



48<sup>ST</sup>

# 48<sup>ST</sup>

## EAT ALL DAY

Avo Toast	\$15000,00
Medialuna con Jamón y Queso	\$6000,00
Huevos Revueltos, Pan de Masa madre	\$14000,00
Adicional Panceta Crujiente	\$3500,00
Adicional Palta	\$4500,00
Adicional Jamón & Queso	\$3500,00
Huevos Revueltos, Papines Salteados en Oliva, Mix Hojas	\$18500,00
Verdes, Palta, Pan Masa Madre.	

## SANDWICHES

Focaccia Sandwich Jamón Ibérico, Rúcula & Tapenade	\$17000,00
Veggie Sandwich Pan Masa Madre de Semillas con Queso Brie, Vegetales & Muhammara y Cebollas Escurridas / Opción VEGAN	\$11000,00
Peceto Sandwich Pan Ciabatta, Mayonesa Bagnacauda, Alcaparras Lechuga & Pickles De Pepino Acompañado con Papas 48ST.	\$19000,00
Crispy Chicken Pan Brioche, Suprema de Ave Crujiente, Coleslaw & Pepinos Escurridos. Acompañado con Papas 48	\$18000,00
Steak & Onion Sandwich Ternera Braseada, Cebollas Caramelizadas y Aderezo de Mostaza Dijon en Pan de Masa Madre. Acompañado con Papas 48ST.	\$19000,00
Ham & Cheese	\$14500,00

## SCONES

Scón Clásico (con Queso Crema, Confitura del Día)	\$10000,00
Scón Parmesano (con Queso Crema, Confitura del Día)	\$10000,00
Scón Chocolate	\$10000,00

## BRUNCH

<b>Brunch 13</b>	<b>\$45000,00</b>	<b>Brunch 48</b>	<b>\$50000,00</b>
Café, Té, Limonada o Jugo de Naranja		Café, Té, Limonada & Jugo de Naranja	
Huevos revueltos con Panceta crocante		Ham & Cheese	
Ham & Cheese		Huevos Revueltos & Palta	
Tostadas con Queso y Mermelada		Frutas, granola & miel	
Frutas, granola & miel		Medialuna Con Jamón y Queso	
Medialuna Con Jamón y Queso		French Toast	

# 48<sup>ST</sup>

## BREAKFAST

Yogurt Griego, Frutas De Estación, Granola Casera y Miel	\$15500,00
Pancakes con Miel, Frutillas & Arándanos	\$14000,00
Toast: Masa Madre, Mermelada Casera o Miel y Queso Crema	\$8500,00
French Toast: Pan Brioche & Compota de Frutos Rojos	\$14000,00
Medialuna Dulce o Salada	\$2500,00
Medialuna Dulce o Salada con Jamón y Queso o Queso Solo	\$6000,00

## FINGERS

Jamón Crudo, Rúcula y Parmesano en Pan de Salvado	\$9500,00
Jamón y Queso Tybo en Pan Blanco	\$7900,00
Jamón Crudo y Queso	\$9500,00
Queso Azul y Nueces	\$9500,00

## BREAKFASTS SELECTION

Opción A \$23000,00

Huevos revueltos & Panceta crocante - Café o Té - Jugo  
Exprimido de Naranja o Limonada

Opción B \$19000,00

Toasts con Queso Crema & Mermelada o Miel - Café o  
Te - Jugo Exprimido de Naranja o Limonada

Opción C \$20000,00

2 Medialunas Con Jamón y Queso - Café o Té - Jugo  
Exprimido de Naranja o Limonada

# 48<sup>ST</sup>

## SALADS

**Poke Salad** Arroz Avinagrado, Palta, Zanahoria, Repollo Morado Encurtido, Edamame, Pepino & Mango. Mayo de Sriracha **\$22000,00**

**Green Salad** Hojas verdes, Palta, Brócoli & Castañas de Cajú **\$22000,00**

**Cobb Salad** Lechuga Romana, Suprema de Ave, Panceta Crujiente Palta, Cebolla, Huevo & Queso Azul **\$24000,00**

## ESPECIALES

**Bistecca de Bife con Queso y Polvo de Chimichurri** **\$28000,00**  
Puré de papas

**Suprema de Ave Marinada en BBQ de Soja. Maíz cremoso** **\$24000,00**

**Tortiglioni Gratinados Con Crema De Parmesano y Pecorino** **\$20000,00**

## MENÚ EJECUTIVO

Nuestro menú rota a diario convirtiendo cada mediodía en una nueva experiencia gastronómica. Te invitamos a conocer nuestra cocina de mercado donde los sabores de estación son el elemento principal.

**Menú Ejecutivo** **\$22000,00**

# 48<sup>ST</sup>

## PETIT FOUR

### Alfajor de Maicena \$5000,00

Clásico Alfajor Argentino: Masa Quebrada de Maicena Rellena de Dulce de Leche Repostero con Coco Rallado.

### Alfa Mousse \$5000,00

Alfajor Dos Mouses; Chocolate con Leche y Naranja – Chocolate Rubio Tostado y Haba Tonka, Sableé de Almendras de Cacao. Cubierto de baño crocante de Chocolate Semi-amargo y Almendras.

### Macaron Del Día \$5000,00

Chocolate Blanco y Frutillas.  
Chocolate Semiamargo.  
Yogurt de Lima.  
Yogurt y Frutos Rojos.

### Balcarce \$5000,00

Bocado de Clásica Tarta Argentina de la ciudad de Balcarce. Bizcocho Húmedo de Vainilla, Compota de Durazno, Dulce de Leche, Crema de Vainilla, Merengue Seco Crocante.

