido en agua)</i>	\$ 220	Latte Caramel <i>(Base de caramelo líquido, un shot de café y el resto leche, decorado con caramelo arriba)</i>	\$ 430
Americano doble <i>(Doble shot de café diluido en agua)</i>	\$ 300	Americano Ice Coffe <i>(Doble shot de café diluido en agua con hielo)</i>	\$ 380
Flat White <i>(Doble shot de café y leche)</i>	\$ 380	Chocolate Ice Coffe <i>(Doble shot de café, con salsa de chocolate, leche y hielo)</i>	\$ 470
Café con leche <i>(50% café y leche. Con doble shot de café)</i>	\$ 310	Ice Vainilla <i>(Base de almíbar de vainilla, un shot de café y el resto leche y hielo)</i>	\$ 390
Capuccino <i>(Doble shot de café, canela, cacao amargo y mitad de leche espumosa)</i>	\$ 380	Ice Caramel <i>(Base de caramelo líquido, un shot de café y el resto leche, decorado con caramelo arriba y hielo)</i>	\$ 470
Submarino <i>Barra de chocolate disuelta en leche caliente.</i>	\$ 290		
Té en hebras by  tealosophy <small>BY INES BERTON</small>	\$ 450		

Brunch para dos

Sábados, domingos y feriados

Talitas caseras con 3 dips (hummus de remolacha, creamcheese con ciboulette, babaganoush)
Dos croquetas de carne
Dos croquetas de arroz, perejil y cebollita de verdeo
Dos bombas de papa
Una cazuela de humita y queso
Huevos Rancheros: Una cazuela de garbanzos en salsa de tomate con huevo. Servido con tostadas.

Postre

Tiramisú en vaso, brownie con helado y frutos rojos.
Incluye 2 vasos medianos de limonada.

\$ 2.800 sin café

\$ 3.400 con café a elección

K I R A

Ensaladas

Bowl acompañado de talitas caseras.

Caesar \$ 690
Variedad de lechugas, aderezo Caesar, croutons, escamas de queso.

Quinquela \$ 720
Hojas verdes, cubitos de batata al horno, choclo, cebolla caramelizada, almendras tostadas, gajos de naranja y mix de semillas

Picasso \$ 750
Cous Cous, tomates cherries, cebolla de verdeo, ajíes de colores, salteados. Berenjenas grilladas. Pasas de uva. Castañas de caju tostadas y aceitunas negras.

Dali \$ 770
Espinaca fresca, lechuga morada, queso azul, nueces, peras tibias, pasas de uva, semillas de girasol tostadas.

Klimt \$ 750
Pasta seca, brócoli y tomates cherries salteados con ajo, aceitunas negras. y escamas de queso.

Opcional:

Atún	\$ 160
Jamón cocido	\$ 160
Jamón crudo	\$ 190
Pollo grille	\$ 190
Panceta	\$ 160

Picoteo

Selección de bruschettas \$ 770
3 bruschettas a elección entre:
• Tomate, ajo, muzzarella y albahaca
• Jamón crudo, queso, rúcula y tomates secos
• Queso brie, peras caramelizadas, miel y nueces
• Creamcheese con ciboulette, tomatitos cherries y aceitunas negras.

Nachos con salsas: guacamole, salsa brava y pico de gallo \$ 690

Selección de tostaditas con tres dips: guacamole, hummus y babaganush (*puré de berenjenas ahumadas*) \$ 710

Menú ejecutivo

Plato del día + bebida + café ó postre

De Lunes a Viernes
de 12 a 16 hs excepto feriados

K I R A

Sándwiches del Mundo

Acompañados con papas fritas

París \$ 850
Ciabatta, Queso brie, jamón cocido, chutney de cebollas caramelizadas y nueces.

DF \$ 880
Tortilla casera, Pollo asado, con tomate concasse, palta, cilantro.
Aderezo: pico de gallo y alioli picante

Londres \$ 850
Ciabatta, Huevos revueltos cremosos, jamón cocido, bacon crujiente.

Barcelona \$ 880
Pan estilo francés, Jamón crudo, queso fontina, tomates confitados y rúcula.

Buenos Aires \$ 890
Choripan en pan francés con tomate, lechuga y cebolla.
Con chimichurri y salsa criolla.

Roma \$ 850
Ciabatta con jamón cocido, mozzarella con pesto de albahaca alimonada.

Delhi Veggie toast \$ 850
Tostada en pan integral con semillas, con vegetales de estación salteados en oliva y huevo en sartén (no frito) con barrita de queso Halloumi crocante.

Tostado de jamón y queso \$ 660

Medialuna con jamón y queso (2 unid) \$ 420

Tartas

(Consultar disponibilidad y opciones)

Acompañadas con mix de verdes \$ 730

K I R A

Bebidas

Jugos y Licuados

Limonada con menta y jengibre	\$ 360
Pomelada <i>(jugo de pomelo, con miel)</i>	\$ 370
Exprimido de naranja	\$ 370
Naranja y frutos rojos	\$ 410
Licuado de banana	\$ 380
Limonada en jarra	\$ 820

Aguas y Gaseosas

Agua	\$ 230
Línea Coca Cola	\$ 250
Agua saborizada	\$ 230

Coctelería

\$ 610

Aperol Spritz
Campari con Naranja
Cynar con pomelo
Gin Tonic
Negroni

Cervezas línea Patagonia

\$ 400

