



En Masse el pan es el acontecimiento principal y lo traemos al centro de la escena, para reflejar el respeto por el tiempo como elemento trascendente en la historia de cada uno de nosotros.

Te invitamos a compartir nuestra historia a través de nuestro pan, a disfrutar su sabor, a encontrar su valor, a descubrir su esencia, LA ESENCIA DEL TIEMPO.

DESAYUNOS & MERIENDAS

Nuestras hogazas son elaboradas en forma artesanal cada día por nuestros panaderos.

CLÁSICO

Café con leche, jugo exprimido de naranja, nuestra panera, mermeladas artesanales y queso.....

NATURAL

Café con leche, smoothie, nuestra panera con pan integral y multicereal, jugo exprimido de naranja, queso crema y mermeladas artesanales.....

PARISINO

Café con leche, jugo exprimido de naranja, nuestra panera, tostadas, jamón y queso, huevo mollet, mermeladas artesanales y queso.....

Porción de tostadas.....

Tostado inglés, jamón y queso.....

Tostado francés en hogaza tradicional.....

Baguette rústica, jamón y queso.....

Baguette rústica con queso Finlandia.

Jamón, queso cheddar, lechuga y tomate.....

Huevo pasado por agua, bastones

de hogaza tradicional.....

Yoghurt con granola orgánica.....

PÂTISSERIE & VIENNOISERIE

Tarta húmeda de manzana, con canela.....

Coquitos.....

Alfajor de coco.....

Mini brownies.....

Financiers de limón/frambuesa.....

Madeleine de vainilla.....

Madeleine de arándanos.....

Madeleine con crema pastelera.....

Mignardisier, avena.....

Mignardisier, pistacho y chocolate.....

Mignardisier, frutos secos.....

PÂTE À CHOUX

Profiterol crujiente.....

Eclairs de vainilla o chocolate.....

Paris-Brest con Nutella.....

MACARONS

Coco | Avellana | Dulce de Leche | Pistacho | Frambuesa | Maracuyá.....GRAND / PETIT

VIENNOISERIE

Croissant.....

Croissant de almendras.....

Croissant con dulce de leche.....

Pain au chocolat.....

Danesa.....

Flauta de avellanas y pasas.....

Brioche feuilletée.....

PETIT GATEAUX

Tarta de maracuyá.....

Tarta de citrón.....

Tarta fruta de estación.....

Tarta Crème brûlée.....

Chocolat dôme.....

Ópera.....

CAFETERÍA & BEBIDAS

Espresso.....

Americano.....

Tazón.....

Tazón de leche.....

Capuccino

Espresso, leche espumosa, crema, chocolate y canela.....

Mokaccino

Espresso, chocolate intenso, leche, crema y canela.....

Caramel Macciato

Lágrima espumosa con caramelo rubio.....

Frapuccino Moka

Café, leche, azúcar, hielo, caramelo, crema y canela.....

Canela Glace

Café, helado de canela, leche, crema y chocolate....

Selección de Té en Hebras

Consultá por nuestra carta de té.....

JUGO NATURAL

Naranja.....

Pomelo.....

Mango y durazno.....

Manzana, canela y jengibre.....

Arándanos y miel.....

Limonada casera, menta y jengibre.....

Licuada simple..... / combinado.....

SMOOTHIE

Banana, manzana, muesli y yoghurt.....

Mango, yoghurt, helado de vainilla, canela....

Arándanos, yoghurt, granola y miel.....

GASEOSAS

Gaseosa, línea Coca Cola.....

Aguas saborizadas, Aquarius.....

Agua mineral con/sin gas, Eco de los Andes...

CERVEZAS



Amber Lager 740cc

Cerveza premium roja destacada por sus maltas caramelo.....



Bohemian Pilsener 740cc

Cerveza premium maltosa de color dorado brillante.....



Weisse 740cc

Cerveza premium con trigo y remarcado aroma.....



Küné 740cc

Cerveza estilo Pale Ale premium.....

TIRADA



Stella Artois Copa 250ml

Cerveza premium de destacado lúpulo.....



Quilmes Cristal

Equilibrada y refrescante, de aroma y cuerpo balanceado

PINTA

CHOPP

PORRÓN 340cc

Quilmes Bock / Stout / 1890.....

