



NUESTRAS exquisite

 @alfajoreslaquinta  Alfajores La Quinta

www.alfajoreslaquinta.com

Desayunos y meriendas



Clásico

\$220

Infusión con dos medialunas o criollos.



Campestre

\$350

Tazón de café con leche, tostadas, corderito, alfajor de dulce de leche, mermelada, manteca o queso crema y dulce de leche.



Completo

\$420

Café con leche, criollo, tostadas, medialunas, jamón, queso, alfajor de fruta, mermeladas, manteca o queso crema y jugo de naranja.



Americano

\$420

Café con leche, waffles de caramelo, revuelto de huevos con panceta, tostada y jugo de naranja.



Light

\$400

Infusión, tostadas de pan integral, queso crema, queso light en fetas, ensalada de frutas, barrita de cereal.



Kids

\$280

Chocolatada o submarino, mini tostado, mini alfajor de chocolate blanco o negro.



Copa La Quinta

\$310

Ensalada de fruta, yogurt firme, granola, avena, miel, fruta de estación.



Chocolate con churros \$260

Chocolatada o submarino, churros crocantes rellenos de dulce de leche con salsa de chocolate o dulce de leche.



Proteico La Quinta \$550

Infusión, palta con semillas de amapola, jamón crudo, queso, tostada de pan negro, huevos revueltos, yogurt firme, fruta de estación, granola, miel, avena.



Limonada \$220

Jugo de limón natural, jengibre, menta, miel, rodajas de limón.

Cafetería

Maridaje del café: Combinación de aromas y sabores que logran un perfecto equilibrio entre si.



Ristretto Intenso \$350

Al ser un **Ristretto Intenso** con mucho cuerpo y potente amargor, hace la combinación perfecta con este minicroissant con cebolla caramelizada y chips de panceta.



Espresso Caramel \$350

El **Espresso Caramel**, con su sabor dulce a caramelo y su cremosidad, es todo un gourmet como para acompañar con esta crumble de manzanas, canela, nueces y pasas de uvas.



Espresso Forte \$350

El **Espresso Forte** con su tostado moderado, extrae aromas combinados, por eso con el brioche de café con leche, queso de cabra y mermelada de frambuesa, hace la perfecta combinación.



Decaffeinado Espresso \$350

El pionono con amapolas y mousse de frutos rojos, con interior de crema, hacen que este **Decaffeinado Espresso**, amaderado, dulce y floral, preserve la fuerza y el aroma.



Lungo Forte

\$350

El **Lungo Forte** tiene una combinación de gramos tostados que realizan las notas florales y compaginan justo con este pan de leche y queso, con lomo horneado natural y queso crema de albahaca.



Aromatizado Espresso Vanilla

\$350

El biscuit de vainilla con cheesecake de dulce de leche y galletitas Oreo se equilibra perfectamente con este **Espresso Vainilla**, por su textura suave y aterciopelada que hace sedoso el pañadar.



Ristretto Origen India

\$350

El Ristretto India, con su dejo a cacao y especias muy típicas de su origen, hace el maridaje perfecto con este cremoso de queso y biscuit de vainilla embebido en licor de café y cacao.



Dorada Dulzura

\$350

La finura de esta combinación dorada con té en hebras o saquito puede ir acompañada por cualquiera de nuestros productos que desee su paladar.

Cafetería Gourmet

Es una especialidad, con fragancia, dulzura, aroma y acidez; con cuerpo y un retrosabor de café.



Mocca Latte \$260

Ristretto, salsa de chocolate, leche espumada cacao amargo.

Vainilla Latte Macchiato \$260

Ristretto, syrups de vainilla, leche espumada, salsa de caramelo.

Choco Cookie Macchiato \$260

Ristretto, salsa de chocolate, Nutella, cookie de chocolate, chips de chocolate.

Cappuccino La Quinta \$260

Salsa de chocolate, leche, café intenso, leche espumada, cacao y canela.

