


# A LA CARTA

## PARA EMPEZAR

### ENTRADAS

 <b>EMPANADA FRITA DE CARNE SUAVE</b>	<b>\$4000</b>
 <b>CROQUETAS DE ESPINACA</b> En su salsa de morrón asado	<b>\$14000</b>
<b>TABLA EMPANADAS MINI</b> 8 unidades, cuatro sabores distintos	<b>\$18000</b>
 <b>RIÑONCITOS A LA PROVENZAL</b> Sobre papas españolas	<b>\$16000</b>
 <b>REVUELTO GRAMAJO</b> Ni tan revuelto ni tan gramajo	<b>\$14000</b>
  <b>BERENJENAS PARMESANAS</b>	<b>\$19000</b>
 <b>MOZZARELLA APANADA</b> En mix de semillas y su salsa de pesto y tomate	<b>\$24000</b>
  <b>PROVOLETA MARINADA</b> Con variedad de hongos, tomates secos hidratados y rúcula	<b>\$25000</b>
  <b>TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA</b>	<b>\$15000</b>
<b>RABAS</b> Porción de 250 gr, con su crema ácida	<b>\$26000</b>

 **OVO LACTO VEGETARIANO**  
Valoramos su consulta

 **SIN TACC**  
Por favor informe al personal en caso de ser celíaco


*Raices*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

### WRAPS Y ENSALADAS

<b>ENSALADA RAICES</b> Rúcula, tomate, huevo, panceta, papas cubo y hongos, con reducción de aceto balsámico	<b>\$18000</b>
<b>NUESTRA ENSALADA CESAR CON POLLO</b> Rúcula, croutones, panceta ahumada, salsa César, reducción de aceto balsámico, parmesano y pollo marinado	<b>\$19000</b>
<b>WRAP CESAR</b> Pollo, lechuga, parmesano, panceta ahumada, salsa cesar y papas fritas	<b>\$21000</b>
<b>ENSALADA DE VERANO</b> Rúcula, pollo marinado, champignones salteados, queso azul, peras, almendras picadas y pelitos de batata frita	<b>\$18000</b>

### PIZZAS INDIVIDUALES

 <b>CAPRESE</b> Mozzarella, tomates frescos, pesto	<b>\$15000</b>
<b>NUESTRA</b> Mozzarella, cebolla, panceta, ciboulette y amapola	<b>\$18000</b>

**CUBIERTO \$2500**

*Escritura Gascon*

10% DE DESCUENTO ABONANDO EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU EJECUTIVO)

# PLATOS FUERTES

## PASTAS CASERAS

-  **AGNOLOTTI CAPRESE** \$21000  
Con tuco y perfume de albahaca
-  **NUESTRO MALFATTI** \$22000  
De espinaca y ricota en salsa 4 quesos (chevrotin, roquefort, mozzarella y parmesano)
- ÑOQUIS CON RAGÔUT DE CORDERO** \$22000
-  **GNOCCHI DE SEMOLA SOUFLÉ GRATINADOS** \$23000  
Con polvo de tomates secos, rúcula y roquefort
- RAVIOLONES DE RICOTA Y ESPINACA CON RAGOUT DE OSOBUCO** \$22000
- RAVIOLONES DE ASADO Y VACIO AL ASADOR** \$22000  
Con provoleta y morrones ahumados en su jugo de cocción
- SORRENTINOS DE LA CHEF** \$29000  
Rellenos de pollo, panceta, cebollas salteadas y mozzarella en salsa cremosa de hongos y huevo poché
- TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA** \$29000  
Con gambas al ajillo
- SORRENTINOS TRICOLOR** \$22000  
Rellenos de berenjenas ahumadas y jamón crudo, sobre manteca blanca con tomates cherrys, ajo y albahaca
- CONCHIGLIONI DE MAR** \$25000  
Sobre espejo de salsa de espinaca e hilos de salsa de ostras

