



Nos sentimos orgullosos de apoyar a los productores locales que se esfuerzan a diario por fomentar al triple impacto. Priorizando la calidad del plato, cuidando al medio ambiente e incentivando la compra directa a los pequeños productores locales.

CAFETERÍA

	POCILLO	JARRITO	TAZA
Café Expreso	\$1.970	\$2.340	\$2.940
Café Cortado	\$1.970	\$2.340	\$2.940
Lágrima	\$1.970	\$2.340	\$2.940
Café con Leche			\$2.940
Submarino			\$3.350
Chocolatada			\$2.120
Crema (adicional)			\$ 720
Adicional Leche Vegetal	\$ 250	\$ 280	\$ 310
Adicional Café de especialidad			\$ 240

ESPECIALES

TORREÓN \$4.230

Café, crema chantilly, cognac, chocolate rallado y canela.

CAPUCCINO \$4.230

Café con leche, crema, chocolate y canela.

IRLANDÉS \$4.230

Café, crema chantilly, whisky y canela.

CAFÉ CONDESADO \$4.230

Café con leche condensada, crema y almendras.

ICED COFFEE \$4.230

Café expreso con salsa de caramelo y helado de americana.

TÉ

EN HEBRAS A BASE DE TÉ NEGRO

Chai con jengibre, cáscara de naranja, canela, pimienta negra, anís estrellado, clavo de olor y cardamomo.

\$4.100

EN HEBRAS A BASE DE TÉ VERDE

DIGESTIVO.

Cáscara de naranja amarga, pomelo y jengibre.

\$4.100

INFUSIÓN NATURAL

100% natural. Hojas de menta combinadas con jengibre, limón y miel.

\$2.120

TÉ EN SAQUITOS



Consultar Variedades

\$2.240

Adicional Jarrita de Leche \$550

Adicional Jarrita de Leche Vegetal \$1060

Adicional Crema \$720

MEDIALUNAS

Medialuna de manteca \$880

Medialunas con Jamón y Queso (2u.) \$3.420

Croissant \$3.760

Croissant con Jamón y Queso \$4.940



DESAYUNOS Y MERIENDAS

TODAS INCLUYEN INFUSIÓN + JUGO DE NARANJA

01.

CLÁSICOS DE MARDEL

Infusión a elección + 2 medialunas

\$4.500

02.

CLÁSICO JAMÓN Y QUESO

Infusión a elección + 2 medialunas con jamón y queso

\$5.900

03.

DULCE

Con un muffin a elección (de limón y arándanos o doble chocolate).

\$5.200

04.

SALUDABLE

2 tostadas de pan negro multise millado, fetas de queso, dip de guacamole y dip de frutas.

\$7.200

05.

LA GRAN OLA

EN HONOR A NUESTROS SURFERS QUE CORRIERON LA GRAN OLA TORREÓN EN EL 70´
Bowl de granola, yogurt natural, frutas de estación y un toque de miel.

\$8.000

06.

COMO EN CASA

Con tostadas de pan blanco o negro (4u.) + queso crema y mermelada

\$7.600

07.

AMERICANO

PEDILO DE 8 a 12 HS Y DE 16 A 19 HS.

Con tostadas de pan blanco, huevos revueltos y panceta (a elección) + dip de queso crema.

\$8.500

08.

FRANCÉS

Con tostado de jamón y queso en pan brioche. También podés pedirlo vegetariano con queso y tomate.

\$7.700

09.

TOSTÓN PROTEICO

PEDILO DE 8 a 12 HS Y DE 16 A 19 HS.

Tostón proteico servido en pan integral, con huevo revuelto y guacamole, acompañado con dip de frutas de estación

\$7.600



MINITORTAS \$5.500

Crumble de Manzana
Oreo
Tiramisú
Lemon Pie
Chocotorta
Cheese Cake de Frutos Rojos o Maracuyá
Minitarta Frutal

TOSTADAS

En pan blanco o negro multise millado

Porción (4 unidades)	\$ 2.820
Media porción (2 unidades)	\$ 1.650
Queso crema y mermelada	\$ 1.640
Queso crema	\$ 1000
Manteca	\$ 960
Dulce de Leche	\$ 960
Mermelada	\$ 960
Miel	\$ 960

PASTELERÍA | PANADERÍA

Muffin de limón con arándanos	\$ 2.590
Muffin de doble chocolate	\$ 2.590
Scon de queso	\$ 2.240
Budín vegano	\$ 2.350
Alfajor relleno de ganache de chocolate blanco y pistacho	\$ 4.940
Hojaldre de queso azul y nuez	\$ 2.710
Carrot Cake	\$ 2.460
Budín del día (porción)	\$ 2.240
Roll de Canela	\$ 2.460

