

FARINELLI

Cafetería

Espresso	\$500
Cafe en jarrito (Americano)	\$530
Cortado con Leche Vegetal	\$660
Espresso Doble	\$560
Flat White	\$560
Flat White con Leche Vegetal	\$690
Café con Leche	\$610
Café con Leche Vegetal	\$740
Cappuccino	\$580
Capuccino con Leche Vegetal	\$710
Submarino	\$640
Submarino con Leche Vegetal	\$770
Té <i>Eres Valle de Uco</i> (Tetera)	\$530
Alto Vuelo (Té Verde) / Río Andino (Té Verde) / Libre Liebre (Té Negro) / Pie de Monte (Té Oolong)	
Vaso de Leche de Almendras	\$680
Iced Coffee	\$650
Iced Coffee con Leche Vegetal	\$780
Te Helado	\$640

Para el desayuno y la tarde

Croissant	\$500
Pain au Chocolat	\$600
<small>GLUTEN FREE</small> Chipa	\$480
Scon con Mermelada y Queso Crema	\$790
Tostadas de Masamadre / Pan Multicereal con Queso Crema y Mermelada Casera del Día	\$950
Tostado de Jamón y Queso ó Tomate y Queso en Pan Blanco	\$1200
en Pan Multicereal	\$1400
Croissant con Jamón y Queso ó Tomate y Queso	\$1380
Huevos Revueltos y Pan de Masa Madre Con Palta	\$1300
\$1700	
<small>VEGAN</small> Tostada de Masamadre con Palta	\$1400
Roll de Croissant con Lomito Ahumado, Pategras Orgánico y Rúcula	\$1600
Yoghurt con Granola y Frutas de Estación	\$1400
Ensalada de Frutas de Estación	\$1050

DESAYUNOS

DE 8 AM A 12 PM | 4 PM A 6 PM

CAFÉ CON LECHE O TÉ + SHOT DE JUGO DE FRUTA / VERDURA +

1

Yoghurt Casero con Granola
y Frutas de Estación

ó

Ensalada de Frutas de Estación

\$1870

2

Tostadas con Queso Crema y
Mermelada Casera

ó

Budín de Limón

\$1550

3

Tostado de Jamón y Queso o
Tomate y Queso en Pan
Multicereal o Croissant

\$1950

4

Tostada con Palta en Pan de
Masa Madre

ó

Huevos Revueltos con Tostada

\$1980

5

Roll de Croissant con
Queso Pategras Santo Padre
Orgánico, Lomito Ahumado
y Rúcula

\$2200

FARINELLI

Pastelería

Alfajor de Maizena	\$610	Cookies	\$500
Alfajor de Nuez y Dulce de Leche	\$610	Avena/Cacao y Maní/Vainilla y Chocolate Chips	
<small>GLUTEN FREE</small> Alfajor de Almendras y DDL	\$630	Crumble de Manzana y Nuez	\$1300
Barrita de Granola	\$500	<small>GLUTEN FREE</small> Flourless de Chocolate	\$1300
Bizcochuelo de Chocolate con DDL	\$1400	Frangipane de Peras y Almendras	\$1200
Bizcochuelo de Frambuesas	\$1300	Key Lime Pie	\$1300
Brownie	\$630	Scon	\$480
<small>VEGANO</small> Budín de Banana Vegano	\$600	Tarteleta de Ganache de Chocolate	\$1300
<small>GLUTEN FREE</small> Budín Flourless de Coco y Almendras	\$740	Torta de Ricota	\$1300
Budín de Limón	\$800		
Carrot Cake	\$1300		
Cheseecake	\$1400		

Consultá a nuestro staff por más pastelería del día.