## CARNES

- MINI BIFE DE TERNERA** \$32000   
Con revuelto ni tan revuelto ni tan gramajo
- BONDIOLA BRESEADA** \$28000   
Con pure de batata y su pera al malbec
- PAMPLONA** \$30000   
Pechuga rellena de mozzarella, morrón asado y rúcula, envuelta en panceta ahumada sobre papas a la crema de verdeo
- BIFE PETRONA** \$42000   
Bife de chorizo grillado con tomate asado relleno de mozzarella, panceta ahumada y yema de huevo, papas fritas y bouquet de rúcula
- OJO DE BIFE** \$49000  
Con mini provoleta, chorizo y morcilla bombón, verdes, criolla y papas fritas
- BIFE DE CHORIZO RELLENO** \$49000   
De provoleta y morrones salteados, acompañado de tortilla española y bouquet de verdes
- RIBS A LA BARBACOA** \$35000   
Ribs de cerdo a la barbacoa acompañados de batatas y boniatos fritos, con su ensalada coleslaw
- HAMBURGUESA RAÍCES** \$22000  
Con rúcula, queso azul, tomates secos y cebolla crispy, acompañada de papas fritas
- VACÍO AL HORNO** \$39000   
Con papas cuña gratinadas con provoleta y chimichurri

**MENU INFANTIL \$20000**  
PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + POSTRE

*Raíces*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

*Escribuela Gascon*






10% DE DESCUENTO ABONANDO  
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU  
EJECUTIVO)

# PLATOS FUERTES

## PESCADOS

<b>FILET DE MERLUZA APANADO CON SESAMO</b> Acompañado con timbal de calabaza al curry, verdeo, arroz y mozzarella	<b>\$25000</b>
<b>PESCA DEL DIA</b> Pesca del día acompañada de arroz y vegetales salteados con salsa teriyaki (puede tener espinas)	<b>\$39000</b>

## PASTELES - RISOTTOS - GUIOSOS

 <b>RISOTTO DE POLLO Y VARIEDAD DE HONGOS</b>	<b>\$27000</b>
<b>RISOTTO MANTECATO DE REMOLACHA</b> Acompañado de albdóndigas de pollo con crocante morado	<b>\$25000</b>
 <b>FRICASSE DE POLLO</b> Con papas cubo salteadas a la crema de verdeo, hongos y panceta	<b>\$25000</b>
 <b>PASTEL DE CALABAZA</b> Con pollo, choclo, verdeo, panceta y mozzarella	<b>\$24000</b>
 <b>NUESTRO PASTEL DE PAPAS</b>	<b>\$27000</b>
 <b>TIRITAS DE CARNE</b> Desglasadas con vino tinto, morrones, cebolla y papas cubo a la crema	<b>\$23000</b>

## MILANESAS

<b>MILANESA RAICES</b> Milanesa de bife de chorizo acompañada de spaghettis al pesto con huevo frito	<b>\$41000</b>
---	----------------

	<b>BERENJENA</b>	<b>POLLO</b>	<b>CARNE</b>
<b>NAPOLITANA</b> Con papas fritas	 <b>\$22000</b>	<b>\$29000</b>	<b>\$33000</b>

*Raices*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

*Escribuela Gascon*

10% DE DESCUENTO ABONANDO  
EN EFECTIVO (NO INCLUYE MENU  
EJECUTIVO)

# PARA COMBINAR COMO VOS QUIERAS

## CARNES

PECHUGA GRILLADA	🌿	\$14000
MINI BIFE DE CHORIZO (200 gr)	🌿	\$26000
BIFE DE CHORIZO (300 gr)	🌿	\$32000
OJO DE BIFE (300 gr)	🌿	\$33000

## ACHURAS

MORCILLA BOMBON	2 Unid.	\$7000
CHORIZO BOMBON	2 Unid.	\$8000
CHORIZO + MORCILLA	2 Unid.	\$7500

## APANADOS

MILANESA DE BERENJENA	🌿	\$15000
FILET DE MERLUZA		\$20000
MILANESA DE POLLO, CARNE O CERDO		\$22000
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO		\$35000

## PASTAS

SPAGHETTI	🌿	\$10000
TAGLIATELLE	🌿	\$10000
ÑOQUIS	🌿	\$10000
MALFATTI DE ESPINACA	🌿	\$10000
FIDEOS DE ARROZ	🌿	\$12000
RAVIOLONES DE ESPINACA Y RICOTA	🌿	\$15000

## GUARNICIONES

PAPAS FRITAS	🌿	🌿	\$6000
ENSALADA Hasta 3 ingred.	🌿	🌿	\$8000
PURE DE PAPAS - CALABAZA O BATATA	🌿	🌿	\$6000
PURE MIXTO	🌿	🌿	\$7000
VEGETALES SALTEADOS	🌿	🌿	\$7000
TORTILLA DE PAPAS		🌿	\$15000

