



ENTRADAS

LASAGNA FRITA	\$420
RAVIOLI FRITTI de ricota y espinaca	\$290
BURRATA con caponata, pistachos y miel.	\$485
BERENJENAS PARMEGIANAS	\$420
PERAS CON QUESO AZUL con prosciutto, chutney de pera y nueces.	\$495
LANGOSTINOS APANADOS con salsa tártara y chutney de pera.	\$475
CARPACCIO DE TERNERA con rúcula y queso parmesano.	\$580
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS	\$225

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO MARROQUÍ al curry con trigo burgol.	\$550
ENSALADA CAPRESE con tomates originarios orgánicos y boconcini.	\$395
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Salmón ahumado con tabule, rúcula, bocconcini, yogurt, huevo y mix de semillas.	\$510
ENSALADA TABULE con langostinos y calabaza tostada con sus semillas.	\$480
ENSALADA DE QUINOA vegetales asados, queso fresco de cabra, semillas y huevo mole.	\$485
BOCCONCINO CON PROSCIUTTO con tomates cherry y escamas de parmesano.	\$485

PIADINA

NAPOLITANA (queso, jamón y tomate)	\$450
SALMÓN AHUMADO, YOGURT NATURAL, QUESO FETA Y RÚCULA	\$590
PROSCIUTTO, RÚCULA Y FIOR DI LATTE	\$515

PARA TENTARSE

HAMBURGUESA QUOTIDIANO 2 medallones de carne, cheddar, cebolla frita, panceta, mix de verdes, tomate.	\$535
SANDWICH POLLO CRISPY con salsa tártara, mix de verdes y tomate	\$515
PAILLARD DE POLLO con rúcula, cherry y escamas de parmesano.	\$520
SALTIMBOCA DE LOMO A LA ROMANA con polenta frita.	\$580

TARTAS

QUICHE DE JAMÓN Y QUESO	\$450
PASCUALINA	\$450
QUICHE DE CHOCLO, PUERRO Y CALABAZA	\$450
DIP ACEITE DE OLIVA Ó MANTECA	\$95

PASTA FATTA A MANO

CABLE DE TELÉFONO > pomodoro, ricotta y pesto > pesto	\$480
GNOCCHI > di patata	\$480
> alla bolognese	\$515
> negro con frutti di mare	\$585
TAGLIOLINI > alla carbonara	\$480
> alla puttanesca	\$480
> con langostino, chipirones y rúcula	\$620
> pomodori e basilico	\$480
CAVATELLI CON MEATBALLS	\$570
MAC N'CHEESE	\$545
MACCHERONI ALLA BOLOGNESE	\$515
PAPPARDELLE con ragú de costilla de angus (16hs de cocción)	\$570
LASAGNA (salsa bolognese, salsa blanca, queso y tomate)	\$685
RAVIOLI DI RICOTTA en masa verde con manteca, salvia y nuez	\$570
AGNOLOTTI DE POLLO con manteca de hierbas y panceta	\$550
TORTELLONI DE TERNERA alla piemontese con avellanas	\$600
ZITI CON RAGÚ DE SETAS con panceta crocante y huevo	\$570
GARGANELLI con crema de puerro, maiz y portobelo	\$515
RAVIOLI DE CORDERO 16 HS DE COCCIÓN	\$570
SPAGHETTI NEGRO CON LANGOSTINOS	\$570
ZITI CON RAGÚ DE PULPO	\$620

AVISAR SI NO DESEA QUESO PARMESANO

PARA CENAR

> consulte disponibilidad <

OSOBUCO	\$775
GARRÓN	\$790
PESCADO DEL DÍA	\$670

POSTRES

AFFOGATO	\$215
CHEESE CAKE DE MARACUYÁ Y MANGO	\$240
COPPA QUOTIDIANO	\$265
SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO	\$265
TIRAMISÚ	\$245
MOUSE DE CAFÉ	\$250
MOUSE DE CHOCOLATE BLANCO	\$250
HELADOS EXPRESS DEL DÍA con toppings a elección: granola, confitura de frutas de estación, crumble de avena, almendras o chocolate.	\$265

DESAYUNOS

DESAYUNO QUOTIDIANO \$350

Té ó café ó café con leche + jugo ó limonada del día + canasta de tostadas + elección de pastelería.

> ADICIONAL -Omelette de claras, huevos benedictinos o revueltos. \$150

DESAYUNOS SALUDABLE \$460

Té ó café ó café con leche + jugo ó limonada del día + granola y yogur casero con frutas de temporada.

> ADICIONAL -Omelet de claras, huevos benedictinos o revueltos. \$150

PROMO AMERICANO \$159

Café americano + jugo de naranja + medialuna.

