

DESAYUNOS & MERIENDAS

♦ 8.30 → 12.15 hs ♦ 16.15 → 19.00 hs ♦

♦ PAN DE SEMILLAS c/ MERMELADA & QUESO CREMA

Pan integral de semillas con mermelada de estación
y queso crema. 6500.-

♦ SELECCIÓN *de la* MEJOR FRUTA 7100.-

♦ PORRIDGE

Porridge de avena con leche de avena |
Banana | Compota de frambuesas |
Almendras tostadas | Miel 12400.-

♦ YOGUR GRIEGO

Fruta fresca | Granola Oliva | Miel. 15600.-

♦ TOSTADA de PALTA

Pan de centeno | Palta | Ricotta con Zest de limón |
Pickle de pepino y rábano rosado 18900.-

♦ HUEVOS REVUELTOS c/ PAN BRIOCHE

Oli's way: Brioche tostado y rúcula. 17900.-
+ Palta 6200.- | + Panceta 5800.-

♦ OMELETTE de PRIMAVERA

Omelette de huevos de granja con queso mozzarella
acompañado de espárragos, papines y arvejas.
Con hojas de la huerta aliñadas con
aceite de limón en conserva. 25500.-
+ Palta 6200.-
+ Pan de campo 1300.-

♦ TTJ&Q

Pan de campo, con jamón cocido natural,
queso mozzarella y aceite de trufa. 18400.-

♦ HUEVO FLORENTINO

English Muffin, con huevo 6', jamón natural
y espinacas blanqueadas. Cubierto con salsa holandesa.
Y ensaladita de verdes. 12500.-

TODO EL DÍA

♦ 8.30 → 19.00 hs ♦

♦ MEDIALUNA PRENSADA

Jamón y queso | Mostaza antigua. 8300.-

♦ FOSFORITO RELLENO

Factura tradicional hojaldrada rellena.
Jamón crudo | queso. 9400.-

♦ CHIPÁ PRENSADO

Jamón y queso. 9800.-

♦ FRENCH TOAST

Pan Brioche | Crema de yogur |
Fruta fresca 13900.-

♦ FRENCH TOAST c/ MAPLE SYRUP

Pan Brioche | Crema de yogur |
Maple Syrup 20100.-
+ Panceta 5800.-

♦ BAGEL de GRAVLAX de SALMÓN AHUMADO

Everything bagel abierto en dos, de un lado
mozzarella de búfala y del otro
gravlax de salmón, alcaparras y
pickle de hinojo 32000.-

♦ GRILLED CHEESE SANDWICH

Raclette | Cheddar Ingles | Mozzarella |
Duxelle de hongos | Cebolla caramelizada |
Aceite de trufa. 28900.-

♦ CLUB SANDWICH

Lechuga | Tomate | Queso Gouda | Panceta
Pollo | Papas fritas | Huevo | Alioli 35700.-



EXTRAS ALL DAY

PAN con MANTECA 2800.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 13700.-

PICANTE 2100.-

PAN s/ GLUTEN 2800.-

ALMUERZO / MEDIODÍA

ENTRADAS

♦ 12.30 → 16.00hs ♦

PLATOS

♦ **ARANCINI**

Dos croquetas de risotto de arvejas con queso de cabra y menta. 7000.-

♦ **PANISSE de GARBANZOS**

Panisse de garbanzos con dip de yogur, queso feta y tahini. 16800.-

♦ **ESPÁRRAGOS de TEMPORADA**

Espárragos salteados, sabayón de pan tostado y sabayón verde de ciboulette. Se sirve con dukka especiado. 17300.-

♦ **CARPACCIO**

Carpaccio de centro de ojo de bife, hinojos glaseados, salsa tonatto, papas pay y alcaparras. 34200.-
Tip: pedir con pan con manteca.

