

EL PAN DE LA CHOLA

SANGUCHES

Queso s/ 22
Croissant mixto s/ 22
Mixto s/ 28
jamón / queso / alioli
Caprese s/ 24 V
tomate / mozzarella / pesto

Palteado s/ 22 V
tomate / hummus / palta

TLT s/ 26
pavo / lechuga / tomate / aros de
cebolla / mayo

Roast beef s/ 29
mayo de hierbas / arúgula

Pastrami s/ 32
chucrut / mostaza / mayo

TOSTADOS

Mantequilla y mermelada s/ 20 V
Hummus y aceite de oliva s/ 22 V
Palta y aceite de oliva s/ 20 V

SMØRREBRØD

Trucha s/ 24
sour cream / alcaparras / rabanitos /
eneldo

Papa y huevo s/ 18 V
sour cream / eneldo / chucrut /
huevo

Roast beef s/ 18
pepinillo / mostarda / perejil

EXTRAS

Palta ó huevo s/ 4
Hummus s/ 14
Fruta s/ 9

PIQUEOS

Pan con aceite s/ 13 V
Olivos marinados s/ 16 V
Hummus s/ 32 V
verduras asadas / pita
Stracciatella s/ 32 V
tomate cherry / albahaca / pan

ENSALADAS

Ensalada de verdes s/ 23 V
mix de verdes / tomate cherry /
queso maduro / shallots

Ensalada de berenjenas s/ 32 V
berenjenas asadas / mix de verdes /
ají limo / vinagreta / almendras laminadas

Ensalada de trucha s/ 32
papa / quinoa / shallots / tzatziki

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

Ensalada de garbanzos s/ 32 V
mix de verdes / kale / salsa de
yogurt y tahini

OTROS

Yogurt con granola y frutas s/ 22 V

Chia pudding s/ 24 V
leche de almendras y coco / crema
de mango / arándanos / granola

Sourdough Waffles s/ 26 V
mantequilla / miel té negro



V: vegano / V: vegetariano

BEBIDAS

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

CAFE

Espresso s/ 8
Macchiato s/ 9
Stumpy s/ 9
Americano s/ 10
Cortado Chola s/ 10
Capuccino s/ 11
Latte / Ice Latte s/ 12 - s/ 12.50
Moka / Ice Moka s/ 14
Matcha / Matchazo s/ 14 - s/ 16
Cold brew s/ 12
Orange cold brew s/ 16
Cold brew Tonic s/ 16
*con leche de almendras / avena s/ 3 - s/ 4

DULCE

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

PIZZAS

Pan al ajo s/ 18 V

Margarita s/ 35 V
salsa de tomate / ajo / alcaparra / orégano

Margarita s/ 38 V
salsa de tomate / pesto / mozzarella

Pomodoro s/ 40 V
tomate cherry / mozzarella / ajo / albahaca

Setas s/ 45 V
mozzarella / chimichurri / yema curada

Taleggio s/ 45 V
mozzarella / shallots / berros / miel picante

Zucchini Stracciatella s/ 48
pancetta / parmesano

Salchicha al hinojo s/ 45
salsa de tomate / shallots / pecorino

Joselito s/ 52
salsa de tomate / mozzarella / chorizo
Joselito / arúgula

* Extra anchoas s/ 4.5

Todas las pizzas son elaboradas 100% con
masa madre, fermentación natural.

V: vegano / V: vegetariano



Todos nuestros productos son elaborados en ambientes con presencia de ingredientes alérgenos.
Por favor si tiene alguna restricción alimenticia solicitar la cartilla de alérgenos en caja, gracias.

