

desayunos y meriendas

Todos incluyen café o infusión.

Clásico \$7000

2 medialunas, facturas o bizcochos.

Chipá Time (SG) \$7600

5 chipás.

Canela Fina \$7000

Pan de molde blanco o salvado, cream cheese y mermelada casera.

Opción pan libre de gluten. (SG)
Opción pan de masa madre.

Exquisito \$10300

2 medialunas dulces rellenas de jamón y queso.

Avocado Toast \$11500

Tostón de pan de semillas, huevo mollet, puré rústico de paltas, tomate fresco y mix de amapolas.

Opción pan libre de gluten. (SG)
Opción pan de masa madre.

Melt Sandwich \$13200

Tostado de jamón y queso, o sólo queso.

Canela Fit \$12300

Tortilla de avena, claras de huevo, frutas de estación y miel.

Waffle Time \$12300

Chantilly y frutas de estación.
Dulce de leche y frutos secos. (CFS)
Nutella, frutillas y arándanos.

Waffle Wellness (SG) (CFS) \$12300

Waffle de harina de almendras y algarroba con frutas de estación y pasta de maní.

Waffle Canela \$12300

Par de Waffles salados untados en cream cheese, huevo revuelto, ciboullete y el otro acompañado de kale, jamón crudo y cherry.

Vegan Pancake (V) (CFS) \$11400

Leche de almendras, banana, arándanos y mermerlada casera.
Incluye latte vegano.

Croque Monsieur \$14300

Sándwich de jamón, queso pategrás gratinado y bechamel.

Hummus Avocado (V) \$13200

Tostón de pan de semillas, hummus de zanahoria, palta y granola salada.
Incluye latte vegano.
Opción pan libre de gluten. (SG)
Opción pan de masa madre.

(SG) Sin Gluten. Se realizan en una cocina no estricta.
(V) Apto Vegano. (CFS) Contiene frutos secos.

Avocado Smoke Salmon \$15800

Tostón de pan de semillas, huevo mollet, puré rústico de paltas, tomate fresco, salmón ahumado y mix de amapolas.
Opción pan libre de gluten. (SG)
Opción pan de masa madre.

USA \$11000

Huevos de campo revueltos, panceta o jamón, queso. Tostada y cream cheese.

Opción FIT: sólo claras.
Opción pan libre de gluten. (SG)
Opción pan de masa madre.



potenciá tu elección

Para acompañar tu desayuno o merienda.

Chipá (por unidad)	\$600
Medialuna, factura o bizcocho	\$1500
Turca (por unidad)	\$3500
Medialuna c/ jamón y queso	\$3400
Alfajor de maicena	\$4650
Alfajor de chocolate	\$4650
Alfajor de pistachos	\$4650
Alfajor FIT	\$4650
De harina de almendras, cacao al 70% y pasta de maní.	
Frutas de estación	\$4600
Cookies	\$4500
Red Velvet. Vainilla y chips. Limón y amapolas. Chocolate al 70%	
Croissant con jamón new in y queso	\$4500
Medialuna XL con new in jamón y queso	\$4500
Croissant con huevo, new in queso, palta y rúcula	\$6000
Croissant con jamón new in crudo, rúcula y tomate	\$6000

coffee time

Café chico	\$3000
Café en jarra	\$3300
Café doble	\$3700
Ristretto	\$3000
Café Americano	\$3700
Latte	\$3800
Submarino	\$4800
Capuccino Italiano ☆	\$4400
Café espresso, leche montada con vapor y espuma, canela o cacao en polvo.	
Adicional shot de café	\$2200
Adicional leche de almendras	\$1550

iced coffee

Iced Americano new in	\$4100
Café espresso frío.	
Iced Latte new in	\$4100
Café con leche frío.	



frappé cream

Frutilla Cream	\$5800
Frutillas, leche. On top: Chantilly y salsa de frutilla.	
Canela Oreo	\$5800
Crema y galletitas Oreo. On top: crema chantilly y chocolate.	
Nutella Cream	\$5800
Lache y nutella. On top: Chantilly y salsa de chocolate.	

sandwiches

Hechos con panes caseros.
Salen con papas o mix de verdes.

Baguetín Grill \$13800

Pan baguette, lomo a la plancha, queso, tomates frescos, salsa criolla y chiminesa.

Waffle de lomo \$14000

Lomo en hebras, queso cheddar, cebolla caramelizada y tomate.

Fried Chicken Sandwich \$13000

Pan ciabatta, pollo frito, coleslaw, rúcula y mayonesa de pimiento asado.

Tostado \$11700

Torpedo Especial \$11500

De jamón, queso, lechuga, tomate y papas.

Árabe \$11500

De jamón, queso y papas.

Canela Burger \$13800

Hamburguesa casera de 180 gr., cebollas caramelizadas, panceta, queso cheddar y aderezo bbq.

