

Menú
Menú
Menú



Carta Primavera, 2022 — OLI Café

DESAYUNOS & MERIENDAS

de 09.00 a 12.30 hs
de 16.00 a 19.00 hs

Selección de la mejor fruta ●●

Yogur griego / Fruta fresca / Granola / Oliva / Miel ●

Porridge de avena Bruleé / Compota de peras y Lemongras ●●

French Toast / Crema de yogur / Fruta fresca

Palta / Pan de Centeno / Huancaína / Chutney de Tomate / Taco de Reina / Sriracha ^(picante)

Tostada de pan de campo / Mantequilla de maní / Mermelada de Frambuesas ●

Bagel con queso crema & mermelada de estación

Sandwichito abierto de OLI *Pan de centeno / Lomito / Queso / Palta*

Omelette o revueltos / Ensaladita de primavera / Pan brioche + Palta + Panceta



SANDWICHERIA

Todo el día

Mediauna prensada *con jamón, queso y mostaza antigua*

Chipá prensado con jamón y queso
o Relish de Kimchi y queso

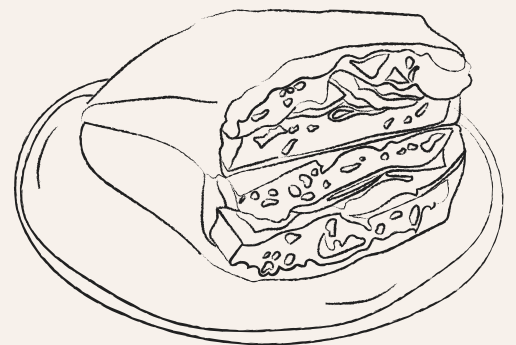
Grilled Sandwich 3 quesos *con Chutney de manzana y nueces / Aceite infusionado en trufa*

Sandwich de Pastrón *con Pepinos agridulces / mostaza antigua / queso gruyere*

Croque madame (con huevo)
+ Ensalada verde

Club Sandwich *con lechuga / tomate / queso panceta / pollo / huevo / Papas rejilla*

Bagel de Amapolas *con cebolla / eneldo / alcázaras / pepino agridulce / Whitefish Salad*
o Gravlax de Trucha \$2050



● Vegano ● Gluten Free
Si quieres picante, pedinos :)
Tenemos pan sin glúten. Consultar

Carta Primavera, 2022 — OLI Café

ALMUERZOS

de 12.30 a 16.00 hs

Pan con manteca

Hummus de habas con Pan de Papa chato ●●

Pepinos con yogur / Oliva / Ralladura de Limón / Eneldo / Sumac / Miel ●

Gravlax de Trucha / Pickle de cebolla e hinojo / Pan de Centeno / Oliva

Latkes de papa / Pickle de remolacha / Crema ácida ●

Buñuelos de Kimchi / Palta / Salsa de Yogur / Maní

Palta / Pan de Centeno / Huancaína / Chutney de Tomate / Taco de Reina / Sriracha ^(picante)
Ricota / Pan de campo / Árvejas / Limón en conserva / Espárragos

Ensalada All-in (Verdes / Kale / Palta / Olivas negras / Queso feta)

+ Ensaladita de Whitefish ●

+ Ensaladita de pollo ●

+ Huevo 6' ●

Ensalada de Fattoush / Cebada Perlada / Tomate cherry / Rabanitos /

Queso Feta / Micro Verdes / Vinagreta de Granada ●

Ensalada Verde

Halloumi con ensalada griega / Tsatsiki / Porotos picantes / Corazón de Alcaucil

Pollo de campo / Puré de berenjena con su caponata ●

Porchetta / Ensalada de papa y huevo / Salsa verde de Anchoas ●

Pesca con salsa meunier / Alcaparras / Papas noisette / Ensalada Verde ●

Tapa de asado / Curry de garbanzos / Crema ácida ●

SANDWICHERIA

Todo el día

Mediauna prensada con jamón, queso y mostaza antigua

Chipá prensado con jamón y queso

o Relish de Kimchi y queso

Grilled Sandwich 3 quesos con Chutney de manzana y nueces / Aceite infusionado en trufa

Sandwich de Pastrón con Pepinos agridulces / mostaza antigua / queso gruyere

Croque madame (con huevo)

+ Ensalada verde

Club Sandwich con lechuga / tomate, queso / panceta / pollo / huevo / Papas rejilla

Bagel de Amapolas con cebolla / eneldo / alcaparras / pepino agridulce / Whitefish Salad

POSTRES

Babka de chocolate tibia, prensada con miel + bocha de americana

French Toast con Crema de yogur / Fruta fresca

● Vegano ● Gluten Free
Si quieres picante, pedinos :)
Tenemos pan sin glúten. Consultar

CALIENTES

Espresso
Espresso doble
Lungo
Americano
Cortado en vaso
Magic
Flat White
Capuccino (8oz)
Capuccino (12oz)
Latte
Matcha Latte
Mocacino
Café Filtrado