SUNDAY BRUNCH

INFUSIÓN + BEBIDA + TOSTADAS + GRANOLA Y YOGUR + PASTELERÍA + SALADO A ELECCIÓN + COPA DE ESPUMANTE

Té ó Café ó Café con leche + Jugo ó Limonada del día ó Gaseosa ó Agua + Variedad de tostadas + Granola y yogur casero + Pastelería + Salmón marinado, huevos revueltos, pan de brioche, crema de eneldo, guacamole y pepino: ó Huevo de campo, rúcula y hongos a la plancha con jamón crocante: ó Huevos benedictinos con salsa holandesa.

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS \$770
DE 11HS A 16HS

HAPPY HOUR

APERITIVO de 16 hs a 19 hs

Aceitunas marinadas + grisin envuelto en prosciutto + dados de mortadela al pistacho + bocconcinos + gnocco frito. \$320

APERITIVO + SPRITZ \$420

APERITIVO + RAVIOLI FRITTI \$390

APERITIVO + LASAGNA FRITTA \$480

APERITIVO + QUOTIDIANO SPRITZ \$790

COCKTAILS

SPRITZ	\$222	QUOTIDIANO SPRITZ	\$490
MARTINI TONIC BIANCO	\$285	ST GERMAIN. PROSECCO. LIMA	
MARTINI TONIC DRY	\$265	BITTER NARANJA	\$265
MARTINI TONIC ROSSO	\$295	CAIPIROSKA	\$280
MARTINI NEGRONI	\$295	CAIPIRINHA	\$265
MARTINI BITTER ORANGE	\$265	CAIPIROSKA CON ERISTOFF	\$280
BOMBAY TONIC	\$270	MOJITO CUBANO	\$265
		CYNAR JULEP	\$265

CERVEZAS TIRADAS

GROLSCH COPÓN	\$205
ISENBECK COPÓN	\$155

CAFETERÍA

EXPRESSO	\$110	CAPUCCINO	\$150
RISTRETTO	\$110	LATTE	\$175
MACCHIATO	\$110	VANIGLIA MACCHIATO	\$185
AMERICANO	\$125	CAMEL MACCHIATO	\$185
CAFÉ CON LECHE	\$150	CAFÉ MOCHA	\$185
DOBLE	\$175	FLAT WHITE	\$140

TEALOSOPHY DE INÉS BERTÓN

BREAKFAST	\$140	GREEN GEISHA	\$140
EARL GREY	\$140	CALM	\$140
VERY BERRIES	\$140		

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL	\$105	MENTA Y JENGIBRE	\$195
GASEOSAS	\$130	POMELO Y ROMERO	\$195
JUGO DE NARANJA	\$170	LICUADO DE FRUTA	\$220

LIMONADAS

QUOTICINOS



QUOTICINO \$210
chocolate / frutilla / caramel / mocha /
banana / Amarula **AMARULA**

VINOS

FAMILIA GASCÓN MALBEC	\$365
FAMILIA GASCÓN CHARDONNAY	\$365
FAMILIA GASCÓN ROSE MALBEC	\$365
FAMILIA GASCÓN ROBLE MALBEC	\$465
FAMILIA GASCÓN ROBLE CABERNET	\$465
FAMILIA GASCÓN ROBLE CHARDONNAY	\$465
ESCORIHUELA GASCÓN VIOGNER	\$640
ESCORIHUELA GASCÓN CABERNET	\$640
ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC	\$640
ESCORIHUELA GASCÓN EXTRA BRUT CHAMPENOISE	\$925
ESCORIHUELA GRAN RESERVA MALBEC	\$940
PEQUEÑAS PRODUCCIONES CAB SAUV	\$1400
PEQUEÑAS PRODUCCIONES MALBEC	\$1400
MIGUEL ESCORIHUELA GASCÓN	\$2500
VINO POR COPA	\$205
VINO POR COPA PREMIUM	\$285
COPA ESPUMANTE CALLIA	\$155

SUNDAY BRUNCH

**INFUSIÓN + BEBIDA + TOSTADAS + GRANOLA
Y YOGUR + PASTELERÍA + SALADO A ELECCIÓN
+ COPA DE ESPUMANTE**

Té ó Café ó Café con leche + Jugo ó Limonada del día ó Gaseosa ó Agua + Variedad de tostadas + Granola y yogur casero + Pastelería + Salmón marinado, huevos revueltos, pan de brioche, crema de eneldo, guacamole y pepino; ó Huevo de campo, rúcula y hongos a la plancha con jamón crocante; ó Huevos benedictinos con salsa holandesa.

