

Tés en hebras para alimentar el alma \$250

Nuestros téés están creados por Tealosophy para Gratitude

TÉ VERDE

- **Gratitude:** como describir el perfume del jazmín, puro, armónico, fresco. Flores de jazmín, manzanilla, lemongrass y jengibre.

Un blend amable lleno de gratitud.

- **Green geisha:** base de té verde sencha fukuyku, rico en anti oxidantes y vitamina C. Éstas hebras fueron perfumadas con ananá caramelizado y maracuyá.

- **Cherry blossom:** base de té verde proveniente del sur de shangai con cerezas de finales de primavera.

TÉ NEGRO

- **Gratitude chai:** ramas de canela, jengibre, vainas de cardamomo, estrellas de anís, pimienta rosa, naranjas y miel.

El latir de mi India en una taza de té.

- **Sweet tibet:** vainilla de madagascar, cacao de Venezuela, naranjitas tostadas y pétalos de rosa. Base de ceylon, una cosecha proveniente del distrito de balangoda en sri lanka.

- **English breakfast:** blend de cosechas premium provenientes de India, ceylon y China. Con carácter para un paladar refinado.

INFUSIONES

- **Calm:** hojas de verbena del sur de francia, cascaritas de naranja y clementinas del norte de italia. Digestivo y relajante.

- **Karma chameleon:** cítricos del mediterráneo y frutos del bosque. Relax and enjoy.

SOMOS INTENSOS

Cerveza El Galpón De Tacuara \$260

Copa Álamos Tinto Malbec \$280

Copa Álamos Blanco Chardonnay \$280

Aperol \$250

Campari \$250

Gratitude

AMANDO LA VIDA



Gratitude | vivir, disfrutar & regalar

www.gratitude.com.ar

¡Ahora también puedes comprar con nuestra tienda online!

Comenzá tu día con gratitud

SOY VIDA	\$600
- Café o té Earl Grey	
- Tostadas de pan blanco o integral servidas con dulce de frutos rojos y cream chesse	
- Jugo de naranja	
SOY PROTÉICO	\$520
- Café o té Earl Grey	
- Huevos revueltos con ciboulette y semillas, en pan integral	
SOY ENERGÍA	\$650
- Café o té Earl Grey	
- Yogurt de búfala con frutas de estación, granola casera y miel. Consultar opción vegana.	
SOMOS AMIGOS (Para compartir)	\$1600
- Café o té Earl Grey para dos	
- 2 Scons o 1 porción de budin y 1 brownie	
- 1 Porción de tostadas de pan blanco o integral servidas con dulce de frutos rojos y cream cheese	
- 1 porción de carrot cake, húmeda de chocolate o apple crumble	

Para entibiar el corazón

Nuestros cafés son **NESPRESSO**.

- Espresso	\$150
- Americano	\$150
- Americano cortado	\$160
- Macchiato	\$160
- Doble	\$200
- Latte	\$210
- Latte con dulce de leche	\$250
- Latte con chocolate	\$250
- Iced coffee latte	\$200
- Chai latte	\$220
- Matcha latte	\$250
- Capuccino	\$220
- Tazón de earl grey con limón y miel	\$180
- Tetera de té en hebras creados por Tealosophy	\$250
- Submarino	\$200


Para refrescar el alma

ICE TEA CALM. By Inès Berton	\$270
Hojas de verbena, jengibre, cascaritas de naranja y clementinas	
SOY JUGO DE NARANJA	\$230
SOY LIMONADA	\$250
Con menta y jengibre	
JARRA DE SOY LIMONADA	\$380
Con menta y jengibre	
SOY SANO	\$260
Limonada con menta, jengibre y pepino	
JARRA DE SOY SANO	\$390
Limonada con menta, jengibre y pepino	
SOY INCREIBLE	\$280
Zanahoria, naranja y jengibre	
SOY HAPPY	\$300
Remolacha, manzana, zanahoria y naranja	
SOY PASION	\$300
Mix de frutos rojos y naranja	
SOY ALEGRIA	\$300
Mix de frutos rojos, banana y leche de almendras	
SOY ENERGIZANTE	\$280
Palta, manzana, espirulina, menta y naranja	
SOY FRESCO	\$280
Apio, manzana, menta y naranja	
SOY TROPICAL	\$300
Mango, banana y naranja	
Agua mineral de las Misiones 500ml	\$150
Gaseosa (línea Coca Cola)	\$150