Stella Artois Noire.....

TARTINES

Salmón curado, jengibre confitado y sesamo tostado. *Con aceite de cítricos y cilantro.*
Servido de Hogaza Tradicional.....

Carne asada, palta, tomates cherries marinados y queso ahumado.
Mix de hojas verdes, tomate y láminas de zanahoria.
Servido de Hogaza Integral.....

Mix de hongos, queso Finlandia con hierbas y escamas de parmesano.
Mix de hojas verdes, tomate y láminas de zanahoria.
Servido de Hogaza con Nuez.....



TEMPLADOS

Pollo asado, tomates secos, palta y ciboulet.
Mix de hojas verdes, tomate y láminas de zanahoria.
Servido de Hogaza Tradicional.....

Gambas salteadas, tomate y palta.
Aceite de oliva extra virgen y semillas tostadas.
Mix de hojas verdes, tomate y láminas de zanahoria.
Servido de Hogaza con Nuez.....

Quiché Lorraine. Panceta y queso parmesano.
Rúcula, tomate, zanahoria y mix de semillas.....

Quiché Florentine. Espinaca, tomate cherri, hongos y queso ahumado. Rúcula, zanahoria y mix de semillas.....

ENSALADAS

Ensalada fresca de pera.
Rúcula, peras, nueces de pecan, queso azul y tomates cherries amarillos.....

Salmón ahumado.
Hojas verdes, tomates cherries, pepino, rabanito, zanahoria, gajos de palta, aderezo a base de yoghurt, limón y hierbas.....



A elección (5 ingredientes).
Hojas verdes, tomate, rúcula, zanahoria, jamón, queso, choclo, atún, pepino, croutons.....

TEMPLADAS

Ensalada Campagne.
Pollo asado, remolachas, espinaca fresca, huevo poche, tomates, queso fresco, crocante de jamón crudo y vinagreta de mostaza.....

HUEVOS

Ingredientes para tu Omelet:
Queso fresco / Bocconcinos / Brie / Parmesano / Panceta / Jamón / Tomates secos / Cherries / Hongos / Espinaca / Verduras grilladas.....



Huevos Benedictinos.
Huevos poche, panceta crocante y salsa holandesa.
Servido en nuestra hogaza tostada.....

PRINCIPALES

PASTAS

Sorrentinos de jamón y queso.....
Fagotinnis de espinaca y parmesano.....
Spaghetti al huevo.....
Lunette de ricota, nuez y ciboulette.....

SALSAS

Crema de hongos y parmesano.....
Fondue de queso azul y nueces.....
Pesto a la genovese.....
Tomates cherries confitados, láminas de pollo y panceta crocante.....

Risotto Milan.
Con ossobuco braseado.....



CARNES Y PESCADOS

Tournedo de lomo.....
Bistec de ternera.....
Salmón grillé en croute de semillas.....
Pechuga grillé.....

GUARNICIONES

Ratatouille.....
Calabaza, espinaca y almendras tostadas.....
Cous cous con vegetales.....
Cremoso de batata.....
Petit salade. *Ensalada 3 ingredientes.....*

Risotto de espinaca.
Hongos caramelizados, tomates secos y albahaca.....

SANDWICHES

Croque monsieur.
Tostado inglés, gratinado con salsa bechamel y parmesano. Acompañado de papas rústicas.....

Jamón crudo, queso brie, rúcula y tomates secos.
Acompañado con papas rústicas. En pan ciabata de olivas negras.....

Atún, tomate, hojas verdes, olivas negras y queso.
En pan inglés.....



Carne asada, pepinillos, rúcula, queso ahumado, mostaza a la antigua.
En nuestra hogaza tradicional.....

Salmón ahumado, endivias caramelizadas, puerro confit, emulsión de zanahoria, jengibre y lechuga morada.
En pan Multicereal.....

Pollo asado, tomate confit, queso cheddar y aceite de albahaca.
En nuestra hogaza Integral.....

Petit Table (1 persona)
Pequeña tabla de quesos, frutos secos, tomates marinados, dip de mermelada. Acompañado de nuestros panes.....

Servicio de mesa
Panificados y untable, provistos a voluntad.