## PORCIONES

PAPAS FRITAS	🌿	\$8000	
ENSALADA 2 ingredientes	🌿	🌿	\$9000
ENSALADA 3 ingredientes	🌿	🌿	\$11000

## PESCADOS

PESCA DEL DIA	🌿	\$35000
---------------	---	---------

## SALSAS

TUCO / CREMA / ROSA	🌿	🌿	\$7000
CAPRESE	🌿	🌿	\$9000
PESTO Y NUECES	🌿	🌿	\$6000
BOLOGNESA	🌿		\$10000
CALABAZA, CREMA Y ALMENDRAS	🌿	🌿	\$8000
CUATRO QUESOS	🌿	🌿	\$10000
HONGOS Y CREMA	🌿	🌿	\$10000

*Raices*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

f @raicescocinacasera

*Escritura Gascon*

10% DE DESCUENTO ABONANDO  
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU  
EJECUTIVO)

# POSTRES PARA TENTARSE

 <b>MOUSSE DE CHOCOLATE CON CREMA Y NARANJAS</b>	<b>\$8000</b>
 <b>CREME BRULEE DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE PISTACHO</b>	<b>\$17000</b>
<b>CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE</b> Con base de chocolinas y helado de dulce de leche granizado	<b>\$13000</b>
<b>VOLCAN DE CHOCOLATE</b> Con helado de crema americana con frutos rojos	<b>\$15000</b>
<b>CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$14000</b>
<b>TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE</b>	<b>\$10000</b>
<b>NUESTRO TIRAMISU</b>	<b>\$10000</b>
 <b>PAVLOVA</b> Merengue con un toque de dulce de leche, frutos rojos, crema, almendras y banana caramelizada.	<b>\$12000</b>
<b>TARTA TIBIA DE MANZANA</b> Con helado de crema americana	<b>\$12000</b>
 <b>PERA AL MALBEC</b> Con crema, almendras tostadas y merengues caseros	<b>\$15000</b>
<b>PANQUEQUE CLASICO</b> De dulce de leche quemado con azúcar	<b>\$9000</b>
 <b>ALMENDRADO CASERO</b> De vainilla con praline de almendras	<b>\$11000</b>
 <b>HELADO</b> Dulce de leche granizado, crema americana, limón, banana split, frutilla y/o chocolate con almendras	
• 2 bochas	<b>\$13000</b>
• 1 bocha	<b>\$7000</b>
 <b>FLAN CASERO O BUDIN DE PAN</b>	<b>\$7000</b>
 <b>VIGILANTE</b>	<b>\$7000</b>
 <b>ADICIONAL</b> Crema o dulce de leche	<b>\$2500</b>
Mixto	<b>\$4500</b>

# VINOS

## UVAS TINTAS

### MALBEC

---

PORTILLO MALBEC	375 CC	\$8000
F. GASCON ROBLE	375 CC	\$9000
ESCORIHUELA GASCÓN	375 CC	\$12000
SALENTEIN RESERVA	375 CC	\$13000

PORTILLO	\$11000
FAMILIA GASCON	\$12000
ALAMOS	\$15000
NICASIA	\$17000
SALENTEIN RESERVA	\$19000
ARGENTO ORGÁNICO	\$18000
PADRILLOS	\$20000
SAINT FELICIEN	\$22000
E. GASCÓN GRAN RESERVA	\$27000

### BLEND

---

F. GASCON RED BLEND	\$12000
ARTESANO MALBEC CABERNET	\$18000
FRANC ORGÁNICO	
DV CATENA CABERNET	\$30000
MALBEC	

### CABERNET SAUVIGNON

---

FAMILIA GASCON	\$12000
AMISTAD	\$21000

### CABERNET FRANC

---

NICASIA	\$17000
ESCORIHUELA GASCON	\$18000
SAINT FELICIEN	\$22000

### SYRAH

---

FAMILIA GASCON	\$12000
SAINT FELICIEN	\$22000

### TEMPRANILLO

---

PORTILLO	\$11000
FAMILIA GASCON	\$12000

### PINOT NOIR

---

ESCORIHUELA GASCON	\$18000
PADRILLOS	\$22000

DESCORCHE \$11000

*Raices*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

*Escorihuela Gascon*

10% DE DESCUENTO ABONANDO  
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU  
EJECUTIVO)

