

EL PAN DE LA CHOLA

SANGUCHES

Queso s/ 20 **V**
Croissant mixto s/ 22
Mixto s/ 26
Bocata caprese s/ 24 **V**
mozzarella / pesto / tomate
TLT s/ 26
pavo / lechuga / tomate/
cebolla / mayo
Roast beef s/ 29
arúgula / mayo de hierbas
Bocata mortadella s/ 28
mozzarella / pesto

TOSTADAS

Manicera s/ 16 **V**
mantequilla maní / arándanos
Canela s/ 18 **V**
panela / ricotta batida
Mantequilla y mermelada s/ 14 **V**
Palteada s/ 20 **V**
hierbas / sésamo negro /
cebolla / chives
La Huevo s/ 18 **V**
mayo / encurtidos
Hummus s/ 18 **V**
semillas calabaza y girasol

DULCE

Pot de crème s/ 16
chocolate / almendras
Brownie s/ 14

OTROS

Porridge s/ 24 **V**
avena / granola / cashews /
fruta temporada / coco
*hasta 12pm
Yogurt s/ 22 **V**
granola / fruta temporada
Chia pudding s/ 24 **V**
crema de mango / granola /
arándanos
—————
Completo s/ 32
palta / huevos pasados /
tostadas / opción a elegir :
* trucha / crema de hierbas
* pavo / queso
* jamón / queso

Side salad s/ 14 **V**
mix verde / shallots / tomate
cherry

Ensalada de pavo s/ 34
tocino / parmesano / huevo /
tomate cherry / palta

Ensalada del día s/ 28
+ proteína costo adicional
*desde 12pm - lun a jue

—————
Olivos al fuego s/ 16
Pan rústico / aceite oliva s/ 13
Pan rústico / hummus s/ 23
Stracciatella s/ 32
tomate cherry / pan rústico
Tortilla de papa s/ 22
romesco / pan rústico

BEBIDAS

Jugo de Naranja s/ 14
Agua de Manzana s/ 14
Iced tea / Frutos rojos s/ 14
Extracto verde / naranja s/ 16
Shrub piña y cardamomo s/ 10
Soda de manzana s/ 16
Limonada de la casa s/ 14
Té / Infusión s/ 8
Chocolate caliente s/ 14
Agua c/s gas s/ 8
Vinos naturales
Cerveza artesanal

CAFE

Espresso s/ 8
Americano s/ 10
Ice Americano s/ 11
Filtrado s/ 10
Macchiato s/ 9
Stumpy s/ 9
Capuccino s/ 11
Latte / Ice Latte s/ 12 - s/ 12.50
Moka / Ice Moka s/ 14
Matcha / Matchazo s/ 14 - s/ 16
Chai Latte s/ 16
Cold brew s/ 12
Orange cold brew s/ 16
Cold brew tonic s/ 16
Affogato s/ 15
*con Leche de almendras /
avena s/ 3 - s/ 4

V: vegano / **V:** vegetariano

EL PAN DE LA CHOLA

SANDWICHES

Cheese s/ 20 **V**
Croissant mixto s/ 22
Mixto s/ 26
ham / cheese
Bocata caprese s/ 24 **V**
mozzarella / pesto / tomato
TLT s/ 26
turkey / lettuce / tomato /
rings / mayo
Roast beef s/ 29
rucula / herb mayo
Bocata mortadella s/ 28
mozzarella / pesto

TOASTS

Manicera s/ 16 **V**
peanut butter / blueberry
Cinnamon s/ 18 **V**
whipped ricotta / panela
Butter & Jam s/ 14 **V**
Palteada s/ 20 **V**
herbs / black sesame /
onions / chives
The egg s/ 18 **V**
mayo / pickles
Hummus s/ 18 **V**
dukkah

SWEET

Pot de crème s/ 16
chocolate / almonds
Brownie s/ 14

OTHERS

Porridge s/ 24 **V**
oats / granola / cashews /
seasonal fruit / coconut
*Until 12pm
Yogurt s/ 22 **V**
granola / seasonal fruit
Chia pudding s/ 24 **V**
mango cream / granola / blue
berries

Completo s/ 32
avocado / eggs / toast / choice of:
* trout / herb cream
* turkey / cheese
* ham / cheese

Side salad s/ 14 **V**
mix of greens / shallots / cherry
tomato

Turkey salad s/ 34
bacon / parmesan / egg / cherry
tomato / avocado

Daily salad s/ 28
extra protein additional cost
*from 12pm - mon - thurs

Roasted olives s/ 16
Rustic bread / olive oil s/ 13
Rustic bread / hummus s/ 23
Stracciatella s/ 32
cherry tomato / rustic bread
Spanish tortilla s/ 22
romesco / rustic bread

TO DRINKS

Orange juice s/ 14
Apple water s/ 14
Iced tea / Berries s/ 14
Green juice s/ 16
Orange carrot juice s/ 16
Pineapple & cardamom shrub s/ 10
Apple soda s/ 16
House lemonade s/ 14
Tea s/ 8
Hot chocolate s/ 14
Bottled water w/ or w/o gas s/ 8
Natural Wine
Craft beer