MENÚ DEL DÍA

Para sentarse & Para llevar

SOPA

Gazpacho \$1500

ENTRADA

Buñuelos de Puerro y Mayonesa Picante \$1700

ENSALADA

Rúcula, Remolacha Asada, Queso Feta y Avellanas Tostadas \$1700

PLATOS DEL DIA

Lenguado a la Plancha con Papines, Chauchas Asadas y Arvejas \$3300

Milanesa de Peceto con Ensalada de Chauchas Rollizas, Huevo de Campo y Limón \$2950

SANDWICH

Bagel de Pollo, Espinaca, Tomates Asados y Mayonesa de Hierbas \$1770

TARTAS

Jamón y Queso Brie / Humita

Porción \$1500 / Con Mix Hojas Verdes \$2000 / Entera \$5800

FARINELLI

Bebidas sin alcohol

Limónada	\$640
Botella 500 ml para llevar	\$1230
Refill botella Farinelli	\$1030
Jugo de Fruta/Verdura	\$1050
Botella 500 ml para llevar	\$1250
Refill botella Farinelli	\$1050
Jugo de Naranja	\$800
Botella 500 ml para llevar	\$1400
Refill botella Farinelli	\$1200
Agua filtrada y mineralizada con/sin gas	\$480
Botella 500 ml para llevar	\$680
Refill botella Farinelli	\$480
Gaseosas	\$480
Para llevar (botella retornable)	\$580
Kombucha <i>Bunji</i> 330ml	\$800

Bebidas con alcohol

Cervezas

Stella Artois 330cm3	\$800
Corona 355 cm3	\$850
Patagonia 355 cm3	\$950
Patagonia Weisse 730 cm3	\$1700
Patagonia 24/7 730 cm3	\$1700
Patagonia Amber 730 cm3	\$1700

Aperitivos

Gin & Tonic (Tanqueray)	\$1400
Aperol Spritz (@ Arroyo)	\$1400
Bloody Mary (Sernova) - @ Arroyo	\$1500
Whisky Johnnie Walker Black Label	\$1500
@ Arroyo	

Vinos

Blancos

Manos Negras Sauvignon Blanc	\$1100 \$3200
Humberto Canale Riesling	\$7100
Finca Suarez Chardonnay	\$1700 \$5900
Finca Suarez Semillón	\$2700 \$10500
Vía Revolucionaria Hulk Semillón	\$6500
Rocamadre Blanco	\$7400

Tintos

Zorzal Terroir Único Malbec	\$1200 \$3500
Zorzal Terroir Único Pinot Noir	\$1200 \$3500
Finca Suarez Malbec	\$5900
Ver Sacrum Monastrell	\$7900
Les Astronautas Criolla	\$5300
Cara Sur Moscatel Tinto	\$8500
Vía Revolucionaria Bonarda	\$6500
Rocamadre Criolla	\$6000

Rosados

Humberto Canale Pinot Noir Rosé	\$1600 \$6000
Cara Sur Rosado	\$8500
Pintom Pet Nat	\$1600 \$6000

Naranjos

Livverá Malvasia	\$8200
...	
Espumante Alma 4	\$6200

Selección de @enofiloar

HAPPY HOUR APERITIVOS
ARROYO - DE 18 A 20 HS

FARINELLI

Almacén FARINELLI

Bolsa de Granola 500gr	\$2500	Budines medianos	\$1200
Mermeladas	\$1700/\$1800	Chocolate / Zanahoria / Banana (Vegano) / Limón	
Pan Multicereal	\$1600	Leche de Almendras Amande 1LT	\$950
 Pan de Masamadre	\$700	Libro La Naturaleza del Juego	\$2000
 Pan de Campo Orgánico Sin TACC	\$1600	Revista Anchoa	\$2200

TORTAS GRANDES

Bizcochuelo de Chocolate y Dulce de Leche	\$9500	Frangipane	\$8700
Bizcochuelo de Frambuesa y Almendras	\$9000	Key Lime Pie	\$10200
 Bizcochuelo Maíz y Limón	\$9000	Lingote de Ricota	\$4700
Carrotcake	\$9000	Marquise de Chocolate	\$9000
Cheesecake	\$10100	Pavlova	\$6200
Cheesecake de Dulce de Leche	\$10100	Rogel	\$10200
Chiffon de Limón	\$9000	Torta de Ciruela	\$9000
Cremoso de Chocolate	\$12300	Torta de Damasco	\$9000
Dátiles y Mascarpone	\$9000	Torta de Nuez	\$10200
 Flourless	\$10100	Torta de Ricota	\$9000

