

CANELA FINA

@ 2026 - ROSARIO - ARGENTINA

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Todos incluyen café o infusión.
Adicional Frappé o Licuado \$2000.

CLÁSICO \$8000

2 medialunas o facturas.

CANELA FINA \$9300

Tostadas con queso crema y mermelada. *Consultar panes.*
Consultar opción sin gluten. Consultar opción sin lactosa.

EXQUISITO \$13700

2 medialunas dulces rellenas de jamón y queso.

AVOCADO TOAST \$14800

Tostón, puré rústico de palta, palta fileteada, tomatitos cherry confitados, huevo mollet, mix de semillas.
Opción con salmón ahumado \$21800. *Consultar panes.*
Consultar opción sin gluten.

CANELA FIT \$15900

Tortilla de avena, frutas de estación y miel.

WAFFLE TIME \$15900

Chantilly y frutas de estación | Dulce de leche y frutos secos | Nutella, frutillas y arándanos

WAFFLE WELLNESS \$15900

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

HUMMUS AVOCADO \$17000

Tostón de pan de molde con hummus de zanahoria, palta fileteada, frutos secos y tomates cherries. *Consultar panes.*
Consultar opción sin gluten.

USA \$14300

Huevos de campo revueltos, panceta o jamón y queso, tostada y cream cheese. **Opción FIT: sólo claras.**
Consultar por panes. Consultar por opción sin gluten.

MELT SANDWICH \$17000

Tostado de jamón y queso. *Opción vegetariana: sólo queso.*

SALUDABLE \$19000 ¡Nuevo!

Tostada de masa madre, queso crema, tomates cherry confitados, huevo revuelto, papines, champignones salteados y palta fileteada.
Incluye infusión a elección.



POTENCIÁ TU ELECCIÓN

Chipá x unidad \$800

Medialuna, factura o bizcocho \$1600

Turca \$7700

Medialuna con jamón y queso \$6600

Alfajores clásicos \$6000

Maicena | Marplatense | FIT | Pistachos de la casa

Alfajores Canela \$11500

Dubai | Snicker | Franuí

Frutas de estación \$9300

Cookies clásicas \$6000

Red velvet | Vainilla y chips | Chocolate al 70% | Pistachos | Limón

Cookie Dubai \$9700

Croissant | Medialuna XL \$8800

Con jamón natural y queso

Croissant USA \$8800

Con huevo, queso, palta y rúcula

Croissant Crudo \$10000

Con jamón crudo, rúcula y tomate

Brownie por porción SIN GLUTEN \$8800 

MINI CAKE

Pistachos \$13000

Masa sablée, frangipane de pistachos, gel de frambuesa, mousse de pistacho y crema de pistachos

Cheesecake \$11000

Base de vainilla, crema de queso aromatizado con cítricos y frutos rojos

Red Velvet \$11000

Bizcocho de red velvet con frosting de queso crema

Lemon Pie \$11000

Masa sablée, curd de limón y merengue italiano

Key Lime Pie \$11000

Masa sablée, relleno de lima y crema fresca

LAMINADOS

Croissant clásico \$5500

Croissant de pastelera \$5400

Croissant de dulce de leche \$6000

Croissant bicolor de nutella \$7200

Medialuna XL \$4300

Roll de canela \$5400

Danese bicolor \$6600

Danese de vainilla o chocolate \$6600

Pan de chocolate \$7200

Moño \$7200

Pan suizo \$8200

Scon de queso \$5500

Nudo laminado \$7200

Relleno de cremoso de pistacho

Brownie \$11000

Brownie húmedo con nueces, dulce de leche y merengue italiano

Rogel \$11000

Finas capas de masa crujiente con dulce de leche y merengue italiano

Tarta tiramisú \$13000

Masa sablée de café, crema de mascarpone humedecido con oporto y acompañado de cremoso de café con leche y praliné de avellanas

Chocotorta \$11000

Masa sablée de cacao, galletitas de chocolate humedecidas con café y dulce de leche con queso crema