Todos nuestros jugos están hechos sin azúcar

Potenciá tus jugos con superalimentos: Espirulina, Polen o Maca
Opcional Leche de almendras \$70

Sana energía para vos

- Yogurt de búfala con frutas de estación, granola casera y miel.	\$450
- Yogurt de búfala con mix de berries patagónicas, granola casera y miel	\$450
- Pudding de chíá con leche de almendras, manzana, naranja, banana, mix de berries patagónicas, granola casera y syrup de canela 	\$450
- Bowl helado de acai y banana acompañado de granola casera y mix de berries patagónicas	\$550
- Bowl helado de palta, pistacho y lima, acompañado de granola casera y mix de berries patagónicas	\$550

Dulces mimos para ser feliz

- Waffle de banana, dulce de leche y mix de berries patagónicas	\$450
- Waffle vegano con banana, mix de berries patagónicas y syrup de canela	\$450
- Pancake con frutas frescas, miel o syrup de canela	\$450
- Banana bread, con manteca de maní y bananas brulee 	\$400
- Croissants	\$170
- Scons dulces servidos con dulce de arándanos	\$200
- Scons de queso servidos con cream cheese	\$230
- Cookies de coco ,avena y miel	\$200
- Cookies de coco con chips de chocolate blanco 	\$200
- Cookies de de chocolate amargo con chips	\$200
- Brownie	\$200
- Alfajor de almendras relleno de dulce de leche	\$220
- Alfajor de pistachos relleno de chocolate blanco y lima	\$230
- Alfajor de coco relleno de dulce de leche	\$150
- Alfajor de chocolate relleno de maní y frambuesa	\$200
- Budín de zanahoria	\$200
- Budín de banana y nuez 	\$200
- Budín de limón y chíá	\$200
- Budín de manzana y avena	\$200
- Torta Húmeda de chocolate	\$420
- Carrot cake	\$420
- Apple crumble	\$420
- Key Lime pie	\$450
- Cheesecake con frutos rojos	\$450

Saladas tentaciones para disfrutar

- Huevos revueltos con ciboulette y semillas, en pan integral	\$320
- Waffle con huevos revueltos, gouda, queso crema y hierbas	\$550
- Tostado de queso, tomate y albahaca en ciabatta integral	\$350
- Tostón de palta, tomates confitados, paté de girasol y huevo poché, sobre pan de masa madre con nuez acompañado con rúcula selvática	\$500
- Tostón de salmón ahumado, crema ácida, huevo poché, pickles de pepino y gomasio sobre pan de masa madre con nuez acompañado con rúcula selvática	\$570
- Sandwich de huevos revueltos, palta, pickles de cebolla, rúcula selvática, untado con manteca de hierbas en pan brioche	\$570
- Sandwich de salmón ahumado, huevo poché, criolla de peras y cebolla morada, berro fresco, untado con crema ácida en pan brioche.	\$670
- Tostadas de pan blanco o integral servidas con dulce de frutos rojos y cream cheese	\$350
- Croissant rellena de queso y tomate	\$210
- Tabla de queso brie, gouda orgánico , ricota de cabra, juliana de manzanas, mermelada de arándanos, acompañado por crackers de semillas y pan de masa madre	\$580

Consultanos:

- Desayunos y cajas diseñadas para regalarle a la gente que amas, hacemos los envíos a domicilio.
 - Catering para tus reuniones en casa.
- WHATSAPP +54 9 11 2560 7093