



## CAFETERÍA

<b>Espresso</b>	\$500
<b>Americano</b>	\$450
<b>Lágrima</b>	\$500
<b>Cappuccino</b>	\$750
<b>Café doble</b>	\$550
<b>Café con leche</b>	\$650
<b>Mocha</b>	\$750
<b>Submarino</b>	\$800
<b>Té</b>	\$450
<b>Té en hebras</b>	\$550
<b>Café descafeinado</b>	\$650

## BAKERY

<b>Medialuna de manteca</b>	\$300
<b>Chipá</b>	\$350
<b>Croissant</b>	\$400
<b>Muffin</b>	\$450
<b>Scon</b> con queso crema y mermelada	\$550
<b>Sandwich</b> pan integral con jamón y queso	\$800
<b>Tostadas</b> con queso crema y mermelada	\$1.000
<b>Tostones</b> con hummus de garbanzos y vegetales	\$1.500
<b>Avocado toast</b>	\$1.800
<b>Waffle</b> con helado, fruta y dulce de leche	\$1.800

## ALGO DULCE

<b>Cookies</b>	\$600	<b>Carrot cake</b>	\$900
<b>Budín de limón</b>	\$750	<b>Mini tarta de frutilla</b>	\$900
<b>Budín de manzana</b>	\$750	<b>Torta de brownie</b>	\$950
<b>Coco y dulce de leche</b>	\$800	<b>Torta mousse de chocolate</b>	\$1.000
<b>Plato de frutas de estación</b>	\$800	<b>Key pie</b>	\$1.100
<b>Apple crumble</b>	\$900	<b>Cheesecake</b>	\$1.200

## MAÑANA & TARDE

<b>Buenos aires</b> Tazón de café o té, dos medialunas y jugo de naranja	\$1.200	<b>Algo dulce</b> Tazón de café o té, torta a elección y jugo de naranja	\$1.600
<b>Campo</b> Tazón de café o té, tostadas de pan casero, queso crema, mermelada y jugo de naranja	\$1.500	<b>Felino</b> Tazón de café o té, yogurt, frutas de estacion, granola, huevos revueltos y jugo de naranja	\$2.100
<b>Urbano</b> Tazón de café o té, dos medialunas con jamón y queso y jugo de naranja	\$1.600	<b>Avocado</b> Tazón de café o té, avocado toast y jugo de naranja	\$2.100



## ENSALADAS

### Caesar salad \$2.700

Mix de verdes, pollo crispy o pollo grillé, croutones, y nuestro aderezo caesar

### Vegan bowl \$2.700

Quinoa, vegetales asados, y nuestra limonetta de cilantro

### Tuna salad \$2.700

atún, mix de verdes, palta, huevo soft y tostón

### Armá tu ensalada \$3.000

elegí los 4 ingredientes para tu ensalada (tomate, zanahoria, mix de verdes, huevo, quinoa, lenteja)  
*adicional palta \$400*

### Ensalada felino \$3.800

Colchón de rúcula, jamón crudo, tomates secos, aceitunas, hebras de parmesano y tostada con finas hierbas.

### Salmón ahumado \$4.500

Mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas

### Langostinos salad \$4.500

Langostinos, mix de verdes, gajos de naranja, pepinos, aceitunas, tomates cherry y nuestra limonetta de cilantro

## ENTREPANES

### Tuna Sandwich \$2.200

en ciabatta con pasta de atún, aceitunas negras, lechuga y tomate

### Toscana Sandwich \$2.300

en baguette con jamón crudo, rúcula, tomates secos y hebras de parmesano

### Bagel de salmón rosado \$3.800

salmón ahumado sobre colchón de rúcula, pepinos encurtidos, cream cheese y mix de semillas

## TARTAS & OTROS

### Calabaza & Queso \$1.600

con masa integral

### Capresse \$1.700

### Quiche Lorraine \$1.800

### Espinaca & Parmesano \$1.800

con masa integral

### Calabaza & cebolla caramelizada \$1.900





## HAMBURGUESAS

acompañados de papas fritas cuña

<b>Vegan burger</b> Hamburguesa a base de lentejas y curry con tomates asados y rúcula	\$2.800
<b>Cheeseburger*</b> con pan de papa, doble medallón de carne 120 gr con cheddar, bacon, cebolla caramelizada y pepinillos	\$2.900
<b>Felino Burger*</b> Con pan de papas con tintas de calamar. Medallón de salmón y quinoa, cebolla caramelizada, rúcula y mayonesa de soja	\$3.700

## PRINCIPALES

<b>Sopa calabaza</b> calabaza con crema cebolla, tostón con oliva	\$1.500
<b>Ñoquis souffle de papa</b> (consultar por opción sin gluten) con salsa de tomates frescos & albahaca	\$3.000
<b>Milanesas</b> milanesas de peceto acompañados con un puré rústico de calabaza y bowl de ensalada mixta	\$3.500
<b>Pollo grillé marinado</b> con cilantro y lima acompañado de guacamole, calabaza asada y tomates grillados	\$3.600

**AGUAS, JUGOS  
& GASEOSAS**

Agua con gas	\$550
Agua sin gas	\$550
Gaseosa	\$550
Jugo de naranja exprimido	\$700
Licuada de frutas	\$700
Milkshake	\$800
Smoothie	\$800

**CERVEZAS**

Heineken	\$1.200
Heineken 1/2 pinta	\$750
Imperial	\$900
Imperial 1/2 pinta	\$750
Blue Moon (porrón)	\$1.200
Gin Tonic	\$1.600
Aperol	\$1.300
Campari	\$1.200
Branca Cola	\$1.200

---

**MOCKTAILS**

---

<b>Limonada de la casa</b> jugo de limón, almíbar, menta, jengibre	\$800	<b>Naranjada Patagónica</b> jugo de naranja natural, almíbar de maracuyá	\$900
<b>Cucumber fresh</b> agua, pepino, almíbar, jugo de limón	\$800	<b>Chita</b> mango, naranja, limón y sal ahumada	\$1.000
<b>Pomelada Felino</b> jugo de pomelo rosado natural, almíbar de romero	\$850	<b>Falso mojito</b> menta, lima, almíbar de maracuyá y soda	\$1.000