



CASA DE TÉ

Ceylán
 Restaurante
 & Tea House

CLÁSICOS

Café Cortado Lágrima chico	\$ 5000
Small milk with a dash of coffee Latte coffee	
Café Cortado Lágrima jarrito	\$ 5500
Medium milk with a dash of coffee Latte coffee	
Café Cortado Lágrima doble	\$ 6000
Large milk with a dash of coffee Latte coffee	
Capuccino Italiano <i>Italian capuchino</i>	\$ 7000
Chocolate Caliente <i>Hot chocolate</i>	\$ 7000
Submarino <i>Chocolate milk</i>	\$ 7000
Té en hebras <i>Strands tea blend</i>	\$ 6000
<i>negro - earl grey - berries - chai - jazmín - vainilla y cedròn</i>	
Té en saquitos nacional <i>National tea</i>	\$ 5000
Vaso de leche <i>Glass of milk</i>	\$ 2500
Adicional leche <i>Additional milk</i>	\$ 1000

BEBIDAS

Agua con y sin gas

Still or sparkling water

\$ 3000



Agua saborizada

Savoured water

\$ 3000



Gaseosas

Sodas

\$ 4000

Pinta limonada con jengibre y menta

Mint and ginger infused lemonade

\$ 7000

Jarra 1 litro de limonada con jengibre y menta

1 liter Mint and ginger infused lemonade

\$ 12000

Jugo de naranja exprimido natural

fresh squeezed orange juice

\$ 8000

Pinta Jugo citric , consultar variedad

juice Citric, consult variety

\$ 4000

Licuada de frutas - Con jugos, leche, agua o leche vegetal

Fruit Smoothie made with milk, plant based milk or water

\$ 10000

Yogurt

\$ 3000

Cervezas Patagonia lata x 473ml - beer

\$ 6000



Cerveza Corona lata x 473ml - beer

\$ 6000





PATISSERIE

Torta brownie

Dark chocolate brownie cake with italian meringe and dulce de leche

\$ 15000

Strudel de manzana con helado de canela

Apple strudel with cinnamon icecream

\$ 16000

Chessecake con frutos rojos

cheesecake with red berries

\$ 15000

Carrot Cake

Freshly made by our pastry chef

\$ 15000

Torta Marroc

Peanut butter and chocolate cake

\$ 15000

Torta del día

Chef's cake or pie of the day

\$ 16000

Waffles o crepes

A elección, frutos rojos, bananas, chocolate, miel, frutos secos, manteca de maní, dulce de leche o crema chantilly.

\$ 16500

Tostadas Francesas con queso crema saborizado y frutas

frescas

French toast with flavored cream cheese and fresh fruit

\$ 14000

DELICATESSEN

Alfajor de Maicena

Cornstarch "ALFAJOR"

\$ 7500

Medialunas manteca o salada x 2

Croissants butter or salted x 2

\$ 6500

Cookies americanas de vainilla y chocolate

American vanilla and chocolate cookie

\$ 7500

Scon casero con mermelada y queso crema

Homemade scon with cream cheese and regional jam

\$ 8000

Tostadas con dulces regionales, queso blanco y manteca x2

Toast with regional jam, cream cheese and butter x2

\$ 11000





SALADOS

Scon de queso <i>Cheese scones</i>	\$ 8000
Croissant o medialunas con jamón y queso Adicional tomate y lechuga <i>Croissant with cheese and ham (cold or hot)</i>	\$ 13000 \$ 500
Tostado de pan de campo con jamón y queso Adicional tomate y lechuga <i>Toasted arabic home made bread with ham & cheese</i>	\$ 12500 \$ 500
Tostado en pan arabe con jamón y queso Adicional tomate y lechuga <i>Toasted Arabic bread with ham, cheese, tomato and lettuce</i>	\$ 15000 \$ 500
Avocado tost , tostada de pan integral, queso crema, huevo revuelto, palta y tomate confit  <i>Wholemeal toast, cream cheese, scrambled egg, avocado and confit tomato</i>	\$ 19000
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>	\$ 16500 \$ 8000

COMBOS DE TÉ

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

TÉ CLASICO PARA UNO

\$ 33000

- **1 porción de torta a elección.**

1 portion of cake or tart of your choice.

- **1 Croissant de jamón y queso.**

Croissan ham & cheese.

- **1 Mini Delicatessen.**

Mini pastry tasting

TÉ PARA DOS

\$ 61000

- **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.**

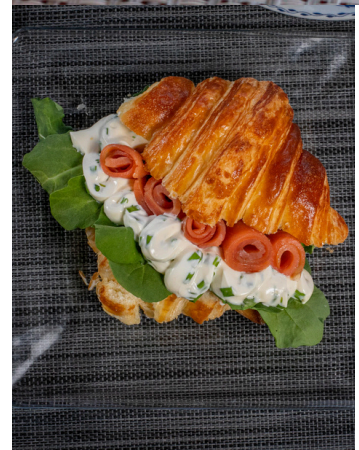
2 Mini pastry tasting

- **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

\$ 121000

- **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 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

\$ 34000

- **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

\$ 34000

- **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>	\$ 12000
LEMON CHAMP <i>Chandon 187 Délice, limón y azúcar</i>	\$ 12000
BELLINI <i>Chandon 187 Rosé y pulpa de durazno</i>	\$ 12000
HENNESSY PLUS Hennessy VS , vermut rosso y licor de durazno	\$ 13000
HENNESSY CITRUS Hennessy VS , cola sin azúcar y limón	\$ 13000
COSMOPOLITAN Vodka polaca Belvedere , arándanos y triple sec	\$ 13500
CAIPIRINHA <i>Cachaca brasilera, lima, azúcar y hielo</i>	\$ 12500
VINCENZO TONIC Vermouth Vincenzo Catena , agua con gas y limón	\$ 12500
CONDOR WHITE Vodka polaca Belvedere , crema, amarula, licor de café, frangelico	\$ 14000
TOM POMELO <i>Gin, jugo de pomelo, agua gasificada, azúcar</i>	\$ 12000
NEGRONI <i>Campari, gin, vermut rosso, piel de naranja y hielo</i>	\$ 12500
GIN TONIC <i>Gin beefeater o regional con agua tónica Gin Bombay adicional \$2000</i>	\$ 12000
GIN TONIC con frutos rojos <i>Gin beefeater o regional con agua tónica y frutos rojos Gin Bombay adicional \$2000</i>	\$ 13000
PISCO SOUR <i>Pisco limeño reserva, lima, clara de huevo y bitter</i>	\$ 12500
CORDOBA EN BARILOCHE <i>Fernet con coca</i>	\$ 12000
GARIBALDI <i>Campari, jugo de naranja y hielo</i>	\$ 12000
CYNAR JULEP <i>Cynar, jugo de pomelo, menta y hielo</i>	\$ 12000



WHISKY'S Y MALTAS

Glenmorangie	\$ 13500
Chivas Regal 12 años	\$ 12500
Double Black Label Jhonnie Walker	\$ 11500
Jack Daniel's	\$ 11500
Jim Beam Honey	\$ 10500
Black Label Jhonnie Walker	\$ 10500