

CANELA FINA

@ 2026 - ROSARIO - ARGENTINA

DESAYUNOS Y MERIENDAS

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

CLÁSICO \$7300

2 medialunas o facturas.

CANELA FINA \$8500

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

AVOCADO TOAST \$13500

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

Opción con salmón ahumado \$19800. *Consultar panes.*
Consultar opción sin gluten.

CANELA FIT \$14500

Tortilla de avena, frutas de estación y miel.

WAFFLE TIME \$14500

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

WAFFLE WELLNESS \$14500

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

HUMMUS AVOCADO \$15500

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

USA \$13000

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 \$15500

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



POTENCIÁ TU ELECCIÓN

Chipá x unidad \$700

Medialuna, factura o bizcocho \$1500

Turca \$7000

Medialuna con jamón y queso \$6000

Alfajores clásicos \$5500

Maicena | Marplatense | FIT | Pistachos de la casa

Alfajores Canela \$10500

Dubai | Snicker | Franuí

Frutas de estación \$8500

Cookies clásicas \$5500

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

Cookie Dubai \$8800

Croissant | Medialuna XL \$8000

Con jamón natural y queso

Croissant USA \$8000

Con huevo, queso, palta y rúcula

Croissant Crudo \$9000

Con jamón crudo, rúcula y tomate

Brownie por porción SIN GLUTEN \$8000 

MINI CAKE

Pistachos \$12000

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

Cheesecake \$10000

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

Red Velvet \$10000

Bizcocho de red velvet con frosting de queso crema

Lemon Pie \$10000

Masa sablée, curd de limón y merengue italiano

Key Lime Pie \$10000

Masa sablée, relleno de lima y crema fresca

LAMINADOS

Croissant clásico \$5000

Croissant de pastelera \$4900

Croissant de dulce de leche \$5500

Croissant bicolor de nutella \$6500

Croissant de cheesecake \$7500

Croissant de almendras \$6600

Medialuna XL \$3900

Roll de canela \$4900

Danesa bicolor \$6000

Danesa de vainilla o chocolate \$6000

Pan de chocolate \$6500

Moño \$6500

Pan suizo \$7500

Scon de queso \$5000

Nudo laminado \$6000

Relleno de cremoso de pistacho

Brownie \$10000

Brownie húmedo con nueces, dulce de leche y merengue italiano

Rogel \$10000

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

Tarta tiramisú \$12000

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

Chocotorta \$10000

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

Tarta de pera \$11500

Crema de almendras, pera especiada y almendras fileteadas



CAFÉ

Café chico	\$3600
Café en jarra	\$4400
Café doble	\$4500
Latte	\$5000
Submarino	\$5900
Capuccino italiano	\$4900
Con canela o cacao.	
Caramel latte	\$5300
1 shot de espresso, base de caramelo y leche texturizada.	
Iced Americano	\$5300
Hielo y 2 shots de espresso. <i>Opcional: con almíbar.</i>	
Iced Latte	\$5300
Hielo, leche y 1 shot de espresso. <i>Opcional: con almíbar.</i>	
Iced Flat White	\$6000
Hielo, leche y 2 shots de espresso. <i>Opcional: con almíbar.</i>	
Expresso Tónico	\$6000
Hielo, agua tónica, 2 shots de espresso y rodaja de limón.	
Iced Strawlatte	\$6000
Hielo, mermelada de frutilla, 1 shot de espresso y leche texturizada. <i>Opcional: con almíbar.</i>	
Iced Caramel Latte	\$5300
Hielo, 1 shot de espresso, base de caramelo y leche.	
Adicionales	
Shot de café	\$3000
Leche de almendras	\$880