# VINOS

## UVAS BLANCAS, ROSADOS Y ESPUMANTES

### SAUVIGNON BLANC

PORTILLO \$11000

### BLEND BLANCO

PADRILLOS \$20000  
AMISTAD \$21000  
BANDINI - DOS CAUCES \$25000

### ESPUMANTES

NOVECENTO EXTRA BRUT \$12000  
FAMILIA GASCON E. BRUT \$18000  
SALENTEIN EXTRA BRUT \$21000

### CHARDONNAY

FAMILIA GASCON ROBLE 375 CC \$9000

PORTILLO \$11000  
FAMILIA GASCON \$12000  
ALAMOS \$15000  
UNO \$22000

### ROSADOS

PORTILLO \$11000  
ARGENTO \$14000  
FAMILIA GASCON \$12000  
ALAMOS \$15000  
PADRILLOS \$20000  
UNO \$22000  
SALENTEIN ROSE \$19000  
AMISTAD \$21000  
BANDINI (MALBEC ROSE) \$25000  
E. GASCÓN GRAN RESERVA \$27000

# BEBIDAS

### CON ALCOHOL

CERVEZA ANDES LATA 473CC \$7000  
CERVEZA ANDES 950CC \$10000  
STELLA ARTOIS 975CC \$12000

### CAFETERÍA

CAFÉ POCILLO \$3000  
CAFÉ JARRITO \$3500  
TÉ \$3500

### SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL SIN GAS \$3500  
SODA \$3500  
GASEOSAS \$40000  
AGUAS SABORIZADAS \$40000  
LIMONADA MENTA Y JENGIBRE \$10000  
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS \$12000  
CERVEZA STELLA ARTOIS LATA \$7000

*Raices*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

*Escritura Gascon*

10% DE DESCUENTO ABONANDO  
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU  
EJECUTIVO)

# TRAGOS

## CLASICOS

❖ GIN TONIC GIN HERACLITO, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$10000	❖ FERNET BRANCA FERNET BRANCA, COLA	\$9000
❖ TOM COLLINS GIN HERACLITO, ALMIBAR, JUGO DE LIMÓN, SODA	\$9000	❖ CAIPIRIÑA CACHAÇA, LIMA, AZUCAR	\$7000
❖ APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE Y RODAJA DE NARANJA	\$10000	❖ SERNOVA POMELO VODKA SERNOVA, GASEOSA Y RODAJA DE POMELO	\$7000
❖ CARPANO ROSSO & POMELO CARPANO ROSSO, GASEOSA DE POMELO	\$7000	❖ CAIPIROSKA VODKA, LIMA, AZUCAR	\$6000
❖ CARPANO ORIGINALE CARPANO ROSSO, SODA, PINCHE DE ACEITUNA	\$5000	❖ CAIPIROSKA DE FRUTOS ROJOS VODKA, LIMA, FRUTOS ROJOS	\$8000
❖ NEGRONI CARPANO ROSSO, GIN, RED BITTER	\$7000	❖ MIMOSA VINO ESPUMANTE, JUGO DE NARANJA	\$5000
❖ MOJITO RON BACCARDI, SODA, AZUCAR, MENTA Y LIMON	\$7000	❖ GANCIA LIMÓN Y SEVEN UP	\$7000

## JARRAS

❖ JARRA DE VERMU VERMU, SODA, RODAJAS DE NARANJA 1,5 LT.	\$11000	❖ PINGÜINO TINTO DE VERANO VERMU, VINO TINTO MALBEC, SEVEN UP, RODAJAS DE LIMON - 1 LT.	\$20000
--	---------	---	---------

## NUESTROS

❖ CONSENTIDO VERMU LUNFA ROSSO, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA	\$10000	❖ NARANJO EN FLOR BITTER LUNFA, VERMU LUNFA ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$12000
❖ LUNFARDO VERMU LUNFA ROSADO, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR DE JEGIBRE, FRUTILLAS, SODA, MENTA	\$10000	❖ MATE GARIBALDI YERBA MATE, CAMPARI Y JUGO DE NARANJAS	\$13000
❖ CHAMUYO VERMU LUNFA ROSADO, GIN BLEND DE TECNICAS, TÓNICA, RODAJA DE POMELO	\$12000	❖ VODKA ROJO SERNOVA, FRUTOS ROJOS, SEVEN UP	\$10000
		❖ DISCULPAME CHAMPAGNE, REDUCCION DE FRUTOS ROJOS	\$7000