Nuestras tortas deben ser pedidas con 48hs de anticipación

FARINELLI

Para sentarse & Para llevar

FARINELLI

Cafeteria

Espresso	\$500
Americano	\$530
Double espresso	\$560
Flat White	\$560
With Almond Milk	\$690
Latte	\$610
With Almond Milk	\$740
Cappuccino	\$580
With Almond Milk	\$710
Hot Chocolate	\$640
With Almond Milk	\$770
Teapot <i>Eres Valle de Uco</i>	\$530
<i>Alto Vuelo (Green Tea) / Río Andino (Green Tea) / Libre Liebre (Black Tea) / Pie de Monte (Oolong Tea)</i>	
Cup of Almond Milk	\$680
Iced Coffee	\$650
Iced Coffee with Almond Milk	\$780
Iced Tea	\$640

In the Morning & In the Afternoon

Croissant	\$500
Pain au Chocolat	\$600
<small>GLUTEN FREE</small> Local Cheese Bread	\$480
Scon with Creamcheese & Homemade Jam	\$790
Toast with Creamcheese & Homemade Jam	\$950
Grilled White Bread Ham & Cheese / Tomato & Cheese Sandwich	\$1200
Grilled Multigrain Ham & Cheese / Tomato & Cheese Sandwich	\$1400
Grilled Ham & Cheese / Tomato & Cheese Croissant	\$1380
Scrambled Eggs with Side Toast With Avocado	\$1300 \$1700
<small>VEGAN</small> Avocado Toast & Sourdough Bread	\$1400
Croissant Roll with Smoked Pork Loin, Organic Pategras Cheese & Arugula	\$1600
Granola with our Homemade Yoghurt & Season Fruit Salad	\$1400
Season Fruit Salad	\$1050

BREAKFAST

8 AM TO 12 PM | 4 PM TO 6 PM

LATTE OR TEA + FRUIT / VEGETABLE JUICE +

1 Granola with our Homemade Yoghurt & Season Fruit Salad or Season Fruit Salad \$1870	2 Toast with Creamcheese & Homemade Jam or Lemon Pudding \$1550
3 Grilled Multigrain Bread Ham & Cheese / Tomato & Cheese Sandwich or Grilled Ham & Cheese / Tomato & Cheese Croissant \$1950	4 Avocado Toast & Sourdough Bread or Scrambled Eggs with Side Toast \$1980
5 Croissant Roll with Smoked Porl Loin, Organic Pategras Cheese & Arugula \$2200	

FARINELLI

Pastry

Alfajor with Dulce de Leche & Corn Starch	\$610	Cookies	\$500
Alfajor with Dulce de Leche & Nuts	\$610	Oatmeal/Cocoa & Peanuts/Vanilla & Chocolate Chips	
<small>GLUTEN FREE</small> Alfajor with Dulce de Leche & Almonds	\$630	Apple Crumble Tart	\$1300
Granola Bar	\$500	<small>GLUTEN FREE</small> Chocolate Flourless	\$1300
Chocolate Cake with Dulce de Leche	\$1400	Pear & Almonds Frangipane	\$1200
Raspberries Cake	\$1300	Key Lime Pie	\$1300
Brownie	\$630	Scon	\$480
<small>VEGAN</small> Vegan Banana Pudding	\$600	Dark Chocolate Ganache Tart	\$1300
<small>GLUTEN FREE</small> Flourless Pudding with Coconut & Almonds	\$740	Ricotta Cake	\$1300
Lemon Pudding	\$800		
Carrot Cake	\$1300		
Classic Farinelli Cheesecake with			
Strawberries or Passionfruit	\$1400		

Our pastry selections changes daily. you can ask our staff about our options of the day or take a look at the counter.