TOSTADOS

TOSTADO EN PAN ÁRABE

Jamón y queso	\$ 4.940
Jamón crudo y queso	\$ 5.130
Tomate y queso	\$ 4.350

TOSTADO EN PAN BRIOCHE

Jamón y queso	\$ 4.800
Lomito ahumado y cheddar	\$ 5.280

¡MERIENDA POWER!
\$20.000

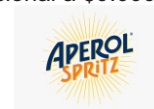
Elegí dos infusiones: café expreso, cortado, café con leche o té
2 juguitos de naranja
2 medialunas con jamón y queso
1 brioche de lomito ahumado y cheddar
1 minitorta a elección
1 muffin a elección

BRUNCH TORREÓN

Huevos revueltos
Tostones de hongos y humus
Biscotti con queso brie y mermelada
Tostadas con roll de jamón y queso
Scon
Ensalada de frutas
Bowl Granola
\$29.400

¡Incluye dos copas con jugo de naranja!

Pedilo con dos Aperol Spritz adicional a \$9.000



Consultar productos disponibles

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.



SANDWICHES

¡En panini de queso!

SANDWICH DE BONDIOLA

Bondiola demenzada, cebolla caramelizada, barbacoa y crocante bacon.

\$11.290

SANDWICH DE POLLO

Con queso gratinado, rúcula, tomates asados y guacamole.

\$10.250

SANDWICH DE ROAST BEEF DESMENUZADO

Con cebolla morada, mozzarella, panceta crocante y pickles con dressing de barbacoa.

\$14.100

SANDWICH DE LOMITO

Con lechuga, tomate, jamón, queso y huevo.

\$14.100

BAGEL DE VEGETALES

Pan vegano, relleno con vegetales de estación asados.

\$11.410

HAMBURGUESAS

TORREÓN BURGUESA

Medallón de carne, panceta crocante, queso tybo y cebolla caramelizada, en pan de papa.

\$10.090

PROVO - BURGUER

Medallón de carne con provoleta y panceta, servida con papas y mayonesa de chimichurri.

\$10.560

VEGGIE - BURGUER

Medallón con rúcula, cebolla morada, palta y queso vegano en pan de calabaza.

\$8.530

DOUBLE CHEESE BURGUER

Doble medallón, doble cheddar.

\$10.250

Adicional

Medallón EXTRA de burger

\$2.170

Aros de Cebolla

Cambia las papas por aros de cebolla

\$1.560



En todos nuestros platos utilizamos productos Marplatenses de mar y tierra, resaltando la calidad, y teniendo en cuenta de dónde provienen y cómo fue su proceso hasta llegar a nuestras manos. Priorizamos los productos que se encuentran bajo el marco de KM 0, acortando la brecha entre productores y consumidores.

ENTRADAS

	1/2 PORCIÓN	PORCIÓN
RABAS TORREÓN Plato tradicional marplatense, orgullo de nuestra cocina. ¡Las servimos con salsa tartara!	\$10.800	\$15.500
BOQUERONES Sobre tostín untado en manteca cítrica (2u.)		\$ 12.100
LANGOSTINOS APANADOS CON PANKO Con coco, servidos con dip de alioli		\$ 15.500
PAPAS TORREÓN En salsa de queso cheddar, ternera demenzada y ciboulette.		\$ 7.900
FOCACCIA RELLENA Con rúcula, jamón crudo, tomates cherry, parmesano y pasta de ajo asado.		\$ 8.600
PROVOLETA (opción vegetariana) Con chutney de peras y remolacha.		\$ 10.700
CROQUETAS DE ESPINACA (opción vegetariana) Con dip de salsa tártara.		\$ 6.000
BURRATA con textura de tomate y pesto de albahaca.		\$ 14.300
HUMMUS De garbanzo con tomates cherry confitados y tostada de focaccia		\$ 10.400

TABLA DE MAR

Cazuela de rabas, langostinos apanados, escabeche de calamar, tempura de pescado y boquerones con manteca cítrica.

\$41.160

VALOR DEL CUBIERTO \$900.-

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.



PLATOS PRINCIPALES

PESCA TORREÓN

Elegimos la pesca fresca del día, seleccionando especies locales, con textura de papa y suave de crema de ajo.

\$15.435

PESCA DEL DÍA

Con ensalada de mix de hojas verdes, cebolla morada y cherrys.

\$11.865

BONDIOLA BRASEADA

Cocida en cocción lenta y cerveza negra, acompañada con cremoso de zanahoria y calabaza.

\$16.800

BIFE DE CHORIZO

Clásico corte argentino con ensalada del día y papas naturales.

(El tiempo de espera deberá consultarlo con el mozo, según el tipo de cocción deseado).

\$17.535

MILANESA

Con mozzarella y cebolla caramelizada, con guarnición de papas fritas con crema a la provenzal

\$13.125

SORRENTINOS MAR DEL PLATA

(opción vegetariana) Auténtica pasta marplatense, rellena de ricotta con salsa de tres tomates y pesto de albahaca.