Caramel Latte Macchiato \$260

Ristretto, syrups de caramelo, leche espumada, salsa de caramelo.

Chocodona \$300

Chocolatada acompañada con una dona.

A la hota del Té

La diferencia del té en hebras está en su delicado proceso de elaboración. Al beberlo sentimos que conserva sus propiedades de aroma y sabor intactas.

El té en hebras es un ritual que genera un momento de encuentro, un mimo...

1 Puro

Té verde. Antioxidante, brinda sensación de saciedad. **\$180**

2 Calma Té

Té verde. (Serenidad) Té verde, lavanda, manzanilla, melisa, cedrón, tilo, menta, caléndula y pétalos de rosas. **\$180**

3 Fruta de la pasión

Té verde. (Encanto) Té verde, banana, vainilla, mango, maracuyá, durazno, damasco, ananá, caléndula y pétalos de rosas. **\$180**

4 Flower Mint

Té verde. (Esperanza) Té verde, pimpollos de jazmín, menta y pétalos de rosas. **\$180**

5 Sendero de luna

Serrano. (Relajante) Mezcla de peperina, cedrón, lavanda y suico. Intenso sabor floral. **\$180**

6 Lluvia serrana

Serrano. (Digestivo) Peperina, poleo, cola de caballo, suico y cáscara de naranja. **\$180**

7 Puro

Té rojo. Suave, es el té más sano para consumir. **\$180**

8 Venus

Té rojo. (Amor) Té rojo, uva, frutilla, chaucha de vainilla, maracuyá y pétalos de rosas. **\$180**

9 Máxima

Té rojo. (Nobleza) Té rojo, naranja chip, jengibre, enebro, pimpollos de jazmín y pétalos de rosas. **\$180**

11 Puro

Genera energía y es compatible con la leche. **\$180**

13 Mil santos

Té negro. (Sabiduría) Té negro, cáscaras de naranja, canela en rama, pimpollos de jazmín, chaucha de vainilla. **\$180**

10 Encuentro de almas

Té rojo. (Inspiración) Té rojo, higo, frutilla, manzana, hibisco y lemon grass. **\$180**

12 Bombay spirit

Té negro. (Serenidad) Té negro, lavanda, manzanilla, melisa, cedrón, tilo, menta, caléndula y pétalos de rosas. **\$180**

12 Earl grey touche

Té negro. (Serenidad) Té negro, lavanda, manzanilla, melisa, cedrón, tilo, menta, caléndula y pétalos de rosas. **\$180**

Tradicición

La ceremonia inglesa. Se la conoce como “Afternoon tea” y se realiza todos los días entre las 16 y las 18 horas.

El té suele acompañarse con bocados delicados, jaleas y pastelería típica. Se dice que fue la duquesa Ana Russel quien inició la costumbre a mediados del S. XIX como una forma de comer el tentempié entre las largas horas que dividían el almuerzo y la cena.

Aunque al principio la costumbre era exclusiva de la realeza y las altas clases, pronto su consumo se popularizó entre las clases más bajas de la sociedad inglesa.



Crumble

\$290

Manzana, canela, nueces y pasas de uva con chips de manzana.



Brownie

\$290

Bizcocho de chocolate con nueces, dulce de leche y merengue tostado.



Oreo

\$290

Biscuit de vainilla, cheesecake de dulce de leche con Oreos y copo de dulce de leche.



Lemon pie

\$290

Masa crujiente, relleno muy cremoso con sabor y aroma de limón y nubes espumosas de merengue.



Vainilla

\$290

Bizcochuelo esponjoso de vainilla, dulce de leche, con merengue y mousse de dulce de leche.

Pastelería individual

Porción de tortas y tartas. **\$310**

Porción de especialidades. **\$310**

Tostadas. **\$70**

Corderitos. **\$50**

Criollos. **\$50**

Croissant de jamón y queso. **\$280**

Mafalda de jamón
crudo y queso. **\$150**

Mafalda de lomo de cerdo
y queso. **\$150**

Revuelto de huevo. **\$150**

Waffles de caramelo. **\$140**

Productos sin T.A.C.C.

