

BRUNCHEÁ TODO EL DÍA


Para 1 persona: Elegí una opción de cada grupo (4 ítems) + Infusión a elección / **\$3300**

Para 2 personas: Elegí 2 opciones de cada grupo (8 ítems) + 2 infusiones a elección / **\$6600**

Grupo 1

Palta
Frutas de estación
Jugo natural del día





Grupo 3

Salchichas parrilleras
Panceta crocante
Jamón y queso
Hummus de remolacha y tostada 

Grupo 2

Huevos revueltos
Chía pudding    

Grupo 4

Tostadas a elección con queso untable y dulce artesanal
2 Medialunas o tortitas
Pancakes con dip de miel
Budín o cookie  
1 medialuna / tortita o tostada  

PEDILOS TODO EL DÍA

HUEVOS A LA ORDEN / \$950

Poché, revueltos, a la plancha

OMELETTE ESTACIONAL / \$1500

Vegetales de estación, queso

OMELETTE PROTEICO / \$1500

Clara, queso/jamón

OMELETTE ILUSTRADO / \$1500

Jamón y queso tybo

AVOCADO EGG/ \$2400

Palta, huevo poché, oliva, tostada semillada.

AVOCADO VEGAN/ \$2400

Palta, hummus de remolacha, tostada semillada. (VE, SL)

FRENCH TOAST DULCE / \$3000

Pan brioche tostado a la francesa acompañado con crema batida, frutas fileteadas y miel.

FRENCH TOAST SALADA / \$3000

Pan brioche tostado a la francesa con bacon, huevo y cheddar o tybo.

YOGUR NATURAL / \$2090

Con granola casera, frutas y miel.

FRUTAS / \$1750

Con dip de miel o de manteca de maní.

PANCAKES / \$2400

Con frutas de estación y dip de miel o de manteca de maní.

CRÊPES / \$2000

Con dulce de leche y frutas de estación.

CROQUE MADAME / \$3000

Sándwich en pan de campo de jamón y queso con queso gratinado, bechamel y huevo frito.

CHÍA PUDDING / \$1890

Leche vegetal, chía, frutas de estación, endulzado con stevia.

WAFFLES / \$3000

Consultá nuestras variedades.

EXTRAS ¡Agrégalos a tu pedido!

Jugo natural 200 cc. / **\$750**

Palta / **\$700**

Tostadas a elección (2 un.) / **\$430**

Panceta crocante / **\$850**

Salchichas parrilleras / **\$850**

Jamón y queso / **\$850**

ERUDITO

MENÚ

DESAYUNOS Y MERIENDAS

LAS PROMOCIONES INCLUYEN CAFÉ O TÉ A ELECCIÓN

(ESPRESSO, RISTRETTO, MACCHIATO, AMERICANO, CORTADO, LATTE, CAPUCCINO ITALIANO)

Si prefieres un café que no está incluido en la promoción, **el costo adicional es \$250**

Infusión + Tortita especial Erudito o medialuna (1un) / **\$1000** Con Jugo / **\$1300**

Nuestras tortitas incluyen en la preparación chips de jamón cocido o crudo o queso parmesano (consultar stock del día)

Infusión + Tortita o medialuna rellena de jamón y queso (1un) + Jugo / **\$2090**

Infusión + Tostadas en pan de campo o integral (3un) + Jugo / **\$1990**

Con queso untable y dulce artesanal

Infusión + Roll del día + Jugo / **\$2500**

Infusión + Scon o budín del día + Jugo / **\$2200**

Infusión + Sándwich tostado en pan árabe o miga de J y Q (2un) + Jugo / **\$2700**

Infusión + Yogur natural, granola casera, frutas frescas de estación + Jugo / **\$2900**

Infusión + Torta dulce del día + Jugo / **\$2900**

Infusión + Huevos revueltos, tostada a elección + Jugo / **\$2700**

CONTAMOS CON UNA GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS SIN TACC, SIN LACTOSA, VEGANOS, VEGETARIANOS Y GLUTEN FREE.

Encontralos con los símbolos que te mostramos a continuación:



Vegano



Vegetariano



Sin Lactosa



Gluten free



Sin TACC

CAFETERÍA

Pedí la Carta Italiana para ver la descripción de cada café

ESPRESSO	\$690
RISTRETTO	\$690
MACCHIATO	\$750
ESPRESSO AMERICANO	\$690
ESPRESSO CORTADO	\$750
DOPPIO	\$900
DOPPIO MACCHIATO	\$900
LONG BLACK	\$900
LATTE	\$1070
GRAN LATTE	\$1190
FLAT WHITE	\$1100
CAPUCCINO ITALIANO	\$1070
CAPUCCINO ERUDITO	\$1125
MOKACCINO ILUSTRADO	\$1100
SUBMARINO	\$1070
IRLANDÉS	\$1500
TÉ EN SAQUITO	\$500
TÉ EN HEBRAS	\$900
EXTRA LECHE VEGETAL (almendra/coco)	\$430

JUGOS NATURALES

EXPRIMIDO DE NARANJA	\$1200
NARANJA, ZANAHORIA Y JENGIBRE	\$1200
LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE	\$1200
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$1400
JARRA DE LIMONADA DE MENTA	\$2600
LICUADOS (con leche)	\$1200
SMOOTHIES (con jugo o agua)	\$1200

CAFÉS DE AUTOR

V60 (Para 2)	\$1400
PRENSA FRANCESA (Para 2)	\$1400
BLACK ERUDITO	\$1190
Compuesto por doble espresso y leche emulsionada, con 1/2 oz de syrup de chocolate amargo y chocolate rallado dando como resultado una bebida dulce, intensa y equilibrada.	
ICED LATTE (350 ml)	\$1250
Compuesto por un espresso, hielo y leche emulsionada en frío	







CAFÉS TAKE AWAY (250 grs.)

