PASTELERÍA
HECHA
CON ♥

Español

PATISSERIE
FEITO
COM ♥

Portuguese

PATISSERIE
MADE
WITH ♥

English

mamuschka

PASTELERÍA
HECHA
CON ♥

mamuschka

mini tortas

Tartaleta de frutos rojos ---- $13.500.-
Masa sablé, crema pastelera, frambuesas, arándanos y frutillas.

Fraisier ---- $17.000.-
Base bizcochuelo de vainilla, frutillas enteras y mousseline de vainilla.

Manzana y crumble de almendras ---- $11.000.-
Masa quebrada con tiernas manzanas especiadas, cubiertas con crumble de almendras. ¡Podés pedirla con crema!.

Cheesecake Mamuschka ---- $15.000.-
Cheesecake con Berries de la Patagonia.

Frambuesita ---- $12.500.-
Mousse de Chocolate & Mousse de Frambuesa.

Chiffón de Limón ---- $9.900.-
Bizcochuelo de vainilla, crema de limón, crema chantilli y merengue.

Mamuschka ---- $16.000.-
Suave y húmeda masa de chocolate rellena de dulce de leche y bañada en chocolate con almendras.

Charol ---- $15.500.-
Marquise de chocolate, mousse de dulce de leche y corazón de Crème brûlée.

Otoño ---- $16.000.-
Frutos secos & Chocolate.

Mousse de Chocolate ---- $13.000.-
Mousse de Chocolate, Dulce de Leche y Merengue.

Deux Mousses ---- $15.000.-
Mousse de chocolate Blanco & semi amargo.

Brownie *(porción)* ---- $10.500.-
Brownie con dulce de leche y merengue.

Hojaldre Vainilla & Cassis ---- $13.500.-
Hojaldre Caramelizado, Crema de Vainilla & Cassis.

Tiramisú al Chocolate (porción) ---- $13.500.-
Bizcochuelo embebido en café Espresso Mamuschka Blend con crema mascarpone clásica y al chocolate.

Tartaleta de Chocolate Amargo ---- $9.600.-
Intenso y fino chocolate 70% sobre masa sablé

Crème Brûlée ---- $9.600.-
Crema a base de chauchas de vainilla cubierta con tibio caramelo realizado en el momento

Ricotta (porción) ---- $11.000.-
Fresca y húmeda, sencilla pero imperdible.

Rosa Lima ---- $16.500.-
Crema de limas y crema de vainilla sobre masa sablé.

Ana's ---- $9.600.-
Bananas y Avellanas.

Pistacho & Chocolate ---- $16.000.-
Mousse de pistacho con corazón de ganache de chocolate 63% orgánico sobre crujiente de Frutos Secos.

Flan de dulce de leche ---- $9.900.-
Masa crocante de cacao, toffee e intenso flan de dulce de leche con teja de caramelo.

Red velvet ---- $11.000.-

Desayunos & meriendas

Croissant
¡Los más ricos!

DULCE/ NEUTRO	$2.500.-
CON COCIDO Y QUESO	$5.600.-
CON CRUDO Y QUESO	$8.600.-

Berry much ---- $6.800.-
Croissant infusionado con frutos rojos y corazón de mascarpone.

Vigilantes ---- $5.900.-
Rellenos con Mamusch Cream, nuestra crema de avellanas y cacao.

Pan al Chocolate ---- $6.700.-
Nuestra emblemática masa de croissant rellena de nuestro chocolate Bean to Bar. ¡Una dupla imperdible!

Chocolate chip Cookies ---- $7.300.-
Húmedas, llenas de sabor, con chips de chocolate Bean to Bar.
¡Riquísimas!

Pistacho Cookies ---- $12.000.-
¡Riquísimas!

Mamusch Cream Cookies ---- $9.900.-
¡Muy recomendado!

Madeleine con pastelera ---- $2.800.-
Delicado bizcochuelo de vainilla relleno con la más rica crema pastelera.

Muffin de frambuesas ---- $4.600.-
Rellenos con frambuesas orgánicas. **¡Se sirven tibios y son imperdibles!**

Scones ---- $1.700.-
¡Un clásico! Se sirve tibio.
Si lo desea puede acompañarlo con manteca y/o dulce.