FRIOS

Espresso Tonic (con tónica casera)
Iced Americano
Iced Flat White
Iced Latte
Iced Matcha Latte
Cold Brew

ADICIONALES

Shot de café
Leche vegetal

INFUSIONES

Té (Earl Grey, Chai, Hibiscus
Flower, Green Tea)

Iced Tea (Earl Gray, Chai,
Hibiscus Flower, Green Tea)

OTRA BEBIDA SIN CAFÉ

AQA (natural - fría - con gas)
Jugo de naranja
Jugo verde
Limonada
Limonada de Hibiscus
Pomelada (con gas)
Soda casera de membrillo
Kombucha
Chocolatada 2.0 (naranja, sal
y pimienta)

COCTELERÍA

Bloody Mary
Gin Tonic (con tónica casera)
Aperol Spritz
Negroni
Vermú La Fuerza
(rosso - primavera - blanco)

OFF THE MENU

Cuarto de kg café
FUEGO Tostadores, Hutla 18
(Colombia)

TINTOS

Oír Ese Río - Cabernet Franc

Pielihueso Vino de señor - Malbec/
Cabernet Sauvignon

Pielihueso Malbec Primero - Malbec

Pielihueso Tinto de los Sauces - Malbec /
Cabernet Sauvignon

Rocamadre Tinto - Malbec /
Cabernet Sauvignon

Rocamadre - Malbec

Matías Riccitelli Gualtallary - Malbec

Ver Sacrum - Monastrell

Ver Sacrum - GSM

Ver Sacrum - Garnacha

Stella Crinita - Barbera

Animal Be my hippie love - Criolla

Paso a Paso Clarete - Criolla

ROSADOS

Pielihueso - Petit Verdot

Animal Jardín Enchanté - Malbec

NARANJOS

Pielihueso - Torrontés

El Porvenir - Torrontés

BLANCOS

Ver Sacrum Geisha dragón del desierto -
Viogner

Ver Sacrum Geisha de jade - Marsanne

Matias Riccitelli Gualtallary - Chardonnay

Rocamadre Blanco - Chardonnay

Rocamadre Viñas Viejas - Semillón

Paso a Paso - Criolla

Espumantes / PET NAT

Stella Crinita Simbiosas Rosé - Syrah



< VINOS PARA LLEVAR
10% OFF >

Tortas

Tortas

Tortas



Clásicas

TARTA DE FRUTILLAS & CHOCOLATE

Masa sablé de almendras con cremoso de chocolate, merengue italiano & frutillas frescas.



TARTA DE NARANJA & ALMENDRAS CON COBERTURA DE CHOCOLATE

Bizcochuelo súper extra húmedo de almendras y naranja, con ganache de chocolate (Sin Glúten)



TORTA LAMINGTON DE COCO & FRAMBUESAS

Bizcochuelo de coco, relleno de mermelada de frambuesas y cobertura de mascarpone y coco (Sin Glúten)

SELVA OLI

Bizcochuelo de chocolate húmedo, ganache de chocolate 54%, dulce de leche y frosting de queso mascarpone.

CARROT CAKE

Bizcochuelo de zanahoria especiado y frosting de caramelo.

LEMON PIE

Masa sablé de almendras, curd de limón y merengue italiano con flores.

TORTA DE CUMPLE

Bizcochuelo de vainilla, dulce de leche, mermelada de frambuesas, frosting de queso y grana de colores.



TORTA VEGANA

Bizcochuelo de chocolate, relleno de dulce de leche vegano y cobertura de chocolate crocante con fruta disecada y oro.



VEGAN

Tortas Veganas.
Cero productos animales!



PAVLOVA CON FRUTAS

Merengue cremoso, curd de limón, crema & fruta fresca.



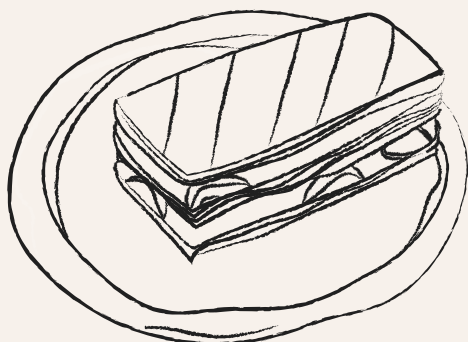
GLUTEN FREE

Tortas sin gluten.
Usamos harinas alternativas a la de trigo como harinas de almendras, sarraceno y pistachos.

Especiales

NAPOLEÓN \$6.800.-

* TRES CAPAS DE HOJALDRE *
Hojaldre relleno de dulce de leche
& crema diplomata.



SELVA OLI de 3 PISOS \$33.000.-

Bizcochuelo de chocolate húmedo,
ganache de chocolate 54%, ddl
y frosting de queso mascarpone.



TORTA DE FESTEJO de 3 pisos \$33.000.-

Bizcochuelo de vainilla y avellanas, dulce de leche, ganache
de avellanas, banana y crema mascarpone. Decorada
con frutas de colores.

OLI