EL PAN DE LA CHOLA

SANDWICHES

- Cheese s/ 22
- Croissant mixto s/ 22
- Mixto s/ 28
ham / cheese / alioli
- Caprese s/ 24 V
tomato / mozzarella / pesto
- Palteado s/ 22 V
tomato / hummus / avocado
- TLT s/ 26
turkey / lettuce / tomato / onion / mayo
- Roast beef s/ 29
herb mayo / rucula
- Pastrami s/ 32
chucrut / mustard / mayo

TOASTS

- Butter and marmelade s/ 20 V
- Hummus and olive oil s/ 22 V
- Avocado and olive oil s/ 20 V

SMØRREBRØD

- Trout s/ 24
sour cream / caper / radish / dill
- Potato and egg s/ 18 V
sour cream / dill / chucrut
- Roast beef s/ 18
pickle / mostarda / parsley

EXTRAS

- Avocado or egg s/ 4
- Hummus s/ 14
- Fruit s/ 9

APPETIZERS

- Bread and olive oil s/13
- Roasted olives s/ 16
- Hummus s/ 32 V
roasted vegetables / pita
- Stracciatela s/32 V
cherry tomato / basil / bread

SALADS

- Green salad s/ 23 V
mix of greens / cherry tomato / cheese / shallots
- Eggplant salad s/ 32 V
roasted eggplants / mix of greens / chili limo / vinaigrette / laminated almonds
- Ensalada de trucha s/ 32
potato / quinoa / shallots / tzatziki
- Turkey salad s/ 34
bacon / parmesan / egg / cherry / avocado
- Roasted chickpeas s/ 32 V
mix of greens / kale / yogurt and tahini sauce

OTHERS

- Yogurt with granola and fruit s/ 22
- Chia pudding s/ 24 V
almond and coconut milk / mango cream / berries / granola
- Sourdough Waffles s/ 26 V
butter / black tea syrup



V: vegan / V: vegetarian

TO DRINK

- Orange juice s/ 14
- Apple water s/ 14
- Iced tea / Berries s/ 14
- Green juice s/ 16
- Orange carrot juice s/ 16
- Pineapple and cardamom shrub s/ 10
- Tea / Infusions s/ 8
- Hot chocolate s/ 14
- Bottled water w or w/o gas s/ 8
- Craft Beer
- Natural wine

COFFEE

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

SWEET

- Pot de crème s/ 16
chocolate / whipped cream / almonds
- Brownie s/ 14
chocolate / rye / maras sal

PIZZAS

Garlic bread s/ 18 V

Marinara s/ 35 V
tomato / garlic / caper / oregano

Margarita s/ 38 V
tomato / mozzarella / basil

Pomodoro s/ 40 V
cherry tomato / mozzarella / garlic / basil

Taleggio s/ 45 V
mozzarella / shallots / watercress / spicy
syrup

Wild mushrooms s/ 45 V
mozzarella / chimichurri / cured yolk

Fennel sausage s/ 45
tomato / shallots / pecorino

Zucchini Stracciatella s/ 48
bacon / parmesan

Joselito s/ 52
tomato / mozzarella / chorizo Joselito /
rucula

* Extra anchovies s/ 4.5

All pizzas are made with 100% sourdough,
natural fermentation.

V: vegan /V: vegetarian



All our products are prepared in environments where allergenic ingredients are present. If you have any dietary restrictions, please request the allergen information sheet at the counter, thanks.

COCKTAILS

Negroni
s/32
Gin / Vermut Rosso Martini / Campari

Vermut Tinto
s/25
con soda

Vermut Tinto / Blanco
s/16
c/ hielo

Vermut Blanco
s/25
con tónica

CHELAS

Servus Trigo
ABV 5.0%
S/ 18
Maltas y trigo con adición de una gran cantidad de jugo de naranja, extra refrescante.

Servus Lager
ABV 5.0%
S/ 18
Refrescante, con notas frutales. Trigo malteado y lúpulos alemanes en equilibrio perfecto.

Be Kind
Pale Ale / ABV 5.5% / Del Valle
s/ 19
Una Pale Ale clásica con aromas a mango, maracuyá y frutas tropicales, muy refrescante.

Intipunku
IPA / ABV 6.7% / Cerv. del Valle
s/ 19
Con aromas a piña, mango y limón, inicia con un toque de amargor y termina fresco y limpio.

PCH
Rye IPA / ABV 7% / Red Cervecera
s/ 22
Sequedad y frescura, lúpulos americanos con notas cítricas y romero.

Roja con Ayrampo
Red Ale / ABV 5.3% / Del Valle
s/ 18
Roja brillante, con maltas de caramelo y ayrampo. Dulce y amarga en perfecto balance.

VINOS

TINTO

Caligiore
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.