Cinnamon roll ---- $4.900.-
Roll de canela

New York Roll ---- $9.700.-
Relleno con crema de pistacho / Relleno con mamusch cream

Alfajores ---- $.-
Elaborados con harina de almendras, rellenos de dulce de leche y bañados de nuestro chocolate Bean to Bar (Leche o 63% cacao).
¡Son riquísimos! Sin TACC/ Sin Gluten.

Masas Petit Fours
Las más ricas y frescas... nuestra variedad...

Alfajores de frambuesa, de dulce de leche, con hojaldre, con manzanas, volcanes de dulce de leche, pecan pie y muchas más...
Podés elegirlas en mostrador.

CADA UNA	$1.800.-
PLATO X4 MASAS A ELECCIÓN	$6.700.-

Macarons (x unidad) ---- $4.100.-
Chocolate, limón, frutos rojos, pistacho, vainilla, frambuesa, dulce de leche.

Tostadas de pan Mamuschka (precio x unidad)

Pan blanco
De suave miga con corteza con semillas de amapola.
$1.500.-

Pan de centeno de harina orgánica
De masa madre con almendras y nueces tostadas, arándanos y pasas.
$2.100.-

Pan de harina integral orgánica
Con semillas de sésamo, chía, lino y girasol.
$1.600.-

¡Novedad!
Pan de harina de arroz
Elaborado a partir de harina de arroz. No contien gluten.
$.-

Promo 3 Tostadas
Con manteca, queso crema y dulce.
$9.300.-

Promo 2 Tostadas
Con manteca, queso crema y dulce.
$9.300.-

Adicionales para acompañar

Manteca	$2.400.-	Dulce	$2.600.-
Queso crema	$2.500.-	Mamusch Cream	$5.500.-

Nuestros salados

Avocado Toast ---- $19.000.-
Pan de Centeno integral elaborado con masa madre y frutos secos (almendras y nueces tostadas, arándanos y pasas) cubierto con Philadelphia, láminas de palta, mix de semillas tostadas y sal del himalaya.

Tostado Especial ---- $22.900.-
Pan de Centeno orgánico con frutos secos, queso Toscano y jamón crudo.

VENTIMIGLIA

Huevos revueltos ---- $9.900.-
+ tostada de pan blanco de suave miga y semillas de amapola.

Tostados de pan casero
Nuestros riquísimos tostados de pan casero cubiertos con queso gratinado.

Blanco

Jamón cocido & queso.	$15.000.-
Jamón crudo & queso.	$18.000.-

Integral

Jamón cocido & queso.	$15.000.-
Jamón crudo & queso.	$18.000.-

*Adicional tomate. ---- $2.500.-

¡Amasamos y horneamos nuestros propios panes en el día con mucho amor!

Chips rellenos

Queso crema, jamón cocido y queso.	$4.300.-
Queso crema, jamón cocido y cherrys.	$4.500.-
Queso crema, pimienta, jamón crudo y queso.	$5.500.-
Queso crema, salmón ahumado y ciboulette.	$5.400.-

Roll de Queso
Nuestra emblemática masa de croissant en una combinación inigualable con queso.
$5.600.-

Panini Portobello
Ciabatta realizada a partir de masa madre, con portobellos salteados, queso brie, oliva y rúcula.
¡Salen grillados y están buenísimos!
$19.900.-

Panes trenzados

Jamón cocido & queso.	$13.900.-
Jamón crudo & queso.	$16.900.-

Grand Croissant

Jamón cocido & queso.	$14.500.-
Jamón crudo & queso.	$17.500.-

Bebidas calientes

Café Mamuschka Blend
Presentamos nuestro propio café: un blend de granos de Brasil y Colombia. Desarrollamos un perfil de tostado para cada grano, logrando destacar sus bondades para luego unirlos en la proporción justa. Sabor intenso y baja acidez, con predominante aroma a vainilla, notas caramelo y frutos secos.
¡Esperamos que lo disfrutes!