FRAPPÉ

Frutilla Cream	\$7500
Canela Oreo	\$7500
Nutella Cream	\$7500



YOGURT

CHÍA BOWL \$9900

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

YOGURT GRIEGO \$12100

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

SANDWICHES

Salen con guarnición

BAGUETÍN GRILL \$15200

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

WAFFLE DE LOMO \$15400

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

FRIED CHICKEN SANDWICH \$14300

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

TOSTADO \$14000

CANELA CHICKEN \$14000

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 \$17000

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

WRAP BBQ \$17000

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

QUICHÉ \$14000

Salen con guarnición

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

ENSALADAS

GRILL CHICKEN SALAD \$16500

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

SALMON SALAD \$25000

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

CHICKEN CAESAR \$16500

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

MEXICANA \$16500

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

MENÚ KIDS

PRINCIPAL + BEBIDA \$13500

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

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

EMPANADAS \$3000

JAMÓN Y QUESO | POLLO | ESPINACA | CARNE | HUMITA

PRINCIPALES

BASTONCITOS DE POLLO \$16500

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

MILANESA CANELA \$18500

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

POLLO GRILLÉ \$15300

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

FOCACCIAS

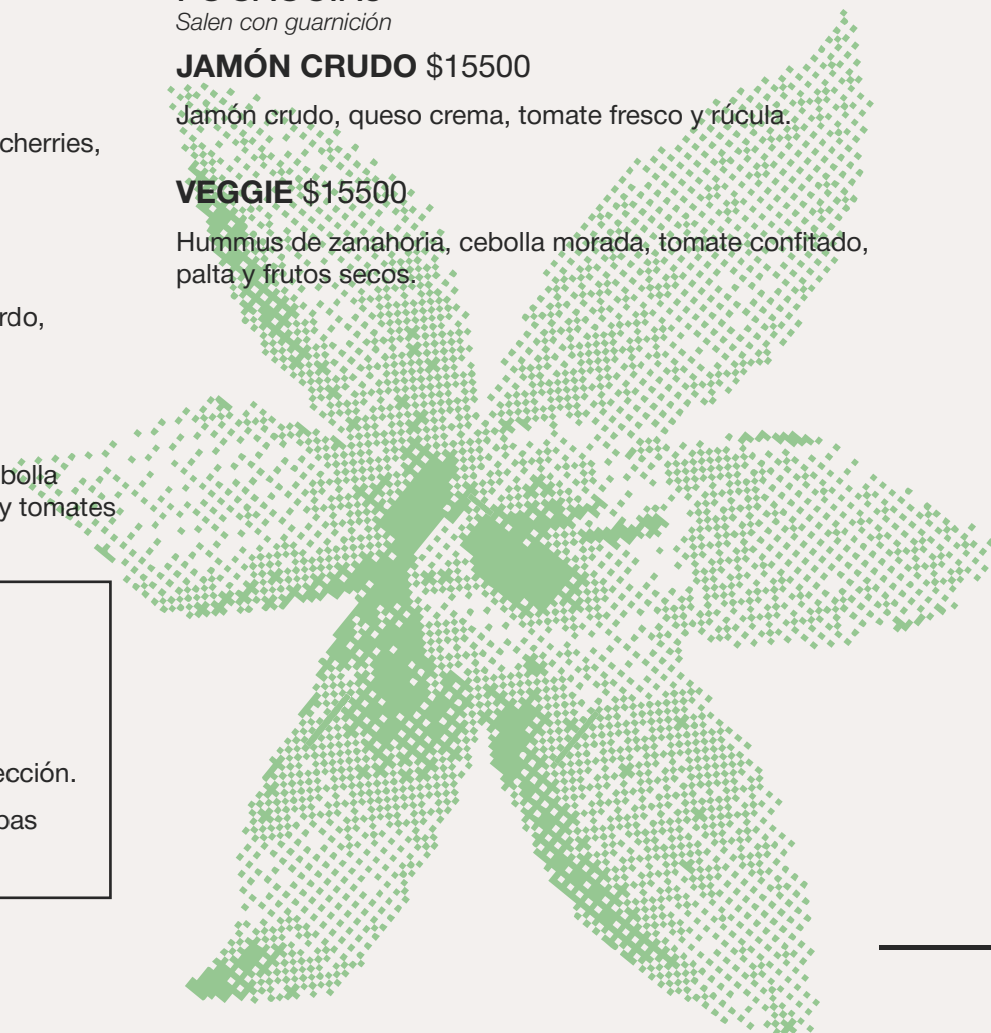
Salen con guarnición

JAMÓN CRUDO \$15500

Jamón crudo, queso crema, tomate fresco y rúcula.

VEGGIE \$15500

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



BEBIDAS

Jarra Green Lima, jengibre, almíbar y menta. Maracuyá y lima Maracuyá, lima, almíbar, jugo de naranja y frutos rojos.	\$11000
Vaso Green Lima, jengibre, almíbar y menta. Maracuyá y lima Maracuyá, lima, almíbar, jugo de naranja y frutos rojos.	\$5500
Agua mineral con o sin gas	\$4000
Gaseosa línea Coca-Cola	\$4000
Exprimido de naranja	\$5500
Liculado Mix de banana, durazno y frutilla. Banana. Frutilla. Con agua o leche.	\$6500
Cerveza corona 335cc	\$5800

TRAGOS

Aperol Spritz Aperol, hielo y jugo de naranja.	\$4000
Cynar con Pomelo Cynar, lima, menta, azúcar, hielo y jugo de pomelo.	\$4000
Bombay Gin Gin, hielo, agua tónica y rodaja de limón.	\$4000

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.