

CAFÉ

Servimos la leche para nuestros cafés a 65°,
si te gusta más caliente, por favor avisanos!

TANO

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

* **M** Taza 180 ml | **XL** Tazón 300 ml

RISTRETTO \$3000
Corto e intenso - 20 ml

ESPRESSO \$3000
Shot intenso - 30 ml

MACCHIATO \$3000
Espresso 'manchado' con leche

DOPPIO \$3500
Doble Espresso - 60ml

MACCHIATO DOBLE \$3500
Doppio 'manchado' con leche

AMERICANO JI \$3500
Oro negro MI \$4000
XL \$4500

CORTADO JI \$3500
Shot de Espresso con leche MI \$4000
XL \$4500

LAGRIMA JI \$3500
Shot suave con leche MI \$4000
XL \$4500

CAPPUCCINO MI \$4000
Café con leche cremoso con
top de cacao XL \$4500

FLAT WHITE MI \$4000
El clásico café con leche XL \$4500

LATTE A ELECCIÓN MI \$4500
Vainilla, Caramelo, Frambuesa
o Pistacho XL \$5000

MOCCA MI \$4500
El clásico con choco semiamargo XL \$5000

COLD BREW \$5000

Café infusionado en agua fría.
22 hs de maceración.

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

MATCHA LATTE MI \$5000
Té verde japonés con leche XL \$5500

TANO NUTELLA MI \$5000
El clásico con crema de avellanas XL \$5500

CHOCO CALIENTE MI \$5000
El favorito XL \$5500

AFFOGATTO \$7000
Espresso, helado y shot de baileys

EXTRAS

SYRUP \$1500
Vainilla o Caramel

EXTRA SHOT \$2000

LECHE DE ALMENDRAS JI \$500
MI \$1000
XL \$1500

FILTRADO EN PRENSA FRANCESA

PARA COMPARTIR 600 ml \$9500

BREW BATCH DEL DÍA

INDIVIDUAL 300ml \$5000
PARA COMPARTIR 600ml \$9000

TÉ

Tealosophy by Inés Berton

1 PERSONA (TAZA) \$5000

2 PERSONAS (TETERA) \$9500

ENGLISH BREAKFAST - TÉ NEGRO

Blend de cosechas premium de India, Ceylon y China.
Con carácter para un paladar refinado.

VAINILLA TIGER - TÉ NEGRO

El más pedido, base de Ceylon con vainilla, caramelo y un toque de cacao.
Calidez y nobleza.

BLUE EARL GREY - TÉ NEGRO

Clásico Earl Grey con lavandas del sur de Francia. Inés house blend.

RASTA CHAI - TÉ VERDE

Una fusión de las mejores especias con un toque de pimienta jamaicana.
Stir it up!

THAI WIND - TÉ VERDE

Enormes hojas verdes recolectadas a mano. Ananá caramelizada y
coco. Thai Wind fresh breeze.

GREEN APPLE - TÉ VERDE

Base de té verde proveniente del sur de Shanghai, con manzanas
y damascos.

CALM - INFUSIÓN

Hojas de verbena del sur de Francia, cascaritas de naranja y
clementinas del norte de Italia.

KARMA CHAMELEON - INFUSIÓN

Citricos del mediterraneo y frutos del bosque.
Relax and enjoy.

ICED COFFEE & TE

ICED LATTE Doble Ristretto, hielo y leche condensada	\$5000	ICED PISTACHO Doble shot, leche y syrup de pistachos	\$6500
ICED COFFEE Doble shot, leche, helado y un toque de cacao en polvo	\$5500	ICED MOCCA Doble shot, leche, chocolate semiamargo, helado y un toque de cacao	\$6000
ICED CHOCOLATE Leche, helado de choco y salsa de chocolate	\$5500	ESPRESSO TONIC Doble ristretto con hielo y tónica	\$6000
ICED VAINILLA O CARAMEL Doble shot, leche, helado y syrup	\$5500	ICED MATCHA Té verde japonés, hielo y leche	\$6500
ICED FRAMBUESA Doble shot, leche y syrup de frambuesa	\$5500	COLD BREW Café infusionado en agua fría 22 hs de maceración	\$5000

BEBIDAS FRIAS

JUGO DE NARANJA Exprimido	\$6500 KIDS \$4500	LIMONADA	\$5500
JUGO DE FRUTILLA Y NARANJA	\$6500	LIMONADA DE MARACUYA	\$6000
JUGO DE APIO, PEPINO Y MANZANA	\$6500	LICUADO DE FRUTILLA	\$6500
JUGO DE NARANJA, ZANAHORIA Y JENGIBRE	\$6500	COCA COLA Regular Light	\$4000
LICUADO DE BANANA	\$6000	SPRITE Regular	\$4000
SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS	\$7000	AGUA SABORIZADA Consultar variedades	\$4000
TROPITANO SMOOTHIE Naranja, mango, anana y maracuya	\$7000		

BEBIDAS CON ALCOHOL

AFFOGATTO Espresso, helado y shot de baileys	\$7000	CAMPARI con jugo natural exprimido	\$7000	CERVEZA GOLDEN Gaia Brewing Company, Olavarría	\$6000
GIN TONIC	\$7000	FERNET BRANCA con Coca	\$6000	AMERICAN IPA RAB, Olavarría	\$6000



ALGO DULCE

Nuestra pastelería está sujeta a disponibilidad del día, consultanos!

