



CASA DE TÉ

Ceylán
 Restaurante
 & Tea House

CLÁSICOS

Café Cortado Lágrima chico	\$ 900
Small milk with a dash of coffee Latte coffee	
Café Cortado Lágrima jarrito	\$ 1000
Medium milk with a dash of coffee Latte coffee	
Café Cortado Lágrima doble	\$ 1200
Large milk with a dash of coffee Latte coffee	
Capuccino Italiano <i>Italian capuchino</i>	\$ 1400
Chocolate Caliente <i>Hot chocolate</i>	\$ 1600
Submarino <i>Chocolate milk</i>	\$ 1600
Té en hebras <i>Strands tea blend</i>	\$ 900
<i>negro - earl grey - berries - chai - jazmín - vainilla y cedròn</i>	
Té en saquitos nacional <i>National tea</i>	\$ 850
Té en saquitos importado <i>Imported tea</i>	\$ 950
Vaso de leche <i>Glass of milk</i>	\$ 400
Adicional leche <i>Additional milk</i>	\$ 300

BEBIDAS

Agua con y sin gas

Still or sparkling water

\$ 850

Agua saborizada

Savoured water

\$ 850

Gaseosas

Sodas

\$ 850

Pinta limonada con jengibre y menta

Mint and ginger infused lemonade

\$ 1500

Jarra 1 litro de limonada con jengibre y menta

1 liter Mint and ginger infused lemonade

\$ 2200

Jugo de naranja exprimido natural

fresh squeezed orange juice

\$ 2400

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

Fruit Smoothie made with milk, plant based milk or water

\$ 2500

Yogurt

\$ 800

Cerveza Lata Manush - Beer

\$ 1800

Ipa, Session Ipa, Victoria Lager, Milk Stout,

Kolsh, Apa



PATISSERIE

Torta Matilda

"Matilda cake" all the chocolate you could wish for

\$ 3200

Torta brownie

Dark chocolate brownie cake with italian meringue

\$ 3200

Strudel de manzana con helado de canela

Apple strudel with cinnamon icecream

\$ 3300

Torta del día

Cake of the day of our pastry chef

\$ 3000

Crumble de frutos rojos

Red fruit crumble

\$ 3000

Carrot Cake

Freshly made by our pastry chef

\$ 3000

Waffles o crepes

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

\$ 3200

DELICATESSEN

Alfajor de Maicena

Cornstarch "ALFAJOR"

\$ 1200

Alfajor Rojel

alfajor of dulce de leche and meringue

\$ 1400

Medialunas manteca o salada x 2

Croissants butter or salted x 2

\$ 1100

Scon casero con mermelada y queso crema

Homemade scon with cream cheese and regional jam

\$ 2000

Tostadas con dulces regionales, queso blanco y manteca x2

Toast with regional jam, cream cheese and butter x2

\$ 2000





SALADOS

Scon de queso

Cheese scones

\$ 1700

Croissant o medialunas con jamón y queso

\$ 2100

Adicional tomate y lechuga

\$ 200

Croissant with cheese and ham (cold or hot)

Tostado de pan de campo con jamón y queso

\$ 2500

Adicional tomate y lechuga

\$ 200

Toasted arabic home made bread with ham & cheese

Tostado en pan arabe con jamón y queso "para 2"

\$ 3300

Adicional tomate y lechuga

\$ 200

Toasted Arabic bread with ham, cheese, tomato and lettuce

Avocado tost, tostada de pan integral, huevo revuelto, palta y tomate confit

\$ 4500

Whole wheat toast, scrambled egg, avocado and tomato confit

Waffle o crepe



\$ 3200

Adicional salmón ahumado

\$ 1000

A elección Jamón, queso, pollo, tomate confit, hongos

Waffle or crepe | additional smoked salmon

Your choice Ham, cheese, chicken, tomato confit, mushrooms

COMBOS DE TÉ

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

TÉ CLASICO PARA UNO

\$ 5800

- **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

\$ 12000

- **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 cheese and rocket croissant or ham and cheese



COMBOS DE TÉ

TÉ PARA CUATRO

\$ 23000

- **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 de campo con dulces regionales y manteca.**

4 Country bread toasts with regional sweets and butter



TÉ GLUTEN FREE

\$ 7000

- **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

\$ 7000

- **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 Extra Brut y Aperol</i>	\$ 2500
LEMON CHAMP <i>Chandon Délice, limón y azúcar</i>	\$ 2500
BELLINI <i>Chandon Rosé y pulpa de durazno</i>	\$ 2500
HENNESSY PLUS Hennesy VS , vermut rosso y licor de durazno	\$ 3800
HENNESSY CITRUS Hennesy VS , cola sin azúcar y limón	\$ 3800
SPICY HENNESSY Hennesy VS , café, vermut rosso, limón y pimienta	\$ 3800
COSMOPOLITAN Vodka polaca Belvedere , arándanos y triple sec	\$ 4200
CAIPIRINHA <i>Cachaca brasileira, lima, azúcar y hielo</i>	\$ 2500
CONDOR WHITE Vodka polaca Belvedere , crema, amarula, licor de café, frangelico	\$ 4500
TOM POMELO <i>Gin, jugo de pomelo, agua gasificada, azúcar</i>	\$ 2500
NEGRONI <i>Campari, gin, vermut rosso, piel de naranja y hielo</i>	\$ 3000
GIN TONIC <i>Gin, agua tónica y nuestro touch de pepino</i>	\$ 2500
GIN TONIC con frutos rojos	\$ 2700
PISCO SOUR <i>Pisco limeño reserva, lima, clara de huevo y bitter</i>	\$ 3000
CORDOBA EN BARILOCHE <i>Fernet con coca</i>	\$ 2500
GARIBALDI <i>Campari, jugo de naranja y hielo</i>	\$ 2500
CYNAR JULEP	\$ 2500



WHISKY'S Y MALTAS

Glenmorangie	\$ 6600
Chivas Regal 12 años	\$ 4000
Double Black Label Jhonnie Walker	\$ 3800
Jack Daniel's	\$ 3800
Jim Beam Honey	\$ 3000
Black Label Jhonnie Walker	\$ 3000