



CASA DE TÉ

Ceylán
 Restaurante
 & Tea House

CLÁSICOS

Café Cortado Lágrima chico	\$ 3000
Small milk with a dash of coffee Latte coffee	
Café Cortado Lágrima jarrito	\$ 3300
Medium milk with a dash of coffee Latte coffee	
Café Cortado Lágrima doble	\$ 3700
Large milk with a dash of coffee Latte coffee	
Capuccino Italiano <i>Italian capuchino</i>	\$ 4000
Chocolate Caliente <i>Hot chocolate</i>	\$ 4400
Submarino <i>Chocolate milk</i>	\$ 4400
Té en hebras <i>Strands tea blend</i>	\$ 3400
<i>negro - earl grey - berries - chai - jazmín - vainilla y cedròn</i>	
Té en saquitos nacional <i>National tea</i>	\$ 3000
Vaso de leche <i>Glass of milk</i>	\$ 1500
Adicional leche <i>Additional milk</i>	\$ 700

BEBIDAS

Agua con y sin gas \$ 2500
Still or sparkling water

Agua saborizada \$ 2500
Savoured water

Gaseosas \$ 3100
Sodas

Pinta limonada con jengibre y menta \$ 3500
Mint and ginger infused lemonade

Jarra 1 litro de limonada con jengibre y menta \$ 6000
1 liter Mint and ginger infused lemonade

Jugo de naranja exprimido natural \$ 5000
fresh squeezed orange juice

Jugo de pomelo/ naranja mango / naranja Citric \$ 2600
Grapefruit/orange mango/orange juice Citric

Licuada de frutas - Con jugos, leche, agua o leche vegetal \$ 4500
Fruit Smoothie made with milk, plant based milk or water

Yogurt \$ 2000

Cervezas Patagonia lata x 473ml - beer \$ 5000



Cerveza Corona lata x 410ml - beer \$ 5000





PATISSERIE

- | | |
|---|----------|
| Torta Matilda
<i>"Matilda cake" all the chocolate you could wish for</i> | \$ 9000 |
| Torta brownie  
<i>Dark chocolate brownie cake with italian meringue and dulce de leche</i> | \$ 9000 |
| Strudel de manzana con helado de canela
<i>Apple strudel with cinnamon icecream</i> | \$ 9500 |
| Torta del día
<i>Cake of the day of our pastry chef</i> | \$ 9000 |
| Chessecake con frutos rojos | \$ 8500 |
| Carrot Cake  
<i>Freshly made by our pastry chef</i> | \$ 8500 |
| Waffles o crepes 
<i>A elección, frutos rojos, bananas, chocolate, miel, frutos secos, dulce de leche o crema chantilly.</i> | \$ 11000 |



DELICATESSEN

- | | |
|--|---------|
| Alfajor de Maicena 
<i>Cornstarch "ALFAJOR"</i> | \$ 4500 |
| Alfajor de chocolate
<i>Chocolate Alfajor</i> | \$ 5000 |
| Medialunas manteca o salada x 2
<i>Croissants butter or salted x 2</i> | \$ 2400 |
| Cookies de vainilla y chocolate
<i>American vanilla and chocolate cookie</i> | \$ 4500 |
| Scon casero con mermelada y queso crema
<i>Homemade scon with cream cheese and regional jam</i> | \$ 5500 |
| Tostadas con dulces regionales, queso blanco y manteca x2
<i>Toast with regional jam, cream cheese and butter x2</i> | \$ 6500 |





SALADOS

Scon de queso <i>Cheese scones</i>	\$ 6000
Croissant o medialunas con jamón y queso Adicional tomate y lechuga <i>Croissant with cheese and ham (cold or hot)</i>	\$ 6000 \$ 500
Tostado de pan de campo con jamón y queso Adicional tomate y lechuga <i>Toasted arabic home made bread with ham & cheese</i>	\$ 6500 \$ 500
Tostado en pan arabe con jamón y queso "para 2" Adicional tomate y lechuga <i>Toasted Arabic bread with ham, cheese, tomato and lettuce</i>	\$ 8000 \$ 500
Avocado tost , tostada de pan integral, huevo revuelto, palta y tomate confit  <i>Whole wheat toast, scrambled egg, avocado and tomato confit</i>	\$ 11500
Waffle o crepe  Adicional salmón ahumado <i>A elección Jamón, queso, pollo, tomate confit, hongos</i> <i>Waffle or crepe additional smoked salmon</i> <i>Your choice Ham, cheese, chicken, tomato confit, mushrooms</i>	\$ 11000 \$ 4000

COMBOS DE TÉ

Todos los combos incluyen Infusiones: té o café y jugo de naranja

TÉ CLASICO PARA UNO

\$ 20000

- **1 porción de torta a elección.**

1 portion of cake or tart of your choice.