Café Mamuschka Blend

CHICO ---- $4.500.-
Espresso / Macchiato / Espresso lungo

JARRITO ---- $5.400.-
Americano / Cortado

GRANDE ---- $7.600.-
Espresso doble / Café con leche / Lágrima / Cortado doble

Chocolate Caliente

MEDIANO (jarrito)	$5.300.-
GRANDE (taza doble)	$7.500.-

Leche Caliente

JARRITO con vainilla	$3.600.-
VASO	$3.600.-

Cappuccino ---- $8.100.-
Café, leche, canela, cacao y crema chantilly.

Submarino Mamuschka ---- $7.900.-
Bean to Bar

Adicionales

Crema	$2.100.-
Leche de Almendras	$4.000.-

A la hora del té

TAZA	$6.200.-
TETERA	$14.900.-

Bebidas frías

Nuestros jugos y licuados están elaborados exclusivamente con frutas naturales y frescas exprimidas a diario.

Jugo de Naranja Exprimido	$7.900.-	Agua (Gasificada / Mineral)	$6.900.-
Jugo de Frambuesa	$8.900.-	Gaseosas / Aguas Saborizadas	$6.900.-
Licuado de Frambuesa	$9.500.-	Cervezas	$12.000.-
Licuado de Banana	$7.800.-	Chandon 187 (Botella 187 ml)	$14.900.-
Capuccino frío (Café, leche, canela, cacao y crema chantilly.)	$7.600.-		

PATISSERIE
MADE
WITH ♥

mamuschka

mini cakes

Red Berries Mini Tart ---- $13.500.-
A soft sweet-custard cream, covered with Raspberries and Blueberries, fruits from our region.

Fraisier ---- $17.000.-
Soft sponge base, whole Strawberries and a delicate Vanilla cream covered with an intense "coulis".

Apple and almond Crumble ---- $11.000.-
Pâte sablée with tenderized and spiced apples, covered in almond crumble.

Cheesecake Mamuschka ---- $15.000.-
We are always improving classics.
Try our highly recommended Cheesecake.

Frambuesita ---- $12.500.-
Mousse de Chocolate & Mousse de Frambuesa.

Lemon Chiffon ---- $9.900.-
A soft Vanilla sponge, Lemon cream, whipped cream and Italian meringue.

Mamuschka ---- $16.000.-
We call this cake Mamuschka because it covers every one of our requirements. A soft, moist Chocolate base, filled with Dulce de leche, complete with a Chocolate cover with chopped Almonds.

Charol ---- $15.500.-
Marquise de chocolate, A chocolate marquise and dulce de leche mousse, with Crème Brûlée at its core.

Otoño ---- $16.000.-
Chocolate sponge, dried fruit brittle, praline and chocolate cream. Incredible!

Dulce de Leche and Chocolate Mousse ---- $13.000.-
One of our favourites! For Chocolate lovers, this cake is an excellent combination of Chocolate Mousse, Dulce de leche and Meringue.

Deux Mousses ---- $15.000.-
An excellent combination of two delicious types of Chocolate. White and semi-bitter Chocolate Mousse.

Brownie *(portion)* ---- $10.500.-
Dulce de leche version for those with a sweet tooth.

Vanilla and cassis puff pastry ---- $13.500.-
Caramelized puff pastry and vanilla cream, accompanied by cassis reduction. Made with natural vanilla beans and organic fruits from the region.

Tiramisú al Chocolate *(portion)* ---- $13.500
Exquisite sponge, coffee espresso, classic and chocolate mascarpone cream.

Chocolate Mini Tart ---- $9.600.-
The best option for those who look for balance in Chocolate. This is a delicate Chocolate tart, intense and delicious!

Crème Brûlée ---- $9.600.-
A classic from French Patisserie.
Vanilla cream covered with a warm Caramel, freshly made.

Ricotta *(portion)* ---- $11.000.-
A fresh and moist cake, ideal for Ricotta lovers!

Rosa Lima ---- $16.500.-
Delicate combination of lime and vanilla cream on shortcrust pastry.