\$11.400

FETUCCINI

(opción vegetariana) Auténtica pasta marplatense, con vegetales salteados al wok

\$11.970

ENSALADAS

CAESAR

Mix de hojas verdes, pollo, queso sardo y croutones con el tradicional aderezo caesar.

\$11.900

¡Podés pedirla con Langostinos!

\$15.300

DE PERAS ASADAS

Ensalada de peras con queso azul, calabazas, frutos secos y hojas verdes.

\$11.900

DE QUINOA

Quinoa, rúcula, albahaca, cebolla morada, tomates cherry, huevo, calabaza asada y frutos secos.

\$11.900

VEGAN

hojas de rúcula, zanahoria, tomates cherry, queso vegano y garrapiñada de girasol.

\$11.900

DEL SUR

mix de hojas, guacamole, tomates cherry, cebolla morada y langostinos crocantes.

\$15.300

MENU INFANTIL

Fideos caseros
con crema

\$6.930

Chiquen nuggets
con papas fritas

\$8.820

VALOR DEL CUBIERTO \$900.-

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.



COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol, Cinzano pro Spritz,
soda, rodaja de naranja.
\$5.710

CYNAR CON POMELO

Cynar, jugo de pomelo rosado,
media rodaja de pomelo
\$4.790

CINZANO ROSSO CON SODA

Cinzano Rosso, soda, rodaja
de limón o pomelo
\$4.700

CINZANO ROSSO CON POMELO

Cinzano Rosso pomelo,
rodaja de pomelo
\$4.700

CAMPARI ORAGE

Campari, jugo de
naranja exprimido
\$4.700

CAMPARI TONIC

Campari con agua tónica
\$4.600

FERNET BRANCA C/COLA

\$4.700

CAIPIRINHA

Cachaça, lima, azúcar
\$4.120

CAIPIROSKA

Vodka Smirnoff, lima, azúcar
\$5.100

JAMESON CON COLA

\$5.640

NEGRONI

Campari, gin, vermut
\$4.700

DAIQUIRI

Ron blanco, frutilla, azúcar
\$4.940

GANCIA

Batido con azúcar,
solo con limón
\$4.230

COGNAC HENNESSY

(medida)
\$10.160

JAMESON

(medida)
\$4.470

JOHNNIE WALKER RED LABEL

(medida)
\$5880

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

(medida)
\$7.060

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

(medida)
\$35.280

GIN TONIC

BOSQUE Craft Gin \$4.920

BOMBAY Gin Bombay, \$7.060
tónica, limón, pepino

RESTINGA \$7.840

BEEFEATER Lata de Gin & \$6.870
Tonic Artesanal

HENDRIKS Tónica, limón o \$9.620
pepino



Desde la cocina, es un gran desafío interpretar y poner en valor el territorio en el que habitamos, defendiendo las tradiciones regionales y la buena alimentación.

VINOS TINTOS

	375cc	750cc
San Felipe Bodega La Rural	\$ 9.170	
San Felipe Roble Malbec Bodega La Rura	\$10.430	
Santa Julia Bodega Santa Julia	\$ 7.640	\$10.940
Trumpeter Malbec Bodega La Rural	\$ 5.720	\$ 9.700
Alambrado Malbec Bodega Santa Julia	\$ 14.820	
Rutini Cabernet-Malbec Rutini Wines	\$14.820	\$26.320
Altos del Plata Cabernet Sauvignon Bodega Altos del Plata	\$ 9.700	
Zuccardi Q Malbec Bodega Zuccardi	\$ 25.510	
Altos del Plata Malbec Bodega Terrazas de los Andes	\$ 9.700	
Flores Negras Pinot Noir Bodega Santa Julia	\$ 13.520	
Terrazas Reserva Malbec Bodega Terrazas de los Andes	\$ 15.350	
Terrazas Grand Malbec 2019 Bodega Terrazas de los Andes	\$30.680	
Malamado Bodega Zuccardi	\$ 13.080	
Uxmal malbec Catena Zapata	\$10.750	
COPA DE VINO tinto o blanco	\$4.120	