Pedilo en granos o molido para preparar en tu casa

BRASIL	\$3500
COLOMBIA	\$4000
MÉXICO	\$5300
NICARAGUA	\$5300

PANIFICADOS


Elaborados artesanalmente por nuestro equipo todos los días

Tortas	\$1900
Carrot cake  	\$1900
Alfajor de maicena	\$1000
Budines	\$1000
Scon de queso parmesano	\$1100
Scon dulce	\$1100
Cookie  	\$950
Manteca de mani, Azúcar mascabo, leche vegetal, avena	
Budín de banana  	\$1000
Harina integral, banana, pasta de maní, canela, chía, azúcar mascabo, aceite vegetal	
Roll de jamón y queso	\$1190
Roll salado del día	\$1190
Roll de canela	\$1200
Medialuna o tortita rellena de jamón y queso	\$750
Tortita Erudito	\$420
Medialuna	\$420
Tostadas en pan de campo o semillado (3 un.) con queso untable y dulce artesanal	\$1500

**PODÉS LLEVARTE TODOS NUESTROS PANES
Y PRODUCTOS QUE ELABORAMOS**

SIN TACC



Medialuna	\$800
Tortita	\$750
Medialuna o tortita con jamón y queso 	\$1500
Sandwich en baguettín de jamón y queso	\$1900
Alfajor de maicena	\$1150
Alfajor de chocolate	\$1150
Pastafrola	\$1150
Tartita de coco y dulce de leche	\$1150
Brownie / Blondie	\$1150
Tostadas con queso untable y dulce	\$1600

CAFETERÍA
DE
ESPECIALIDAD



WRAPS

POLLO / \$2500

Con lechuga, queso sardo, lactonesa.

VEGETARIANO / \$2400



Con mix de hojas verdes, verduras asadas, palta, lactonesa.

BONDIOLA BRASEADA / \$2500

NUEVO

Con barbacoa, mix de hojas verdes y cebollas caramelizadas.

SANDWICHES

TRIPLE DE JAMÓN Y QUESO / \$800 (un.) / \$5300 (doc.)

TRIPLES ESPECIALES / \$890 (un.) / \$6650 (doc.)

Jamón crudo y rúcula; roquefort y nuez; pollo; queso y tomate.

TOSTADO / \$2200

De jamón y queso en pan árabe.

JAMÓN CRUDO / \$3250

Queso gouda, rúcula, tomates secos y oliva en focaccia.

POLLO CRISPY / \$3250

Queso cheddar, lechuga, tomate, lactonesa, en pan ciabatta.

BONDIOLA BRASEADA / \$3250

Cebolla caramelizada, mix de hojas verdes, barbacoa, en pan ciabatta.

VEGETARIANO / \$3000



Kale, vegetales de estación, hummus de remolacha, queso gouda en pan integral con avena y semillas.

BURGERS

BLACK / \$3750

Pan de papa negro con sésamo, 140 grs. Blend de carnes, tomate, lechuga, queso cheddar, cebolla asada, panceta crocante y huevo.

CLÁSICA / \$3200

Pan de papa, 140 grs. Blend de carnes, tomate, lechuga, queso cheddar y cebolla asada.

VEGETARIANA / \$3000



Pan de papa, 140 grs. Blend de carnes, tomate, lechuga, queso cheddar y cebolla asada.

INCLUYE
**PAPAS
FRITAS**

ERUDITO

MENÚ

ALMUERZOS

ENSALADAS

Caesar / \$3000

Del día / \$2400

SUPREMA / \$3200

De pollo grillada con ensalada o arroz.

CANELONES / \$3200

De verduras o jamón y queso con salsa a elección (fileto, bolognesa o crema)

TARTINES / \$2500

Con ensalada.

MILANESA DE TERNERA / \$3200

Con fideos con crema o ensalada

MENÚ EJECUTIVO / \$3200

(de lun. a vie. de 12h a 15h)

Principal del día + bebida sin alcohol + espresso / cortado

MENÚ ERUDITO / \$4300

(de lun. a sab. de 12h a 15h)

Principal del día + bebida sin alcohol o copa de vino + entrada o postre + espresso / cortado



PARA PICAR

PROVOLETA / \$2500

Con tomates confitados, hierbas.

HUMMUS DE GARBANZOS / \$1500



Con tostada a elección.

EMPANADAS DE CARNE (2un) / \$1400

Con salsa criolla.

BEBIDAS

BEBIDAS LÍNEA COCA COLA

\$800

CERVEZA INDIVIDUAL (470 CC)

\$1200

CERVEZA 1L

\$1900

COPA DE VINO

\$1200

Santa Julia.