Ana's ---- $9.600.-
Chocolate pastry, dulce de leche, bananas, crunchy hazelnuts, Mamusch cream (our hazelnut and cocoa cream) and meringue.

Pistachio & Chocolate ---- $16.000.-
Pistachio mousse with a heart of 63% organic chocolate ganache on crunchy nuts.

Dulce de leche flan ---- $9.900.-
Cacao shortcrust pastry, toffee and intense dulce de leche flan with caramel decoration.

Red velvett ---- $11.000.-

breakfast & tea time

Croissant
Los más ricos!

SWEET / NATURAL	$2.500.-
WITH HAM AND CHEESE	$5.600.-
WITH PARMA HAM AND CHEESE	$8.600.-

Berry much ---- $6.800.-
Croissant infusionado con frutos rojos y corazón de mascarpone.

Vigilantes ---- $5.900.-
Filled with mamusch cream, our hazelnut and cocoa cream.

Chocolate Bread ---- $6.700.-
Our emblematic croissant dough filled with our bean to bar chocolate.
An unmissable duo!

Chocolate chip Cookies ---- $7.300.-
Moist, full of flavor, with bean to bar chocolate chips. **Delicious!**

Pistachio and white Chocolate cookies ---- $12.000.-
Delicious!

Mamusch Cream Cookies ---- $9.900.-
Delicious!

Madeleine with pastry cream ---- $2.800.-
A delicate vanilla sponge, filled with a soft cream.

Raspberry muffins ---- $4.600.-
Don't miss our warm, raspberry filled muffins. **They are delicious!**

Scons ---- $1.700.-
Our Scones are served warm. Enjoy another tea time classic with butter and/or jam.

Cinnamon roll ---- $4.900.-
Roll de canela

New York Roll ---- $9.700.-
With pistachio cream / With mamusch cream

Alfajores ---- $.-
Made with almond flour, filled with dulce de leche and covered with our bean to bar chocolate (milk or 63% cocoa).
They are delicious and gluten-free!

Masas Petit Fours
Delicious and Fresh! Enjoy our variety...

Raspberry Alfajores, Dulce de Leche , with apple, Pecan pie, Dulce de Leche Volcano and more...
You can choose them at the counter.

EACH ONE	$1.800.-
4 PETIT FOUR (YOUR CHOICE)	$6.700.-

Macarons (per unit) ---- $4.100.-
Chocolate, lemon, berries, raspberry, pistachio, vanilla, dulce de leche, Mamusch Cream.

Toasted Mamuschka Bread (per unit)

white bread
White bread with a Poppy seeded crust.
$1.500.-

Organic wholewheat bread
With Sesame, Chia, Flax and Sunflower seeds.
$2.100.-

Organic rye bread
Sourdough with toasted almonds and walnuts, cranberries and raisins.
$1.600.-

¡Novedad!
Pan de harina de arroz
Elaboradas a partir de harina de arroz. No contienen gluten.
$.-

Promo 3 Toast
with butter, cream cheese and jam.
$9.300.-

Promo 2 Toast
with butter, cream cheese and jam.
$9.300.-

Additional

Butter	$2.400.-	Jam	$2.600.-
Cream cheese	$2.500.-	Mamusch Cream	$5.500.-

Savoury

Avocado Toast ---- $19.000.-
Whole wheat rye bread made with sourdough and nuts (toasted almonds and walnuts, cranberries and raisins) covered with Philadelphia cheese, avocado slices, a mix of toasted seeds and Himalayan salt.

Special Toast ---- $22.900.-
Organic rye bread with nuts, Tuscan cheese and parma ham.

VENTIMIGLIA

Scrambled eggs ---- $9.900.-
+ soft white bread toast with poppy seeds.

Hot Sandwich with home-made bread
Covered with grated cheese.

White bread

Ham and Cheese	$15.000.-
Parma Ham and Cheese	$18.000.-

Wholewheat bread

Ham and Cheese	$15.000.-
Parma Ham and Cheese	$18.000.-

**Additional tomatoe.* ---- $2.500.-

We knead and bake our own breads on the day with a lot of love.