Criollos x 4 unidades. **\$200**

Medialuna **\$200**

Donna **\$150**

Con crema pastelera o dulce
de leche.

Tiramisú **\$290**

Dulce.

Medialuna **\$50**

Dulce o salada.

Factura de manteca **\$50**

Dulce.

Cookies **\$50**

Dulce.

Chipá **\$80**

Salado.

Brunchs

Para compartir.



Don Quinto

\$1500

Picadita simple de jamón crudo y salame.
Queso LQ, especial con hierbas.
Tapeo de pan negro, pincelado con aceite de oliva, bacon crocante, palta y huevo poché.
Agridulce de mini croissant con lonjas de jamón crudo, queso de cabra e higos en almíbar.
Rueda de pan, queso crema con hierbas, jamón cocido, queso, huevo frito y lluvia de semillas.
Tarteleta con crema suave y colores de frutas.
Mini pancitos de queso con crema de especias.
Croissant relleno de Nutella, lluvia de azucar y tiritas de chocolate.



LQ (saludable)

\$1250

Tapeo pan negro, queso de albahaca, palta, salmón y deshidratado de tomate.
Pan baguel con cama de lechuga, tomate, pepino, lomo ahumado.
Revoltijo de huevos con semillas.
Popurrí de hojas verdes, rojo de cherrys, rallado de queso, croutons y aceitunas negras.
Tapeo dulce con queso crema y rueditas de banana con tiritas de caramelo.
Waffles con pompón de crema y colorido de frutas de la estación.
Chupitos dulces.
Canastita de granola con yogurt y frutas coloridas.



Quintana

\$1200

Mini croissant, panceta ahumada, cebolla caramelizada, vestida con queso y crocantino de bacon.
Pan de café con jalea de frambuesa y suave queso de cabra.
Bollo de queso con lomo ahumado, caserito y crema de queso de albahaca.
Tapeo de pan negro, queso crema, palta, cherry y huevo frito.
Canastita de pan, queso crema agria, con salmón y trocitos de tomate deshidratado.
Bocaditos dulces al paladar.
Brownie de colores.
Tarteleta de mousse de chocolate y Oreos.

Tragos sugeridos para acompañamiento



Americano

\$250

Campari.
Vermouth Rosso.
Dash Soda.



Caipirinha

\$400

Cachaca.
Almíbar.
Lima.



Gin Tonic

\$400

Ginebra.
Agua Tónica.



Campari

\$250

Campari.
Jugo de Naranja.



Cynar Julep

\$350

Cynar.
Almíbar.
Jugo de Limón.
Jugo de Pomelo.
Dash Soda.



Tom Collins

\$300

Gin.
Almíbar.
Jugo de Limón.
Dash Soda.



Aperol Spritz

\$400

Aperol.
Champagne.
Dash Soda.



Cucumber Collins

\$280

Gin.
Almíbar.
Jugo de Limón.
Pepino.
Dash Soda.



Fernet

\$400

Fernet.
Gaseosa Cola.

Picadas y quesos



Picadas de las sierras \$1800

Para dos. Jamón crudo, jamón cocido, bondiola casera de campo, bondiola desgrasada, lomo de cerdo ahumado, queso con variedad de especias, queso cheddar, queso tybo, queso La Quinta, aceitunas con especias, pickles. Acompañado con nuestros deliciosos panes caseros.



Campestre \$1100

Para dos. Jamón crudo, salame de la colonia, bondiola desgrasada, queso ahumado, queso con especias, queso La Quinta. Acompaña nuestros deliciosos panes caseros.

Sandwiches



Del Cucú

\$400

Pan flat con nuestro especial lomo de cerdo casero, queso cheddar, morrón, mix de verdes, queso crema. Acompañando papas chip.