*Raices*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

# HAPPY HOUR

De 17 a 20:30 hs

## CLASICOS Y NO TANTO

❖ CAIPIROSKA VODKA, LIMA, AZUCAR	\$4800	❖ SERNOVA POMELO VODKA SERNOVA, GASEOSA Y RODAJA DE POMELO	\$5600
❖ MOJITO RON BACCARDI, SODA, AZUCAR, MENTA Y LIMON	\$5600	❖ VODKA ROJO SERNOVA, FRUTOS ROJOS, SEVEN UP	\$8000
❖ GANCIA LIMÓN Y SEVEN UP	\$5600		

## LUNFA & HERACLITO

❖ GIN TONIC GIN HERACLITO, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$8000	❖ VERMU LUNFA & TÓNICA VERMU LUNFA ROSSO O ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$9600
❖ GIN TONIC BLEND DE TÉCNICAS GIN HERACLITO BLEND DE TÉCNICAS, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$8400	❖ VERMU LUNFA & SODA VERMU LUNFA ROSSO O ROSADO, SODA, RODAJA DE NARANJA	\$8000
❖ TOM COLLINS GIN HERACLITO, ALMIBAR, JUGO DE LIMÓN, SODA	\$7200	❖ NEGRONI HERACLITO & LUNFA LUNFA ROSSO, GIN HERACLITO, BITTER LUNFA	\$6400
❖ LUNFA SPRITZ BITTER LUNFA, ESPUMANTE Y RODAJA DE NARANJA	\$8000		

## JARRAS

❖ PINGÜINO TINTO DE VERANO LUNFA ROSSO, VINO TINTO MALBEC, SEVEN UP, RODAJAS DE LIMON - 1 LT.	\$20000
---	---------

## NUESTROS

❖ CONSENTIDO VERMU LUNFA ROSSO, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA	\$8000	❖ NARANJO EN FLOR BITTER LUNFA, VERMU LUNFA ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$9600
❖ LUNFARDO VERMU LUNFA ROSADO, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR DE JEGIBRE, FRUTILLAS, SODA, MENTA	\$8000	❖ CHAMUYO VERMU LUNFA ROSADO, GIN BLEND DE TECNICAS, TÓNICA, RODAJA DE POMELO	\$9600

GIN  
**HERACLITO**  
LONDON DRY

*Raíces*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

VERMÚ  
**LUNFA**

# MENU EMPRESAS

MEDIODIAS DE LUNES A VIERNES  
ENVIOS A DOMICILIOS Y TAKE AWAY

INCLUYE: PRINCIPAL A ELECCION  
GASEOSA, AGUA SABORIZADA, LIMONADA  
CAFÉ O POSTRE (PANQUEQUE CON DDL, BUDÍN DE PAN, FLAN, VIGILANTE O MOUSSE)

## PRINCIPALES



LASAGNA DE VEGETALES GRATINADA CON TUCO



GUIISO DE ARROZ CON POLLO



\*MILANESA DE BERENJENA  
CON ENSALADA DE ESTACIÓN

CANELONES DE RICOTA, JAMÓN  
Y ESPINACA EN SALSA ROSA

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO, TOMATE  
Y LECHUGA ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS



RIÑONES A LA PROVENZAL  
CON PAPAS ESPAÑOLAS

SANDWICH DE POLLO CRISPY  
CON PAPAS FRITAS

SANDWICH DE BONDIOLA BRESEADA  
CON PAPAS FRITAS

TALLARINES CASEROS CON TUCO  
Y ALBONDIGUITAS



POLENTA BOLOGNESA

\$21000

ENSALADA CÉSAR

COSTILLITA DE CERDO RIOJANA



PECHUGA GRILLADA CON PURE MIXTO\*



PATA MUSLO AL HORNO CON PAPAS,  
CEBOLLAS Y MORRONES\*



MILANESA DE CARNE CON PAPAS FRITAS\*

PECHUGA RELLENA CON SALSA DE  
PUERROS Y PURÉ DE CALABAZA



FILET DE MERLUZA APANADO  
CON ARROZ Y VEGETALES\*

ALBÓNDIGAS CON PURÉ DE PAPA  
Y ESPINACA

VACÍO DE CERDO TERIYAKI  
CON PURÉ DE BATATAS



\$23000

CONSULTE EL PLATO DEL DÍA

\*LAS GUARNICIONES PUEDEN CAMBIARSE POR PAPAS FRITAS / PURÉ DE PAPAS / ENSALADA DE 3 INGREDIENTES

DISPONIBLE DE 11 A 16 HS

*Raices*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

@raicescocinacasera

# CAFETERÍA

## INFUSIONES CALIENTES

<b>CAFÉ POCILLO</b> espresso / cortado / lágrima	<b>\$3000</b>	<b>CAPUCCINO ITALIANO</b> espresso con leche espumada y cacao y/o canela	<b>\$4500</b>
<b>CAFÉ DESCAFEINADO</b> espresso / cortado / lágrima	<b>\$4000</b>	<b>TÉ</b> variedad de sabores The Blenders y Heredia	<b>\$3500</b>
<b>CAFÉ JARRITO</b> espresso / cortado / lágrima	<b>\$3500</b>	<b>MATE</b> servicio de mate	<b>\$6000</b>
<b>CAFÉ DOBLE</b> espresso / cortado / lágrima	<b>\$4000</b>	<b>SUBMARINO</b> leche caliente con chocolate	<b>\$4000</b>

## BEBIDAS FRÍAS

<b>LIMONADA</b> jugo de limón, syrup de jengibre y menta (1 lt)	<b>\$10000</b>	<b>LICUADO DE BANANA</b> con leche o agua	<b>\$5000</b>
<b>LIMONADA DE FRUTOS ROJOS</b> jugo de limón, syrup de frutos rojos y menta (1 lt)	<b>\$12000</b>	<b>LICUADO DE FRUTOS ROJOS</b> con leche o agua	<b>\$8000</b>
<b>JUGO DE NARANJA</b> vaso de jugo de naranja	<b>\$7000</b>	<b>MILKSHAKE</b> helado (crema americana, chocolate, dulce de leche, banana split) con leche, coronado con crema batida	<b>\$7000</b>

## COMBOS

<b>PORTEÑO</b> café doble o té con 2 medialunas	<b>\$6500</b>	<b>BRUNCH RAÍCES PARA 2</b> 2 cafés dobles o tés, limonada 500cc, dos medialunas, brownie, tostado de chipa y huevos revueltos	<b>\$38000</b>
<b>CLÁSICO</b> café doble o té con tostadas y dips	<b>\$10000</b>		

## ADICIONALES

<b>LECHE VEGETAL</b>	<b>\$1000</b>
<b>JARRITO DE LECHE</b>	<b>\$500</b>
<b>CREMA</b>	<b>\$1500</b>

*Raíces*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

[f](#) [@](#) @raicescocinacasera

10% DE DESCUENTO  
ABONANDO EN EFECTIVO (NO  
INLUYE MENU EJECUTIVO)

# CAFETERÍA

## DESAYUNOS / MERIENDAS

<b>MEDIALUNA</b> casera	\$1500	<b>TOSTÓN CON PALTA</b> queso crema y huevo poché	\$12000
<b>MEDIALUNA RELLENA</b> con jamon y queso	\$3500	<b>BAGEL</b> relleno de jamón y queso, con huevo frito en el centro	\$15000
<b>TOSTADAS DE PAN CASERO</b> con manteca y dulce de leche o queso crema y mermelada	\$7000	<b>TOSTADO CHIPA</b> Pan de chipa con jamón y mozzarella	\$12000
<b>HUEVOS REVUELTOS</b> en tostón, con panceta	\$12000		
<b>TOSTADO RÚSTICO</b> con jamon y queso, acompañado de papas pay	\$10000		

## PASTELERÍA

<b>CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE</b>	\$10000	<b>TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE</b>	\$10000
<b>CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS</b>	\$14000	<b>TARTA DE MANZANA</b>	\$8000
<b>TIRAMISÚ</b>	\$10000	<b>BROWNIE</b>	\$7500

## SANDWICHERÍA

<b>SANDWICH DE VEGETALES GRILLADOS</b> pan ciabatta, tomate, berenjena, morrón, cebolla y zanahoria grillados, rúcula, mozzarella y alioli de ajo con papas fritas	\$15000	<b>SANDWICH DE BONDIOLA</b> pan ciabatta, bondiola breseada con salsa barbacoa, ensalada coleslaw y provoleta con papas fritas	\$18000
<b>SANDWICH DE POLLO CRISPY</b> pan ciabatta, pollo crispy, rúcula, cebolla encurtida, alioli de perejil con papas fritas	\$17000		

*Raices*  
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

10% DE DESCUENTO  
ABONANDO EN EFECTIVO (NO  
INLUYE MENU EJECUTIVO)