Chips mini Sandwiches

Cream Cheese, Ham and Cheese.	$4.300.-
Cream Cheese, Parma Ham, Tomatoe and Cheese	$4.500.-
Cream Cheese, Pepper, Parma Ham and Cheese	$5.500.-
Cream Cheese, Smoked salmon	$5.400.-

Cheese roll
Our emblematic croissant dough in an unmatched combination with cheese.
$5.600.-

Panini Portobello
Cabatta made from sourdough with sautéed portobellos, brie cheese, olive and arugula.
They come grilled and are delicious!
$19.900.-

Braided loaf

Ham and Cheese.	$13.900.-
Parma Ham and Cheese.	$16.900.-

Grand Croissant

Ham and Cheese.	$14.500.-
Parma Ham and Cheese.	$17.500.-

Warm Beverages

Mamuschka coffee Blend

SMALL ---- $4.500.-
Espresso / Macciato / Espresso lungo

MUG ---- $5.400.-
Americano / cortado

LARGE ---- $7.600.-
Espresso doble / coffee with milk / flat white / latte.

Hot Chocolate

MEDIUM	$5.300.-
LARGE	$7.500.-

Warm Milk

MUG with vanilla	$3.600.-
GLASS	$3.600.-

Capuccino ---- $8.100.-
offee, Milk, Cinnamon, Cocoa, whipped cream.

Mamuschka Submarine ---- $7.900.-
Bean to Bar

Additional

Cream	$2.100.-
Almond milk	$4.000.-

Tea time

MUG	$6.200.-
TEAPOT	$14.900.-

Cold drinks

Orange juice Squeezed	$7.900.-	Water (Soda / Mineral)	$6.900.-
Raspberry Juice	$8.900.-	Soft drinks	$6.900.-
Raspberry Smoothie	$9.500.-	Beer	$12.000.-
Banana Smoothie	$7.800.-	Chandon 187 (187 ml bottle)	$14.900.-
Cold Cappuccino	$7.600.-		

PATISSERIE
FEITO
COM ♥

mamuschka

mini tortinhas
mini cakes

Tortinha de frutas vermelhas ---- $13.500.-
Red Berries Mini Tart
Massa crocante, suave creme de ovos coberta de frutas vermelhas da nossa região: framboesas, mirtilos e morangunhos.

Fraisier ---- $17.000.-
Bolo suave, moranguinhos inteiros e suave creme de baunilha coberto de intenso coulis (purê) de moranguinhos.

Maçã e crumble de amêndoas ---- $11.000.-
Massa quebrada (massa podre) com maçãs suavizadas com especiarias, coberta de crumble de amêndoas.
Servida morna e você pode pedir com creme de leite batido.

Cheesecake Mamuschka ---- $15.000.-
Um clássico imperdível, muito recomendado, com molho de frutas vermelhas orgânicas da Patagônia.

Frambuesita ---- $12.500.-
Mousse de chocolate e mousse de framboesa com framboesas naturais e inteiras.

Chiffón de limão ---- $9.900.-
Bolo suave de baunilha com creme de limão bem marcante, creme de chantilly e merengue.

Mamuschka ---- $16.000.-
Massa úmida de chocolate recheada de doce de leite, banhada em chocolate ao leite com amêndoas picadas grossas.

Charol ---- $15.500.-
Marquise de chocolate, mousse de doce de leite e coração de Crème Brûlée.

Outono ---- $16.000.-
Crocante de frutas secas, bolo de chocolate, creme praliné e suave creme de chocolate.

Mousse de chocolate e doce de leite ---- $13.000.-
Elegante mousse de chocolate acompanhado de doce de leite e merengue. Uma das preferidas!

Deux Mousses ---- $15.000.-
Mousse de chocolate branco e mousse de chocolate 63%: excelente combinação do chocolate mais gostoso do grão à barra!

Brownie *(fatia)* ---- $10.500.-
Massa úmida de chocolate extra refinado com nozes, doce de leite e merengue.

Mil-folhas de baunilha e Cassis ---- $13.500.-
Mil-folhas caramelizada e creme de baunilha, acompanhado de redução de Cassis. Elaborada com favas de baunilha naturais e frutas orgânicas da região.