MEDIALUNAS \$1500
Dulces o saladas

TOSTADAS \$6000
De masa madre con 2 adicionales

BUDÍN DEL DÍA \$5000
Consultar variedades disponibles

MUFFIN DE FRUTOS ROJOS \$6000

ALFAJOR X 1 UNIDAD \$5000
Almendras | Nuez | Vainilla | Choco

ALFAJOR MAICENA \$5000

COOKIES XL \$6000
Consultar variedades

CUADRADOS COCO \$5000

KETO



PANCAKES \$9000
con mermelada y frutas de estación

AVO TOAST \$9500
Tostadas con palta, huevo y cherrys

MACARONS \$5000
Consultar variedades

WAFFLE \$9000
Con DDL y frutas de estación

CROISSANT \$6000

CROISSANT DELUXE \$9000
Relleno de Nutella y frutillas con corazón de frutos rojos

ROLL DE CANELA Y CHOCO \$6000

BROWNIE \$8000
con nuez

SIN TACC



ALFAJOR X 1 UNIDAD \$6000
Vainilla | Chocolate | Maicena

PASTA FROLA \$8500

TARTA DE COCO \$8500

BROWNIE \$9000
Con nueces

POSTRES \$9500
Chocotorta | Cheesecake | Oreo

PASTA FROLA \$7500

POSTRES \$9000
Consultanos disponibilidad o acercate al mostrador a tentarte!

CHOCOTORTA
LEMON PIE
APPLE CRUMBLE
TARTA DE FRUTILLA
MISTER BROWNIE
CHOCO LIMA
TARTA DE RICOTA
NY CHEESCAKE
TARTA DE RICOTA
JOSEPHINE

\$10000

CHEESCAKE DE PISTACHOS
KEY LIME PIE

DIABETICOS

ALFAJOR \$4000
de chocolate | Epuyen

ALFAJOR \$4000
de chocolate | Doña Magdalena

BABY TANO

BABYCHINO \$1500
Leche espumada

PANQUEQUITOS \$4500
Con frutas de estación

HUEVO REVUELTO \$3500
Sin sal

BABY BRUNCH \$7500
Huevo revuelto, palta, frutas de estación y panquequitos

BOWL DE FRUTAS \$4500
Mix de frutas de estación

BANANA POWER \$3500
Con mantequilla de maní
Pisada o en rodajitas

BRUNCHIE & ALGO MÁS



Si ves este iconito el plato es vegetariano, vegano o se puede adaptar reemplazando algún ingrediente.

BOWL DE FRUTAS

Mix de frutas de estación

\$7500

CRUNCHY GRANOLA \$8000

Yogur, banana, granola casera y salsa de frutos rojos

AÇAÍ BOWL \$11000

Con granola casera y frutas de estación

MEDIALUNA DE JYQ \$4500

SCON DE QUESO \$5500

TOSTADO DE JYQ 2ul \$4500

Pan de miga

4ul \$9000

TOSTADITOS MASA MADRE \$7500

Jamón y queso | 2 unidades

CHIPACITOS CASEROS \$7000

CROISSANT \$9000

 Jamón y Queso

 Queso, huevo y tomate

 \$9500

BRUSCHETA \$8500

Jamón crudo, cherrys y queso crema

TANO SANDWICH \$11000

Baguette de masa madre, jamón crudo, queso, rúcula y cherrys

EL FARO \$8000

Cheddar, panceta y huevo

TUNA SANDWICH \$8500

Relleno de atún, queso crema, aceitunas y huevo duro con tomate y rúcula

FUNGHI SANDWICH \$9000

Hongos, queso, rúcula, pesto en pan de masa madre

OMELETTE JYQ \$9500

Jamón y queso

OMELETTE \$10500

de espinaca con hongos y queso, con palta y cherrys con pesto

CHIPA RELLENO \$9500

 Jamón crudo, rúcula y queso crema

 Palta, huevo y jamón

FOCACCIA TOSCANA \$10000

 Jamón crudo, queso, rúcula y cherrys

 Jamón, queso crema y rúcula

AMUKAYON \$9000

de calabaza asada y arroz yamani, con ensalada de zanahoria, palta, cherry y huevo

WRAP \$9000

Base de queso crema y pesto con jamón crudo, rúcula, palta y huevo duro

FRENCH TANO TOAST \$9500

Con crema chantilly y frutas de estación

FRUTAL TOAST \$7500

Tostada de masa madre con base de queso crema, yogur y frutas de estación

VEGGIE TOAST \$9000

Tostada de masa madre, hummus de remolacha, huevo revuelto, palta y cherrys

AVO TOAST \$9500

Tostada de masa madre, palta, hongos, huevo y cherrys

EXTRAS (O ARMÁ TU PROPIA TOSTADA)

Agregale a tus tostadas lo que quieras

+HUEVO REVUELTO \$2500

+PALTA \$3000

+QUESO CREMA \$2000

+PESTO \$2000

+TOSTADA \$2500

+QUESO \$2500

+JAMÓN \$2500

+JAMÓN CRUDO \$3000