COFFEE

Espresso s/ 8
Americano s/ 10
Ice Americano s/ 11
Filtrado s/ 10
Macchiato s/ 9
Stumpy s/ 9
Capuccino s/ 11
Latte / Ice Latte s/ 12 - s/ 12.50
Moka / Ice Moka s/ 14
Matcha / Matchazo s/ 14 - s/ 16
Chai Latte s/ 16
Cold brew s/ 12
Orange cold brew s/ 16
Cold brew tonic s/ 16
Affogato s/ 15
*with almond / oat milk s/ 3 - s/ 4

V: vegan / **V:** vegetarian

EL PAN DE LA CHOLA

PANES

Avena s/ 18
Rústico s/ 14
Molde Dasso s/ 20
Semillas Dasso s/ 23
Leñador s/ 15
Brioche s/ 24
Buns x6 s/ 15
100% Integral s/ 19
Baguette s/ 10
Shokupan s/ 34

PASTELERIA

Croissant clásico s/ 8
Croissant almendras s/ 14
Pain au chocolat s/ 10
Kion Twist s/ 9
Morning bun s/ 12
Tartaleta de pera s/ 11
Galleta doble chocolate s/ 11
Galletón avena / choco / pecanas s/ 8
Galleta de avena & pasas s/ 8
Brownie cookie s/ 11
Cruffin crema pastelera / choco s/ 16
Kouign Amann clásico s/ 10
Brownie de centeno s/ 14
Bizcocho manzana / zanahoria s/ 9 - s/ 60

HARINAS Y CEREALES

Harina Integral 1kg s/ 15
Harina Blanca Panadera 1kg s/ 8
Harina Blanca Pastelera 1kg s/ 8

PIZZAS CONGELADAS

Marinara s/35
salsa de tomate / ajo / alcaparra / orégano
Margarita s/ 38
salsa de tomate / mozzarella / albahaca
Pomodoro s/ 40
tomate cherry / mozzarella / ajo / albahaca
Setas s/ 45
setas / mozzarella / ajo / hierbas
Americana s/ 45
salsa tomate / jamón / mozzarella
Salchicha al hinojo s/ 45
salsa de tomate / shallots / pecorino
Joselito s/ 52
chorizo Joselito / salsa de tomate / mozzarella

BODEGA

Sourdough Waffles x2 congelados s/ 30
Miel de abeja 1/2 kg s/ 34
Granola 200g s/ 22
Almendras Laminadas 200g s/ 21
Mantequilla de Maní 380g s/ 26
Mermelada de Naranja 500g s/ 32
Aceite de Oliva 1 Lt s/ 76
Café Espresso Blend 250g s/ 38
Sal de Maras fina/gruesa 500g s/ 9
Hummus 160g s/ 15
Ají Chola s/ 14



COCKTAILS

Negroni s/ 32
Gin / Vermut Rosso Martini /
Campari

Vermut Tinto s/ 16
c/ hielo

Vermut Tinto s/ 25
con soda

CHELAS

Servus Lager
ABV 5.0%
Fino balance entre cuerpo y aroma. Cebada malteada y
lúpulos alemanes.

Huaracina
Pale Ale / ABV 6.5% / Sierra Andina
Fuerte, decidida y con carácter. Con un amargor
pronunciado y cuerpo robusto.

Servus Trigo
ABV 5.0%
Maltas y trigo con adición de una gran cantidad de jugo de
naranja, extra refrescante.

Barba Verde
IPA / ABV 7.2% / Almirante
Una IPA de estilo Americano intensamente lupulada.

Roja con Ayrampo
Red Ale / 5.3% ABV / Del Valle
Roja brillante por las maltas de caramelo y ayrampo;
balanceada, con notas dulces y amargas.

PCH
Rye IPA / ABV 7% / Red Cervecera
Sequedad y frescura, lúpulos americanos con notas
cítricas y romero. Lata 355ml

200ml - s/ 10 / 450ml - s/ 21

VINOS

TINTO

Caligore
s/ 26 - s/ 140
Malbec intenso, con notas de frutos
negros, vainilla y chocolate; redondo,
de buen cuerpo y final largo.

BLANCO

Cuatro Vacas Gordas
s/ 23 - s/ 120
Con notas florales y cítricas. Cuerpo
medio y un toque sutil de aguja que
realza su vivacidad.

ROSADO

Cuatro Vacas Gordas
s/ 120
Notas florales y cítricas. Cuerpo
medio y un toque sutil de aguja
que realza su vivacidad.

SIDRA

Dandelion Criolla
s/ 90
Aromas a frutos rojos y especias.
Ligero, taninos suaves y muy fácil de
beber.

Dandelion Torrontes
s/ 90
Bodega centenaria del este de
Mendoza. Torrontés ligero, moderno
y relajado, ideal como aperitivo

Calango
s/ 24
Delicia / Aroma a manzana, notas
de mango y piña.
Israel / Notas de manzana y cítricos.