TODAY'S MENU

To Sit & To Go

SOUP

Gazpacho \$1500

STARTER

Leek and Spicy Mayonnaise Fritters \$1700

SALAD

Arugula, Roasted Beet, Feta Cheese and Toasted Hazelnuts \$1700

MAIN COURSES

Milanese of Peceto with Salad of Green Beans, Field Egg and Lemon \$2950

Grilled Sole With Baby Potatoes, Roasted Green Beans and Peas \$3300

SANDWICH

Chicken Bagel, Spinach, Roasted Tomatoes and Herb Mayonnaise \$1770

QUICHES

Ham and Brie Cheese / Humita

Slice \$1500 / With Green Salad \$2000 / Whole \$5800

FARINELLI

Soft Drinks

Lemonade	\$640
Take Away Bottle 500 ml	\$1230
Refill Farinelli Bottle	\$1030
Carrot & Apple Juice	\$1050
Take Away Bottle 500 ml	\$1250
Refill Farinelli Bottle	\$1050
Orange Juice	\$800
Take Away Bottle	\$1400
Refill Farinelli Bottle	\$1200
Filter and Mineralized Water Still / Sparkling	\$480
Take Away Bottle	\$680
Refill Farinelli Bottle	\$480
Sodas	\$480
Take Away Soda (returnable bottle)	\$580
Kombucha <i>Bunji</i> 330ml	\$800

Alcoholic Drinks

Beers

Stella Artois 330cm3	\$800
Corona 355 cm3	\$850
Patagonia 355 cm3	\$950
Patagonia Weisse 730 cm3	\$1700
Patagonia 24/7 730 cm3	\$1700
Patagonia Amber 730 cm3	\$1700

Drinks

Gin & Tonic (Tanqueray)	\$1400
Aperol Spritz (Only @ Arroyo)	\$1400
Bloody Mary ((Sernova) @ Arroyo	\$1500
Whisky Johnnie Walker Black Label (Only @ Arroyo)	\$1500

Wines

Whites

Manos Negras Sauvignon Blanc	\$1100 \$3200
Humberto Canale Riesling	\$7100
Finca Suarez Chardonnay	\$1700 \$5900
Finca Suarez Semillón	\$2700 \$10500
Vía Revolucionaria Hulk Semillón	\$6500
Rocamadre Blanco	\$7400

Reds

Zorzal Terroir Único Malbec	\$1200 \$3500
Zorzal Terroir Único Pinot Noir	\$1200 \$3500
Finca Suarez Malbec	\$5900
Ver Sacrum Monastrell	\$7900
Les Astronautas Criolla	\$5300
Cara Sur Moscatel Tinto	\$8500
Vía Revolucionaria Bonarda	\$6500
Rocamadre Criolla	\$6000

Rosés

Humberto Canale Pinot Noir Rosé	\$1600 \$6000
Cara Sur Rosado	\$8500
Pintom Pet Nat	\$1600 \$6000

Oranges

Liverá Malvasia	\$8200
...	
Sparkling Wine Alma 4	\$6200

HAPPY HOUR ON DRINKS
@ ARROYO - 6 TO 8 PM

FARINELLI

Groceries - Almacén Farinelli

Granola 500gr	\$2500	Puddings	\$1200
Homemade Jam	\$1700/\$1800	Chocolate / Carrot / Banana (Vegan) / Lemon	
Multigrain Bread	\$1600	Amande™ Almond Milk 1LT	\$950
 Sourdough Bread	\$700	"La Naturaleza del Juego" Book	\$2000
 Organic Pain de Campagne	\$1600	Anchoa Magazine	\$2200

CAKES TO GO

Chocolate & Dulce de Leche Cake	\$9500	Frangipane with Pears & Almonds	\$8700
Raspberries & Almonds Cake	\$9000	Key Lime Pie	\$10200
 Lemon & Almonds Cake	\$9000	Ricota Ingot Cake	\$4700
Carrotcake	\$9000	Chocolate Marquise	\$9000
Cheesecake	\$10100	Pavlova	\$6200
Cheesecake with Dulce de Leche	\$10100	Rogel	\$10200
Lemon Chiffon	\$9000	Plum Cake	\$9000
Creamy Chocolate Cake	\$12300	Damascus Cake	\$9000
Mascarpone & Dates Cake	\$9000	Nuts Cake	\$10200
 Chocolate Flourless Cake	\$10100	Ricotta Cake	\$9000

Our cakes must be ordered 48 hours in advance

FARINELLI

Para sentarse & Para llevar