Tiramisú ao chocolate *(fatia)* ---- $13.500.-
Bolo & Café Mamuschka Blend, com verdadeiro queijo mascarpone e creme mascarpone ao chocolate.

Tortinha de chocolate ---- $12.500.-
Torta de fino chocolate suave e intenso 70% sobre massa sablé.

Crème Brûlée ---- $9.600.-
Um clássico da confeitaria francesa. Creme de baunilha elaborado a partir de favas frescas de baunilha com cobertura de caramelo morno.

Ricota *(fatia)* ---- $11.000.-
Fresca e úmida, simples, porém imperdível!

Rosa de Lima ---- $16.500.-
Suave e delicada combinação de creme de limas e creme de baunilha sobre massa sablé.

Ana's ---- $9.600.-
Sablé de chocolate, doce de leite, bananas, crocante de avelãs, Mamusch Crem (nosso creme de avelãs e cacau) & merengue.

Pistache & Chocolate ---- $16.000.-
Mousse de pistache com coração de ganache de chocolate 63% orgânico sobre crocante de frutas secas.

Flan de doce de leite ---- $9.900.-
Massa crocante de cacau, toffee e flan intenso de doce de leite com telha de caramelo.

Red velvett ---- $11.000.-

Cafés da manhã & lanches

Croissant
Aqui como em Paris, Os croissants mais gostosos!

DOCE/NEUTRO	$2.500.-
COM PRESUNTO COZIDO E QUEIJO	$5.600.-
COM PRESUNTO CRU E QUEIJO	$8.600.-

Berry Much ---- $6.800.-
Croissant com infusão de frutas vermelhas recheado com mascarpone.

Vigilantes ---- $5.900.-
Recheados com Mamusch Cream, nosso creme de avelãs e cacau.

Pão ao chocolate ---- $6.700.-
Nossa emblemática massa de croissant recheada com nosso chocolate Bean to Bar.

Chocolate chip Cookies ---- $7.300.-
Bolachinhas suaves, úmidas, saborosas e com chips de chocolate Bean to Bar. **Deliciosas!**

Cookies de Pistache & Chocolate Branco ---- $12.000.-
Bolachinhas suaves, úmidas, saborosas e com chips de chocolate.
Deliciosas!

Mamusch Cream Cookies ---- $9.900.-
Deliciosas!

Madeleine com creme de confeiteiro ---- $2.800.-
Delicado bolo de baunilha recheado com o creme de ovos mais gostoso.

Muffin de framboesa ---- $4.600.-
Recheados com framboesas orgânicas.
São servidos morninhos e são imperdíveis!

Scons ---- $1.700.-
Um clássico! É servido morno.
Se preferir, pode ser acompanhado com manteiga e/ou geléia.

Cinnamon roll ---- $4.900.-
Roll de canela

New York Roll ---- $9.700.-
Recheado com creme de pistache / Recheado com mamusch cream

Alfajores ---- $.-
Elaborados com farinha de amêndoas, recheados de doce de leite e banhados nos nossos chocolates Bean to Bar (Leite ou 63% cacau).
São deliciosos! Sin TACC/ Sem glúten.

Bolachas Petit Fours
As mais gostosas e frescas... nossa variedade...
Alfajores de framboesa, de doce de leite, folhados,com maçã, vulcões de doce de leite, pecan pie, e muitas mais...

CADA UmA	$1.800.-
PRATO COM 4 DOCES À ESCOLHA	$6.700.-

Macarons (por unidade) ---- $4.100.-
Chocolate, limão, frutas vermelhas, pistache, baunilha, framboesa, doce de leite.