Canela Chicken \$14000

Pan salvado, manteca, pollo a la plancha, queso pategrás, rúcula, tomates secos, palta, cebolla morada y aderezo fresco.

wraps

Wrap Caesar \$14000

Tortilla casera, pollo, lechuga, queso sardo, panceta crocante y aderezo caesar.

Wrap BBQ \$14000

Tortilla casera, lomo en hebras, quesos cheddar y mozzarella, cebolla caramelizada y salsa bbq.

quiché

Vegetales asados. \$11500

Roquefort y calabaza.

Jamón y queso.

Pollo.

Espinaca y queso.

empanadas

Pollo / Jamón y queso / \$2000

Espinaca / Carne.



Dicen los que saben,
que la pasión es el alimento de
los Dioses, y el mejor nutriente
para el cuerpo y el alma.

platos fuertes

Chicken Tenders \$13900

Tiritas de pollo rebozadas con papas fritas. Con dip de barbacoa y de guacamole.

Milanesa Canela \$14700

Milanesa de entrecot a la napolitana, con queso mozzarella, tomate, orégano y salsa fileto. Acompañada de puré de papas. Opcional: con guarnición de cintas a las crema y queso parmesano.

Pollo Grillé (SG) \$13900

Pechuga de pollo a la plancha con guarnición a elección (puré, arroz con espinaca, media caesar, fritas o media porción de cintas).



ensaladas

Grill Chicken Salad \$13800

Rúcula, pollo grillado, quinoa, palta, cherrys asados, cebollita crispy y aderezo alioli.

Salmon Salad (SG) \$20000

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, pepino, cherrys, quinoa, mix de semillas y aderezo de palta.

Chicken Caesar \$13800

Mix de hojas verdes, pollo a la plancha, queso sardo, croutones y aderezo caesar.

menú kids

1/2 porción de cintas con salsa a elección.

\$11200 (incluye bebida)

1/2 pechuga a la plancha con fritas o ensalada.

(SG) Sin Gluten. Se realizan en una cocina no estricta.



focaccias

Clásica	\$10000
Jamón crudo	\$12000
Con jamón crudo, queso crema, tomate fresco y rúcula.	
Zanahoria	\$12000
Con hummus de zanahoria, cebolla morada, tomate confit, palta y frutos secos.	
Mortadela	\$12000
Con pesto de tomate seco, queso tybo, mortadela con pistachios y cream cheese.	
Pepperoni	\$12000
Con gremolata de kale, pepperoni, queso fundido y tomates asados a la chapa.	
Pera y roquefort	\$12000
Con peras caramelizadas, miel y tomillo fresco, queso azul, nueces y mix de rúcula.	



bebidas

tradicional

Agua mineral AQA	\$2800
Gaseosa línea Coca-Cola	\$2800
Agua saborizada	\$2800
Exprimido	\$4400

licuados

Licuado con mix de frutas del día.	\$4400
------------------------------------	--------

beer time

Corona 335 cc	\$4400
---------------	--------

jarras

Green	\$8200
Lima, jengibre, almíbar y menta.	
Maracuyá y lima	\$8200
Maracuyá, lima, almíbar, jugo de naranja y frutos rojos.	
Orange fresh	\$8200
Maracuyá, jugo de naranja, almíbra, pomelo y albahaca.	

deli

Delicias diseñadas con amor por nuestras maestras pasteleras.

Marquise

Cremoso de chocolate cocido, dulce de leche y merengue italiano.

\$6500



3 Chocolates

Galletitas de chocolate con tres capas de chocolate: semi amargo, blanco y de leche.

\$7500



Chocotorta

Base de galletas de chocolate con crema de dulce de leche y cobertura de chocolate.

\$6500



Crumble

Masa sableé rellena de compota de manzanas y crumble de frutos secos.

\$6500



Tarta de Coco

Masa sableé, coco, relleno de dulce de leche.

\$6500

Cheescake

Base de chocolate, crema de queso y frutos rojos.

\$6500

Tiramisú

Bizcocho de vainilla, crema de mascarpone y chocolate en polvo.

\$6500

Lemon Pie

Masa sableé, crema de limón y merengue italiano.

\$6500

Combinalas con tu desayuno, merienda o almuerzo. También disponible para TakeAway en canelafina.com.ar

deli

Carrot Cake

Porción de bizcocho de zanahoria, con crema de queso y nueces caramelizadas.

\$7500

Oreo

Base de galletitas Oreo con dulce de leche y mousse de mascarpone.

\$6500

Rogel

Finas capas de masa crocante, con dulce de leche y merengue.

\$6500

Ricota

Masa sableé con crema de queso ricota

\$6500

Red Velvet

Bizcocho de frutilla y chocolate, con crema de queso y chocolate blanco.

\$6500

Pistachos

Masa sableé de pistachos, ganache y mousse de chocolate blanco, curd de limón y chantilly.

\$7500

Key Lime Pie

Bizcocho con crema de lima y leche condensada.

\$6500



Combinalas con tu desayuno, merienda o almuerzo. También disponible para TakeAway en canelafina.com.ar