VINOS ROSADOS

Terrazas Reserva Malbec Rosé Bodega Terrazas de los Andes	\$15130
--	---------

VINOS BLANCOS

	375cc	750cc
San Felipe Varietal Chardonnay Bodega La Rural	\$ 8.940	
Santa Julia Chardonnay Bodega Santa Julia	\$ 7.630	\$ 14.220
Trumpeter Chardonnay Bodega La Rural	\$ 14.640	
Trumpeter Sauvignon Blanc Bodega La Rural	\$16.580	\$ 24.460
Alambrado Chardonnay Bodega Santa Julia	\$ 14.820	
Altos del Plata Chardonnay Bodega Terrazas de los Andes	\$ 9.250	
Terrazas de los Andes Grand Chardonnay 2020	\$ 28.220	
Rutini Sauvignon Blanc Rutini Wines	\$19.050	\$ 31.400
Rutini Chardonnay Rutini Wines	\$ 31.400	
Santa Julia Chenin Dulce Bodega Santa Julia	\$ 11.410	
San Felipe Roble Chardonnay Dulce Bodega La Rural	\$ 11.870	
San Felipe Roble Dulce Bodega La Rural	\$ 9.760	
Uxmal blanco Catena Zapata	\$10.750	
JARRA DE CLERICÓ	\$13.900	
JARRA DE SANGRÍA	\$12.120	

ESPUMANTES

San Felipe Extra Brut Bodega La Rural	\$ 11.870
Chandon Extra Brut Bodega Chandon	\$ 20.990
Chandon Extra Brut 187 Bodega Chandon	\$ 7.170
Chandon Brut Nature Bodega Chandon	\$ 17.930
Trumpeter Extra Brut Bodega La Rural	\$ 20.930
Santa Julia Classic Cuvee Bodega Santa Julia	\$ 11.600
Baron B Extra Brut Bodega Chandon	\$ 44.450
Möet & Chandon Brut Imperial (Épernay Francia)	\$145.000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut (Reims, Francia)	\$130.000

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.



POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con crema helada. Producto elaborado en el momento, consultar tiempo de demora aprox.

\$6.700

ENSALADA DE FRUTAS

\$4.000

PAVLOVA

Rellena de lemon curd y frutas de estación

\$4.090

CRUMBLE DE MANZANA con helado

\$5.900

FLAN CASERO

Servido con dulce de leche y crema

\$4.230

REVERSIÓN DE QUESO & DULCE (km0)

Seleccionamos quesos y dulces de granjas regionales para reversionar este clásico plato argentino.

\$6.800

BUDÍN DE CROISSANT

Pedilo con crema o dulce de leche

\$3.500

BEBIDAS

GASEOSA 350 cc. Línea Pepsi

\$2.240

Agua con o sin gas

\$2.240

Aguas saborizadas Levité

Pomelo - Naranja - Manzana - Pomelo Cero

\$2.240

Paso de los toros pomelo/tónica

\$1.680

CERVEZAS

	lata	botella
Quilmes Clásica	\$ 2.410	\$ 4.230
Quilmes Stout	\$ 2.410	\$ 4.230
Stella Artois	\$ 2.900	\$ 5.170
Stella Artois Sin alcohol	\$ 2.900	
Stella Artois Noir	\$ 2.900	\$ 5.170
Corona		\$ 4.590
Patagonia	\$ 3.580	\$ 6.230
24.7 - Amber - Küné Sendero Sur - Weisse Bohemian Pilsner		

JUGOS NATURALES

BATIDO VERDE DETOX

Ananá, limón, espinaca, jengibre, manzana y pepino.

\$3.760

JUGO EXTRIMIDO DE NARANJA

\$3.950

LIMONADA

con jengibre y menta

vaso
botella
\$3.950 \$6.590

POMELADA

con jengibre, menta y miel

\$3.950 \$6.590

NARANJADA

con zanahoria y naranja

\$3.950 \$6.590

NARANJA & JENGIBRE

\$3.950 \$6.590

LICUADOS & MILKSHAKES

LICUADOS con leche o agua

\$3.760

LICUADOS con leche de almendras

\$4.800

MILKSHAKE DE FRUTILLA

\$4.660

MILKSHAKE DE OREO

\$4.230

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.



SUGERENCIAS ARREDO

Propuestas saludables para tu bienestar

La comida saludable alimenta tu bienestar. Descubrí la selección del menú Arredo, una propuesta nutritiva, rica y sana para llenar tu día de energía.

01.

TOSTÓN PROTEICO

PEDILO DE 8 A 12 HS Y DE 16 A 19 HS

Tostón proteico servido en pan integral, con huevo revuelto y guacamole, acompañado con dip de frutas de estación.

02.

LA GRAN OLA

EN HONOR A NUESTROS SURFERS QUE CORRIERON LA GRAN OLA TORREÓN EN EL '70

Bowl de granola, yogurt natural, frutas de estación y un toque de miel.

03.

RABAS TORREÓN

Plato tradicional marplatense, orgullo de nuestra cocina.

¡Las servimos con salsa tártara!

04.

BRUNCH TORREÓN

Huevos revueltos

Tostones de hongos y hummus

Biscotti con queso brie y mermelada

Tostadas con roll de jamón y queso

Scon

Ensalada de frutas

Bowl de granola

05.

PESCA DEL DÍA

Con ensalada