

SURF & CAFÉ



BΔI

BΔI

¿SABÍAS QUE EN BAI BAI COMPOSTAMOS TODO?



MAÑANA Y TARDE

(DE 9 A 12hs & DE 16 A 19hs)

YOGURT NATURAL, GRAN OLA, COMPOTA \$3400

YOGURT NATURAL DE LECHE DE BÚFALA, COMPOTA DE FRUTA DE TEMPORADA, GRAN OLA ARTESANAL, ACEITE DE OLIVA Y MIEL.

MAQUI BOWL \$3400

BATIDO HELADO DE FRUTILLA Y BANANA, POLVO DE MAQUI (FRUTO ROJO ANTIOXIDANTE DE LA PATAGONIA) Y MACA PERUANA. GRANOLA Y MIEL.

TOSTÓN DE PALTA PISADA Y TOMATE RALLADO (DE 9 A 19HS) \$3700

TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE, PALTA PISADA, TOMATE RALLADO, HUEVOS REVUELTOS, PIMIENTA DE CAYENA Y SAL MARINA

TOSTÓN DE QUESOS Y CHUCRUT \$2700

TOSTADA EN PAN DE MASA MADRE, QUESOS FUNDIDOS, CHUCRUT HECHO EN CASA Y ACEITE DE OLIVA.

PORCIÓN DE TOSTADAS DE PAN DE MASA MADRE \$2300

TOSTADAS DE PAN DE MASA MADRE CON DULCE ARTESANAL Y QUESO CREMA (OPCIÓN MANTECA DE MANÍ).

CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO \$2600

CROQUE MADAME \$3800

FRENCH TOAST DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO, CON HUEVO A LA PLANCHA Y BECHAMEL, EN PAN DE MASA MADRE

CROQUE MONSIEUR \$3600

FRENCH TOAST DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO, CON BECHAMEL, EN PAN DE MASA MADRE

SI VENÍS DE SURFEAR, EN BICI O SI TRAÉS TU PROPIA TAZA, TENÉS UN 10% DE DESCUENTO.



ALMUERZOS

(DE 12 A 16hs)



ENTRADITAS

DEGUSTACIÓN DE KIMCHI \$3200

FERMENTO CASERO SERVIDO EN PAN DE MASA MADRE Y AJOS EN MIEL

CARPACCIO DE ZUCCHINI \$2600

FRESCO, DELICADO Y EQUILIBRADO. CON VINAGRE NATURAL Y MICRO GREENS



BUDDAH BOWL (OPCIONAL POLLO)* \$5200

QUINOA, BONIATO ASADO, PORTOBELLOS GRILLADOS, TOFU MARINADO, CHUCRUT HECHO EN CASA, TOMATE, KALE, DRESSING DE TAHINE Y LIMÓN.

RAVIOLES MISO BAI BAI \$5600

RAVIOLONES DE VERDURA CON CREMA DE MISO Y HONGOS DE PINO

SANDWICH PORTOBELLO Y PROVOLONE \$4600

QUESO PROVOLONE DE CABRA A LA PLANCHA, PORTOBELLOS GRILLADOS, MORRÓN ASADO, TOMATE FRESCO, RÚCULA Y PESTO CON AVELLANAS, EN PAN DE HAMBURGUESA.

PAD THAI CON LANGOSTINOS \$5800

FIDEOS DE ARROZ CON SALSA THAI, GARRAPIÑADA DE MANÍ, PORTOBELLOS, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y LIMA.

SANDWICH DE PESCA FRITA \$4800

PESCA FRESCA ARTESANAL APANADA Y FRITA, ALIOLI DE TOMATES ASADOS, PEPINILLOS, CEBOLLA MORADA, TOMATE RALLADO Y RÚCULA

CURRY CREMOSO (OPCIONAL POLLO)* \$4800

VERDURAS DE ESTACIÓN, CURRY MASALA Y CREMA. ACOMPAÑADO CON ARROZ BLANCO.

SANDWICH DE BONDIOLA \$5500

EN PAN CIABATTA, CON ALIOLI, CONFITURA DE TOMATES Y HOJAS AMARGAS

MENÚ INFANTIL \$3200

TALLARINES CON CREMA

*ADICIONAL POLLO \$500

CON TU ALMUERZO, AGREGÁ UN CAFÉ POR \$1000



EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD SE SIRVE A UNA TEMPERATURA DE 70°
(SI LO PREFERÍS MÁS CALIENTE, AVISANOS AL MOMENTO DE PEDIRLO) QUE LO DISFRUTES!

CAFETERÍA

RISTRETTO (20ML)	\$1400	MOCACCINO MEDIANO (150ML)	\$2000
ESPRESSO (30ML)	\$1400	MOCACCINO GRANDE (250ML)	\$2200
ESPRESSO LUNGO (BASE DE AGUA Y ESPRESSO)	\$1400	TÉ EN HEBRAS	\$1100
ESPRESSO DOBLE (60ML)	\$1800	CHOCOLATADA	\$1300
AMERICANO (BASE DE AGUA Y DOBLE ESPRESSO)	\$1800	<i>(PEDÍ TU CAFÉ CON LECHE DE ALMENDRAS POR UN ADICIONAL DE \$200)</i>	
CORTADO CHICO	\$1500	FRÍOS	
LATTE MEDIANO (150ML)	\$1800	ICE LATTE	\$2200
LATTE GRANDE (250ML)	\$2200	ICE MOCCA	\$2400
FLAT WHITE (DOBLE ESPRESSO Y LECHE)	\$2000	ALMENDRA ICE	\$2200
CAPPUCCINO (150ML) (ESPRESSO Y LECHE CREMOSA)	\$1800	AMERICANO ICE	\$1800
CAPUCCINO ITALIANO (250ML) (CON CHOCOLATE Y CANELA)	\$2400	COFFEE TONIC	\$2200

BEBIDAS

LIMONADA CHICA	\$800	BATIDO DE BANANA	\$1500
LIMONADA GRANDE	\$1400	KOMBUCHA	\$1000
ICED TEA	\$900	CERVEZA CORONA 	\$1000
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$1100	SODA sifón 500ml	\$900
		SODA vaso	\$500

PASTERÍA

MEDIALUNAS	\$300	BUDÍN DE VAINILLA, CHOCOLATE Y OPORTO	\$1400
PORCIÓN DE TORTA (CONSULTAR VARIEDADES)	\$1600	BUDÍN DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS (VEGANO)	\$1400 
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE CON FRUTA DE ESTACIÓN Y MIEL DE DÁTILES (HECHA EN CASA)	\$1600	CARROT CAKE	\$1400
BUDÍN DE BANANA, CHOCOLATE Y NUECES	\$1400	GALLETA DEL DÍA (SIN GLUTEN)	\$800 
BUDÍN DE LIMÓN Y AMAPOLAS	\$1400	SCON DE QUESO	\$900

APARTE DE UN CAFÉ, SOMOS UN HOSTEL Y ARMAMOS TRIPS

CHAPADMALAL: TODO EL AÑO 

ITAMAMBUCA: MAYO - JULIO - SEPTIEMBRE - NOVIEMBRE 

CHAPELCO: AGOSTO 

MÁS INFO