Tostado La Quinta

Jamón cocido. Pan flat, manteca, jamón cocido y queso. **\$250**

Mini. \$180

Jamón crudo. Pan flat, manteca, jamón crudo y queso. **\$360**



Keto

\$480

Esponjoso pan nube con desmechado de pollo, crema de albahaca, tomate, rúcula, palta, crocante de almendras con chips de vegetales.



Salmón

\$650

Pan de semillas, rúcula, pepinos, tomates hidratados, salmón ahumado, queso crema cítrico. Con papas chip.



Vegetariano

\$430

Pan de semillas, verduras grilladas, calabacín, tomate, morrón, berenjena, zapallito, cebolla y zanahoria, mayonesa de berenjena, queso cheddar, papas chip.



Rústico

\$500

Pan de campo, rúcula, tomates hidratados, queso dambo, cebolla caramelizada, carne aromatizada con finas hierbas, mayonesa casera. Acompañado con papas chip.



De la sierras

\$500

Pan de campo, salame de la Colonia, bondiola, jamón crudo, queso tybo, lechuga, tomate, mayonesa casera La Quinta. Acompañado papas chip.



Baguette

\$440

Pan de baguette embebido con aceite de oliva y ajo, ralladura de tomate, jamón crudo, queso y papas chip.



Baguel

\$400

Exquisito pan calentito, jamón, queso, tomate y lechuga, con salsa de palta o pasta de aceituna.

Cafetería

Caliente y fría.

Caliente

Ristretto. **\$130**

Espresso. **\$130**

Espresso con crema. **\$130**

Lungo (jarrito). **\$140**

Lungo con crema. **\$140**

Café doble. **\$160**

Café con leche. **\$160**

Lágrima (jarrito). **\$130**

Capuccino. **\$160**

Decaffeinato. **\$130**

Chocolatada. **\$200**

Mini chocolatada. **\$130**

Submarino. **\$200**

Mini submarino. **\$130**

Vaso de leche. **\$130**

Té en saquito. **\$130**

Mate cocido. **\$130**

Tazón. **\$210**

Fría

Affogato (ahogado). Helado cremoso de vainilla, café intenso, salsa de chocolate. **\$260**

Capuccino Frapé. Café, leche chocolatada. **\$260**

Freshpresso. Ristretto, jugo de naranja, vainilla, hielo. **\$260**

Adicionales

Leche/crema. **\$80**

Revuelto de huevo. **\$130**

Waffles con caramelo. **\$140**

Manteca, mermelada, dulce de leche. **\$80**

Jamón y queso. **\$150**

Nuestros tradicionales alfajores



Alfajores

Alfajores de dulce de leche. **\$70**

Alfajor de fruta, pera
o membrillo. **\$70**

Alfajor de chocolate, relleno con
dulce de leche. **\$80**

Especialidades artesanales

Colaciones. **\$90**

Conitos blancos y negros. **\$90**

Brownies. **\$90**

Alfajor de chocolate de frutilla. **\$90**

Alfajor almendrado. **\$90**

Bebidas y cervezas

Bebidas

Gaseosas 350cc. **\$180**

Agua 500cc. **\$180**

Agua con gas 500cc. **\$180**

Agua saborizada 500cc. **\$180**

Schweppers (s/azucar)

Lata 354ml. **\$210**

Jugo de naranja LQ. **\$250**

Smoothies. **\$250**

Licuidos con leche o agua. **\$250**

Banana, durazno o frutilla.

Ensalada de frutas LQ. **\$240**

Cervezas

Imperial Lager. **\$230**

Rubia especial 500cc.

Imperial Cream Stout. **\$230**

Negra especial 500cc.

Imperial Amber Lager. **\$230**

Sabor suave frutado 500cc.

Heineken 330cc. **\$210**

¡Muchas Gracias!

Métodos de pago:

**Efectivo, tarjeta de crédito/débito
y Mercado Pago**

Conocé todos nuestros productos, click aquí:

www.alfajoreslaquinta.com



 @alfajoreslaquinta

 Alfajores La Quinta