EXTRAS

PAN con MANTECA 2800.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 13700.-

ENSALADA VERDE

c/ vinagreta de mostaza y miel. 6800.-

ESPINACAS GRATINADAS 12000.-

PICANTE 2100.-

ENSALADAS

♦ **ENSALADA ALL-IN**

Verdes | Olivas | Queso Feta

Vinagreta de Mostaza y Miel 20900.-

→ Trucha asada 17200.-

→ Pollo asado desmechado 8900.-

→ Huevo 6' 30" 2900.-

→ Palta 6200.-

♦ **ENSALADA CAESAR**

Verdes | Reggianito | Masa Madre

Vinagreta de Anchoas 24200.-

→ Trucha asada 17200.- → Pollo 8900.-

♦ **ENSALADA JOHN JOHN**

Interpretación de la tradicional ensalada Lionesa. Selección de escarola, lechugas criolla y mantecosa. Dos huevos 6', panceta, nueces pecan y vinagreta de nuez. 21000.-

♦ **SPAGHETTI con POLPETTE al SUGO**

Spaghetti con salsa de tomate a la vodka, albóndigas y queso reggianito. 25800.-

♦ **TRUCHA a la PARRILLA**

Trucha a la parrilla (180g) con curry verde, chauchas, espárragos a la plancha y tomates asados. 48700.-

♦ **POLLO con PAPA ESCRACHADA**

Pata muslo braseada servida sobre papa escrachada, salsa romesco y almendras tostadas.

Terminado con arvejas condimentadas. 33500.-

♦ **OLI'S BURGER**

Carne de pastura (170g)

Cebolla caramelizada | Queso Gouda

Pickle de jalapeño | Alioli de la casa

con papas fritas 37600.-

→ Panceta 5800.- → Tomate (opcional)

{ Miércoles a domingo hasta agotar stock }

♦ **MILANESA con GRATIN de ESPINACAS**

Milanesa de suprema con hueso, mantequita de limón y perejil y espinacas gratinadas en

salsa Mournay o ensalada Caesar 48000.-

→ Lardo y huevo 7000.-

♦ **STEAK FRITES**

Centro de ojo de bife a la robata (200g) con salsa a la pimienta y papas fritas terminadas

con Reggianito. 59100.-

→ Huevo a la plancha 2800.- → Side Caesar 8400.-

 POSTRES ALL DAY

♦ **LESS I'SMORE**

Cookie humeda de chocolate y sarraceno, toffee salado, crema y marshmellow quemado. 13000.-