Tarta de pera \$12600

Crema de almendras, pera especiada y almendras fileteadas



CAFÉ

Café chico	\$4000
Café en jarra	\$4800
Café doble	\$4900
Latte	\$5500
Submarino	\$6500
Capuccino italiano	\$5400
Con canela o cacao.	
Caramel latte	\$5800
1 shot de espresso, base de caramelo y leche texturizada.	
Iced Americano	\$5800
Hielo y 2 shots de espresso. <i>Opcional: con almíbar.</i>	
Iced Latte	\$5800
Hielo, leche y 1 shot de espresso. <i>Opcional: con almíbar.</i>	
Iced Flat White	\$6600
Hielo, leche y 2 shots de espresso. <i>Opcional: con almíbar.</i>	
Expresso Tónico	\$6600
Hielo, agua tónica, 2 shots de espresso y rodaja de limón.	
Iced Strawlatte	\$6600
Hielo, mermelada de frutilla, 1 shot de espresso y leche texturizada. <i>Opcional: con almíbar.</i>	
Iced Caramel Latte	\$5800
Hielo, 1 shot de espresso, base de caramelo y leche.	
Adicionales	
Shot de café	\$3300
Leche de almendras	\$900

375 cc de agua por comensal sin cargo

FRAPPÉ

Frutilla Cream	\$8300
Canela Oreo	\$8300
Nutella Cream	\$8300



YOGURT

CHÍA BOWL \$10900

Yogurt del día con semillas de chía, granola casera y frutas de estación.

YOGURT GRIEGO \$13300

Yogurt griego casero, zester de lima, granola casera, frutas de estación y miel.

SANDWICHES

Salen con guarnición

BAGUETÍN GRILL \$16700

Pan baguette, lomo a la plancha, queso, tomate fresco, salsa criolla y chiminesa.

WAFFLE DE LOMO \$16900

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

FRIED CHICKEN SANDWICH \$15700

Pan ciabatta, suprema, coleslaw, rúcula y mayonesa de pimiento asado.

TOSTADO \$15400

CANELA CHICKEN \$15400

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

COCINA

WRAPS

Salen con guarnición

WRAP CAESAR \$18700

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

WRAP BBQ \$18700

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

QUICHÉ \$15400

Salen con guarnición

VEGETALES ASADOS | ROQUEFORT Y CALABAZA | JAMÓN Y QUESO | POLLO | ESPINACA Y QUESO | HUMITA

ENSALADAS

GRILL CHICKEN SALAD \$18200

Mix de hojas verdes, pollo en láminas, quinoa, palta, cherries asados, cebollita crispy y aderezo alioli.

SALMON SALAD \$27500

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

CHICKEN CAESAR \$18200

Mix de hojas verdes, pollo en láminas, queso sardo, croutones y aderezo caesar.

MEXICANA \$18200

Mix de hojas verdes, porotos negros, choclo, cebolla morada encurtida, pollo crispy, nachos caseros y tomates cherry con aderezo de palta cremoso.

EMPANADAS \$3300

JAMÓN Y QUESO | POLLO | ESPINACA | CARNE | HUMITA

PRINCIPALES

BASTONCITOS DE POLLO \$18200

Bastoncitos de pollo rebozados con papas fritas, dip de bbq y guacamole.

MILANESA CANELA \$20300

Milanesa de pollo o carne a la napolitana con guarnición a elección (puré, papas, arroz con espinaca, ensalada o cintas al huevo).

POLLO GRILLÉ \$16900

Pechuga de pollo a la plancha con guarnición a elección (puré, papas, arroz con espinaca, ensalada o cintas al huevo).

FOCACCIAS

Salen con guarnición

JAMÓN CRUDO \$17000

Jamón crudo, queso crema, tomate fresco y rúcula.