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS \$770
DE 11HS A 16HS

HAPPY HOUR

APERITIVO de 16 hs a 19 hs

Aceitunas marinadas + grisin envuelto en prosciutto + dados de mortadela al pistacho + bocconcinos + gnocco frito. **\$320**

APERITIVO + SPRITZ \$420

LASAGNA FRITTA + SPRITZ \$480

RAVIOLI FRITTI + SPRITZ \$390

APERITIVO + QUOTIDIANO SPRITZ \$790

COCKTAILS

SPRITZ \$265	QUOTIDIANO SPRITZ \$490
MARTINI TONIC BIANCO \$285	ST GERMAIN, PROSECCO, LIMA
MARTINI TONIC DRY \$265	BITTER NARANJA \$265
MARTINI TONIC ROSSO \$295	CAIPIROSKA \$280
MARTINI NEGRONI \$295	CAIPIRINHA \$265
MARTINI BITTER ORANGE \$265	CAIPIROSKA CON ERISTOFF \$280
BOMBAY TONIC \$270	MOJITO CUBANO \$265
	CYNAR JULEP \$265

CERVEZAS TIRADAS

GROLSCH COPÓN	\$205
ISENBECK COPÓN	\$155



CAFETERÍA

EXPRESSO \$110	CAPUCCINO \$150
RISTRETTO \$110	LATTE \$175
MACCHIATO \$110	VANIGLIA MACCHIATO \$185
AMERICANO \$125	CAMEL MACCHIATO \$185
CAFÉ CON LECHE \$150	CAFÉ MOCHA \$185
DOBLE \$170	FLAT WHITE \$170

TEALOSOPHY DE INÉS BERTÓN

BREAKFAST \$190	GREEN GEISHA \$190
EARL GREY \$190	CALM \$190
VERY BERRIES \$190	

BEBIDAS

SIN ALCOHOL	LIMONADAS
AGUA MINERAL \$105	MENTA Y JENGIBRE \$195
GASEOSAS \$130	POMELO Y ROMERO \$195
JUGO DE NARANJA \$170	LICUADO DE FRUTA \$220

QUOTICINOS



QUOTICINO \$210
chocolate / frutilla / caramel / mocha /
banana / Amarula **AMARULA**

VINOS

FAMILIA GASCÓN MALBEC	\$365
FAMILIA GASCÓN CHARDONNAY	\$365
FAMILIA GASCÓN ROSE MALBEC	\$365
FAMILIA GASCÓN ROBLE MALBEC	\$465
FAMILIA GASCÓN ROBLE CABERNET	\$465
FAMILIA GASCÓN ROBLE CHARDONNAY	\$465
ESCORIHUELA GASCÓN VIOGNER	\$640
ESCORIHUELA GASCÓN CABERNET	\$640
ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC	\$640
ESCORIHUELA GASCÓN EXTRA BRUT CHAMPENOISE	\$925
ESCORIHUELA GRAN RESERVA MALBEC	\$940
PEQUEÑAS PRODUCCIONES CAB SAUV	\$1400
PEQUEÑAS PRODUCCIONES MALBEC	\$1400
MIGUEL ESCORIHUELA GASCÓN	\$2500
VINO POR COPA	\$205
VINO POR COPA PREMIUM	\$285
COPA ESPUMANTE CALLIA	\$155



PASTELERÍA

ALFAJORES

dulce de leche.

nuez y dulce de leche.

chocolate.

BUDINES

BROWNIE CASERO

BROWNIE CON MERENGUE, DULCE DE LECHE Y FRUTILLA

COOKIES

GRANOLA, CONFITURA Y YOGUR CASEROS

con frutas de temporada.

PORCIÓN LEMON PIE

LINZER

Frutos rojos o naranja.

MEDIALUNA

MEDIALUNAS CON JAMÓN Y QUESO

MILLEFOGLIE

PANCAKES CON FRUTOS ROJOS

con banana fileteada, miel y crema.

PLATO DE FRUTAS

ROGEL

SCONS

dulces / de queso.

SACRISTAN

chocolate / queso y panceta.

TARTA DE MANZANA Y CRUMBLE DE CANELA

TARTA DE FRUTILLA

TORTA DE QUESO

MOUSSE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

MOUSSE CHOCOLATE Y CAFÉ

TOSTADAS

con queso y mermelada.

PALMERITAS

TORTAS ENTERAS

Lemon Pie

Tarta de manzana y nuez en masa sablé

Brownie bombón



\$120

\$120

\$120

\$160

\$190

\$295

\$90

\$305

\$265

\$230

\$35

\$105

\$265

\$235

\$205

\$190

\$180

\$145

\$255

\$235

\$265

\$250

\$250

\$190

\$150

\$380

\$585

\$585