♦ **ARROZ con LECHE y FRUTILLAS**

Arroz con leche, frutillas maceradas y velo de frutilla y frambuesa. 12800.-

♦ **APPLE PIE**

Tarta de manzanas tibia, acompañada de crema inglesa de vainilla. 12900.-

→ Helado de crema Jersey o de sambayón. 6300.-

♦ **CHEESECAKE de DULCE de LECHE**

Cheesecake de dulce de leche y sal. Crumble de cacao con crema batida. 15200.-

♦ **TARTA de ALMENDRAS y MORAS**

Con crema. 17600.-

♦ **PECAN PIE**

Pecan pie tibio. Sale con Helado de crema Jersey o Helado de sambayón. 24600.-

BEBIDAS

FRÍAS

AGUA **S. PELLEGRINO** (500ml) 6900.-

AQA con gas / sin gas / natural 3000.-

ACQUA PANNA (500ml) 6900.-

LIMONADAS

• MENTA & JENGIBRE 7800.-

• SPRITZ DE CEDRÓN 7200.-

• MANZANA & CANELA 7900.-

• LAVANDA 7200.-

• FRAMBUESA & PEPINO 9800.-

JUGO de NARANJA 7000.-

JUGO VERDE 8400.-

MOCKTAIL de PEPINO 8500.-

GINGER ALE BRITVIC 7000.-

COCA ALL INCLUSIVE c/ hielo & limón 6200.-

CORONA (330ml) 7800.-

CORONA CERO (330ml) 6200.-



CÓCTELES

NEGRONI 13900.-

GIN TONIC 11900.-

APEROL SPRITZ (8oz.) 13900.-

VERMÚ La Fuerza 11300.-

→ c/ tónica 11300.-

GARIBALDI 12400.-

DIRTY MARTINI 13800.-

COSMOPOLITAN 13800.-

SPICY MARGARITA 13800.-

VIRGIN PENICILLIN 9500.-

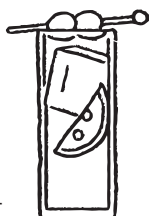
MENÚ BLOODY MARY

BLOODY MARY 14500.-

SPICY BLOODY MARY 14500.-

BLOODY de la CASA 14500.-

VIRGIN BLOODY MARY 13800.-



VINOS

POR COPA

• Blanco 9500.- • Tinto 9500.-

• Rosado 9500.- • Naranja 9500.-

BLANCOS

Pielihueso Blanco Primero 34700.-

Torrontés, Chardonnay Y Sauvignon Blanc

Luigi Bosca Riesling 45000.-

Universo LB Clarete de guarda

Semillón 32300.-

Luigi Bosca De Sangre 29000.-

Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc

Mae Sauvignon Blanc 20800.-

Primer Horizonte Trasciende 48400.-

Torrontés

NARANJOS

Ernesto Catena Hippié Love

Chardonnay (250cc) 20800.-

Casa Tano Vpa Sauvignon Blanc 33600.-

Pielihueso Naranja Torrontés 38100.-

ROSADOS

Pielihueso Primero Petit verdot 37000.-

Matías Riccitelli Clarete 49500.-

TINTOS

Pielihueso Tinto Los Sauces

Malbec / Cabernet Sauvignon 30000.-

Fin del Mundo Organic Pinot noir 32300.-

Mae malbec 20800.-

BURBUJAS

Fin del Mundo Extra Brut

Pinot Noir / Chardonnay 32300.-

CAFETERÍA

CALIENTES

ESPRESSO 5100.-
ESPRESSO DOBLE 5300.-
LUNGO 5100.-
AMERICANO 6300.-
CORTADO (en vaso) 6300.-
MAGIC 6700.-
FLAT WHITE (8oz) 7200.- (12oz) 7800.-
CAPUCCINO (8oz) 7200.- (12oz) 7600.-
LATTE (8oz) 7200.- (12oz) 7600.-
CHAI LATTE (8oz) 7900.-
LATTE TAHINI & MIEL (8oz) 11300.-
MATCHA LATTE (8oz) 12100.-
CHOCOLATADA (12oz) 7600.-
MOCACCINO (8oz) 8400.- (12oz) 8700.-
CAFÉ FILTRADO 5900.-

FRÍOS

ESPRESSO TONIC 7200.-
ICED AMERICANO 6300.-
ICED FLAT WHITE 7300.-
ICED LATTE 7500.-
ICED VAINILLA LATTE 9400.-
ICED TAHINI LATTE 11300.-
ICED PB & JELLY LATTE 8700.-
ICED MATCHA FRUTILLA LATTE 12500.-
ICED MAPLE MATCHA LATTE 14500.-
ICED LATTE DE DÁTILES 10600.-
COLD BREW 5900.-
CITRUS COLD BREW 6600.-

Conocé nuestro mostrador.
Especialidad de la casa:
medialunas \$3500

INFUSIONES Y TES 9100.-

ORIENTAL SUMMER

Té verde | duraznos | manzanas |
rosa mosqueta | pétalos

CHAI SPICE

Té negro | clavo de olor | canela
cardamomo | jengibre

THAI WIND

Té verde | ananá caramelizada | coco

CHELSEA GARDEN

Té negro y verde | rosas | lavandas | vainilla

PROVENCE

Roiboos | violetas | bayas de sauco | pétalos

ENGLISH BREAKFAST

Blend de té negro

EXTRAS

SHOT de CAFÉ 3900.-

LECHE VEGETAL CASERA

Almendra y castañas 2000.-

LECHE VEGETAL de AVENA 2000.-

Leche deslactosada sin costo

TIENDA

CAJA DE PETIT ECOLIER

Masa sucrée de almendras, vainilla
y cacao · Selección de chocolates ·

10 unidades por caja.

42900.-

BOLSA CAFÉ OLI

Consultar el café de temporada.

Por Fuego Tostadores (250g)

32300.-

GOLDEN GRANOLA

La granola que hacemos desde
el inicio de Oli, ahora para acompañarte
todos los días en tu casa.

26500.-