- **1 Croissant de jamón y queso.**

Sandwich of country bread or a croissan ham & cheese.

- **1 Mini Delicatessen.**

Mini pastry tasting

TÉ PARA DOS

\$ 39000

- **1 scon con dulce casero y queso crema.**

1 Homemade scones with cream chesse and regional jam

- **1 porción de torta a elección.**

1 portions of cake or tart of your choice

- **2 mini delicatessen.**

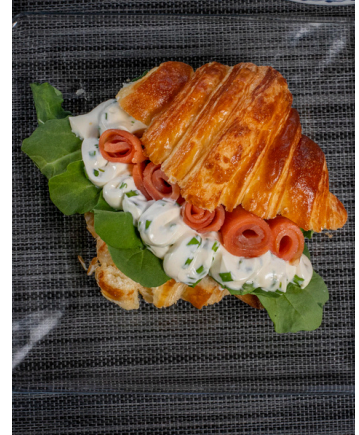
2 Mini pastry tasting

- **1 scon de queso.**

1 cheese scons

- **1 croissant de salmón de ahumado, queso crema y rúcula o jamón y queso**

1 smoked salmon, cream chesse and rocket croissant or ham and cheese



COMBOS DE TÉ

TÉ PARA CUATRO

\$ 75000

- **1 waffle o crepe dulce o salado**

1 waffle or crepe sweet or salty

- **2 Croissant de salmón ahumado, queso crema y rúcula.**

Croissant with smoked salmon, arugula and cream cheese .

- **4 mini delicatessen.**

Mini pastry tasting

- **2 porciones de torta o tarta a elección.**

2 portions of cake or tart of your choice

- **4 Tostadas de pan casero con dulces regionales y manteca.**

4 Toasts of homemade bread with regional sweets and butter.



TÉ GLUTEN FREE

\$ 22000

- **1 brownie de chocolate**

1 gluten free brownie

- **1 alfajorcitos de maicena o 1 porción de budín.**

1 Cornstarch "ALFAJOR" or a portion of gluten free pudding.

- **1 tostado de jamón, queso, lechuga y tomate**

1 toasted country bread with ham, cheese , lettuce and tomato



COMBOS DE TÉ

TÉ VEGANO

\$ 22000

- **Ensalada de frutas de estación.**

Seasonal home made fruit salad

- **Mini brownie de chocolate**

1 dark chocolate brownie

- **1 Porción de carrot cake**

Carrot cake

- **Jugo de naranja o pomelo.**

Shot of orange juice or grapefruit



TRAGOS - DRINKS

APEROL SPRITZ <i>Chandon 187 Extra Brut y Aperol</i>	\$ 7000
LEMON CHAMP <i>Chandon 187 Délice, limón y azúcar</i>	\$ 7000
BELLINI <i>Chandon 187 Rosé y pulpa de durazno</i>	\$ 7000
HENNESSY PLUS Hennessy VS , vermut rosso y licor de durazno	\$ 8500
HENNESSY CITRUS Hennessy VS , cola sin azúcar y limón	\$ 8500
SPICY HENNESSY Hennessy VS , café, vermut rosso, limón y pimienta	\$ 8500
COSMOPOLITAN Vodka polaca Belvedere , arándanos y triple sec	\$ 9000
CAIPIRINHA <i>Cachaca brasileira, lima, azúcar y hielo</i>	\$ 7000
VINCENZO TONIC Vermouth Vincenzo Catena , agua con gas y limón	\$ 8000
CONDOR WHITE Vodka polaca Belvedere , crema, amarula, licor de café, frangelico	\$ 9500
TOM POMELO <i>Gin, jugo de pomelo, agua gasificada, azúcar</i>	\$ 7000
NEGRONI <i>Campari, gin, vermut rosso, piel de naranja y hielo</i>	\$ 7500
GIN TONIC <i>Gin beefeater o regional con agua tónica Gin Bombay adicional \$1200</i>	\$ 7000
GIN TONIC con frutos rojos <i>Gin beefeater o regional con agua tónica y frutos rojos Gin Bombay adicional \$1200</i>	\$ 7500
PISCO SOUR <i>Pisco limeño reserva, lima, clara de huevo y bitter</i>	\$ 7500
CORDOBA EN BARILOCHE <i>Fernet con coca</i>	\$ 7000
GARIBALDI <i>Campari, jugo de naranja y hielo</i>	\$ 7000
CYNAR JULEP <i>Cynar, jugo de pomelo, menta y hielo</i>	\$ 7000



WHISKY'S Y MALTAS

Glenmorangie	\$ 11000
Chivas Regal 12 años	\$ 10000
Double Black Label Jhonnie Walker	\$ 9000
Jack Daniel's	\$ 9000
Jim Beam Honey	\$ 8000
Black Label Jhonnie Walker	\$ 8000