VEGGIE \$17000

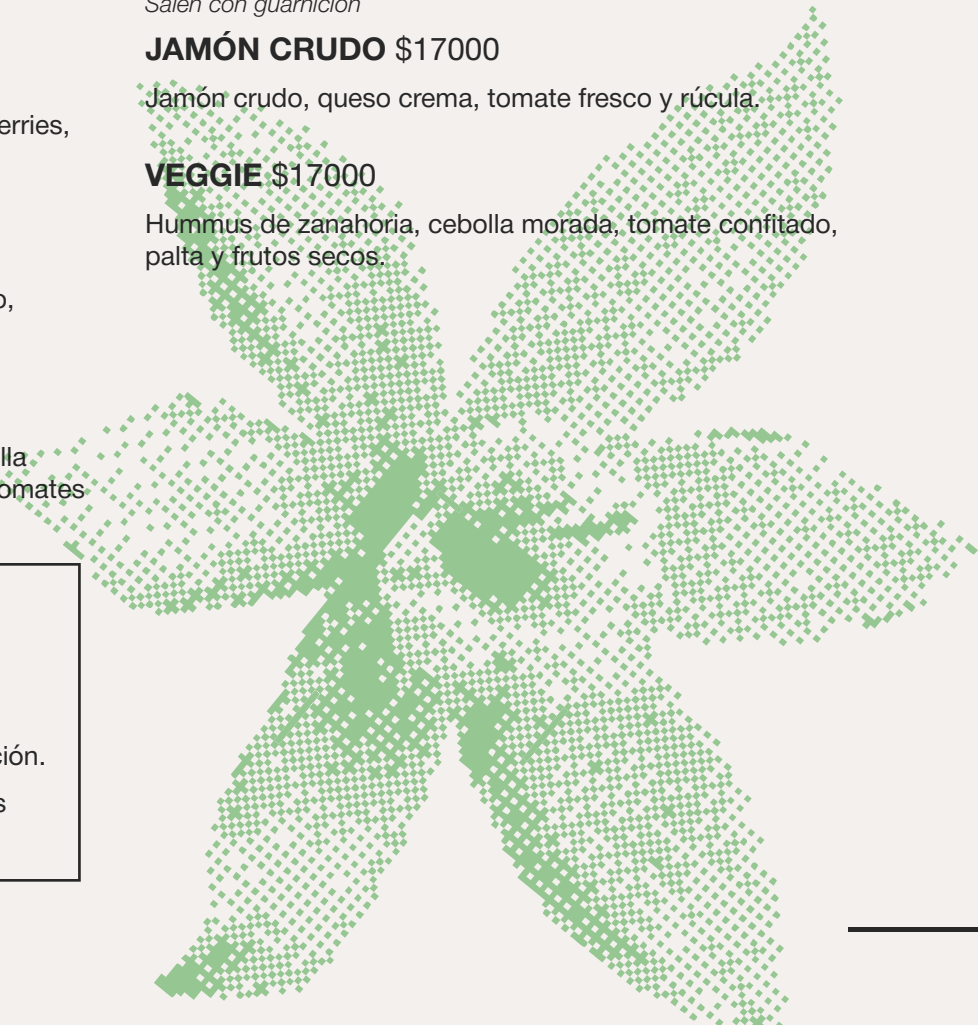
Hummus de zanahoria, cebolla morada, tomate confitado, palta y frutos secos.

MENÚ KIDS

PRINCIPAL + BEBIDA \$14900

1/2 porción de cintas al huevo con salsa a elección.

1/2 pechuga de pollo a la plancha con papas o ensalada.



BEBIDAS

Jarra Green Lima, jengibre, almíbar y menta. Maracuyá y lima Maracuyá, lima, almíbar, jugo de naranja y frutos rojos.	\$12100
Vaso Green Lima, jengibre, almíbar y menta. Maracuyá y lima Maracuyá, lima, almíbar, jugo de naranja y frutos rojos.	\$6000
Agua mineral con o sin gas	\$4400
Gaseosa línea Coca-Cola	\$4400
Exprimido de naranja	\$6000
Licuadao Mix de banana, durazno y frutilla. Banana. Frutilla. <i>Con agua o leche.</i>	\$7200
Cerveza corona 335cc	\$6400

TRAGOS

Aperol Spritz Aperol, hielo y jugo de naranja.	\$4400
Cynar con Pomelo Cynar, lima, menta, azúcar, hielo y jugo de pomelo.	\$4400
Bombay Gin Gin, hielo, agua tónica y rodaja de limón.	\$4400

Camela Fina

CREEMOS EN EL PODER DE LAS PEQUEÑAS COSAS BIEN HECHAS. SELECCIONAMOS CADA INGREDIENTE CON DEDICACIÓN BUSCANDO CREAR EXPERIENCIAS QUE ALEGREN EL DÍA. PORQUE PARA NOSOTROS, EL VERDADERO LUJO ESTÁ EN ESOS INSTANTES COTIDIANOS QUE SE VUELVEN ESPECIALES CUANDO ALGO REALMENTE BUENO LLEGA A TU MESA.