Torradas de pão Mamuschka (preço por unidade)

Pão branco
Com suave miolo e crosta com semente de papoula.
$1.500.-

Pão de farinha integral orgânica
Com sementes de gergelim, chia, linhaça e girassol.
$2.100.-

Pão de centeio de farinha orgânica
Feito com massa fermentada com amêndoas e nozes torradas, mirtilos e passas.
$1.600.-

¡Novedad!
Pão de farinha de arroz
Elaboradas a partir de harina de arroz. Não contêm glúten.
$.-

Promoção 3 torradas
Com manteiga, requeijão e geléia.
$9.300.-

Promoção 2 torradas
Com manteiga, requeijão e geléia.
$9.300.-

Adicionais para acompanhar

Manteiga	$2.400.-	Geléia	$2.600.-
Requeijão	$2.500.-	Mamusch Cream	$5.500.-

Nossos salgados

Avocado Toast ---- $19.000.-
Pão de centeio integral elaborado com massa fermentada e frutas secas (amêndoas e nozes tostadas, mirtilos e passas) coberto com Philadelphia, fatias de abacate, mix de sementes torradas e sal do Himalaya.

Torrada Especial ---- $22.900.-
Pão de centeio orgânico com frutas secas, queijo Toscano e presunto cru.

VENTIMIGLIA

Ovos mexidos ---- $9.900.-
+ torrada de pão branco macio com sementes de papoula.

Torradas de pão caseiro
Nossas deliciosas torradas de pão caseiro cobertos com queijo gratinado.

Branco

Presunto cozido & queijo.	$15.000.-
Presunto cru & queijo.	$18.000.-

Integral

Presunto cozido & queijo.	$15.000.-
Presunto cru & queijo.	$18.000.-

*Adicional tomate. ---- $2.500.-

Amassamos e assamos nossos próprios pães todos os dias com muito amor!

Chips recheados

Requeijão, presunto cozido e queijo.	$4.300.-
Requeijão, presunto cozido e tomates cherrys.	$4.500.-
Requeijão, pimenta, presunto cru e queijo.	$5.500.-
Requeijão, salmão defumado e cebolinha	$5.400.-

Roll de Queijo
Nossa emblemática massa de croissant numa combinação inigualável com queijo.
$5.600.-

Panini Portobello
Ciabatta realizada a partir de massa fermentada, com portobellos refogados, queijo brie, oliva e rúcula. **Ficam grelhados e são muito saborosos!**
$19.900.-

Pães trançados

Presunto cozido e queijo.	$13.900.-
Presunto cru e queijo.	$16.900.-

Grand Croissant

Presunto cozido e queijo.	$14.500.-
Presunto cru e queijo.	$17.500.-

Bebidas quentes

Café Mamuschka Blend
Apresentamos nosso próprio café: um blend de grãos do Brasil e da Colômbia. Desenvolvemos um perfil de torra para cada grão, conseguindo assim destacar suas características parapara depois uni-los na proporção justa. Sabor intenso e pouca acidez, com predominante aroma de baunilha, notas de caramelo e frutas secas.
Esperamos que você aproveite!

Café Mamuschka Blend

PEQUENO ---- $4.500.-
Espresso / Macciato / Espresso lungo

MÉDIO ---- $5.400.-
Americano / Café pingado

GRANDE ---- $7.600.-
Espresso duplo / Café com leite / Lágrima / Pingado duplo

Chocolate quente

MEDIANO (bule)	$5.300.-
GRANDE (xícara dupla)	$7.500.-

Leite quente

CANECAE con vainilla	$3.600.-
COPO	$3.600.-

Capuccino ---- $8.100.-
Café, leite, canela, cacau e creme chantilly

Submarino Mamuschka ---- $7.900.-
Do grão à Barra

Adicionais

Creme	$2.100.-
Leite de amêndoas	$4.000.-

Chás / Infusões

XÍCARA	$6.200.-
BULE	$14.900.-

Bebidas frias

Nossos sucos e smoothies estão elaborados exclusivamente com frutas frescas exprimidas no momento.

Suco de laranja Exprimido	$7.900.-	Água (Com gás / Mineral)	$6.900.-
Suco de Framboesa	$8.900.-	Refrigerantes/ Águas Saborizadas	$6.900.-
Smoothie de Framboesa	$9.500.-	Cervejas	$12.000.-
Smoothie de Banana	$7.800.-	Chandon 187 (Garrafa 187 ml)	$14.900.-
Capuccino frío (Café, leite, canela, cacau e creme chantilly.)	$7.600.-		