## MINI GATEAUX

### Lemon Pie \$9500,00

Masa Sableé de Almendras, Rellena de una Delicada y Suave Crema de Limón, Cubierto por un Clásico Merengue Italiano.

### NY Cheesecake \$11000,00

Untuoso Cheesecake Cocida, Sobre Base Crocante de Azúcar Mascabo y Almendras. Compota de Frutos Rojos - Frutillas Frescas.

### Tarta Frutilla \$9500,00

Masa Sableé de Almendras, con Base de Dulce de Leche, Cremoso de Vainilla y Frutillas.

### Chocolate y Café \$9500,00

Tarteleta de Masa Sableé de Cacao, Ganache de Café Intenso, Bizcocho de Chocolate Sin Harina, Merengue Italiano y Salsa Toffee.

### Selva Negra \$9500,00

Masa Sableé de Cacao, Rellena de Bizcocho Húmedo de Chocolate, Relleno de un Centro de Frutos Rojos y Cubierto con Cremoso de Vainilla.

### Key Lime Pie \$10500,00

Clasica Tarta con una Suave Crema de Lima, Yemas y Leche Condensada, con una Base Crocante de Galletitas.

# 48<sup>ST</sup>

## LA HORA DEL TÉ

### Servicio de Té Francés

\$6000,00

3 Petit Four, 2 Mini Gateaux & 3 Bocados Salados: Quesos Franceses con Pan Masa Madre, Manteca Perfumada con Limón, Scons, Crema de Queso Azul y Jamón Crudo Ibérico. Incluye 2 Bebidas Frías (Pomelada o Jugo de Naranja) y 2 Bebidas Calientes (Café o Té)

## 48ST BAKERY

### 48ST BAKERY

Budín Del Día	\$6000,00
Brownie Semi Amargo Intenso con Café	\$9500,00
Stroissel de Manzana con Salsa Toffee	\$9900,00
Cookies Chips	\$5000,00
Cookies Avena, Miel y Chocolate	\$5000,00
Torta Invertida de Manzana	\$8000,00
Porción Torta	\$9500,00
Budín Hamburgués	\$7900,00
Factura Hojaldré	\$5000,00
Pepa Saludable Membrillo	\$3500,00
Rogel	\$12000,00
Chipá	\$3900,00

### VIENNOISERIE

Cinnamon Roll	\$6500,00
---------------	-----------

# 48<sup>ST</sup>

## TEALOSOPHY

By Inés Bertón

### -TÉ NEGRO-

**Blend El Caserito** \$5500,00

Hebras de Té Negro Perfumadas con Dulce de Leche Criollo, naranjas de san Pedro y frutos rojos de nuestra increíble Patagonia. Cálido y reconfortante.

**China Citric Rose** \$5500,00

Base de China Keemun con Pétalos de Rosas y un Toque Citrico. Ideal para los Fans del Earl Grey.

### -TÉ VERDE-

**Green Geisha** \$5500,00

Base de Té verde Sencha Fukuyu Japón, con ananá, pétalos y maracuyá. Único.

### -CLÁSICOS-

**English Breakfast** \$5500,00

Base Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China.

### -INFUSIONES-

no contiene hebras de té ni cafeína

**Calm** \$5500,00

Hojas de verbena del sur de Francia, cascara de naranja y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante.

**Energy** \$5500,00

Base de Rooibos en antioxidantes y vitamina C con ciruelas, higos, canela, avellanas y miel.

## CAFETERIA

**Ristretto** \$3900,00

**Espresso** \$3900,00

**Espresso Machiato** \$4200,00

**Americano** \$4100,00

**Americano Cortado** \$4500,00

**Lágrima** \$4800,00

**Lágrima Grande** \$5900,00

**Latte** \$4900,00

**Latte Grande** \$5900,00

**Latte Tazon** \$6600,00

**Latte Frío** \$5900,00

**Capuccino** \$6900,00

**Flatwhite** \$5900,00

**Doppio** \$5900,00

**Bianco** \$7000,00

**Caramel** \$7000,00

**Mocha** \$7000,00

**Vaniglia** \$7000,00

**Nocciola** \$7000,00

**Café Irlandés** \$12000,00

**Submarino** \$7500,00

**Extra Leche de Almendras** \$1500,00

### MILKSHAKE

**Chocolate** \$9000,00

**Dulce de leche** \$9000,00

**Crema Americana** \$9000,00

### FRAPUCCINO

**Nocciola** \$7900,00

**Vaniglia** \$7900,00

**Bianco** \$7900,00

**Caramel** \$7900,00

**Mocha** \$7900,00

# 48<sup>ST</sup>

## COCKTAILS

New York Sour **\$11000,00**

Red Label Macerado en Naranja, Cointreau, Jugo de Pomelo, Almibar, Aquafaba

Espresso Negroni **\$11000,00**

Cin, Campari, Vermouth, Espresso, Almibar & Baileys.

Le Nuoge Rosé **\$10000,00**

Cin Bombay, Martini Seco, Jugo de Limón, Almibar Frambuesa, Aquafaba

Gin and Tea **\$11000,00**

Cin, Blend Tealosophy a Elección, Tónica

Gin Clasic **\$10000,00**

Cin Bombay & Tónica

Vermouth de la Casa **\$11500,00**

Vermouth Macerado de la Semana, Hierbas & Citricos

Aperol Spritz **\$11500,00**

Aperol, Champagne & Naranja

Caipirinha / Caipiroska **\$11000,00**

De Lima con Vodka o Cochaza

## SPECIAL DRINKS

Solar Boost **\$10000,00**

Jugo De Piña, Limón y Zanahoria, Exprimido de naranja

Green Juice **\$10000,00**

Espinaca, Manzana Verde, Pera, Jengibre y Limón

Red Fruit Smoothie **\$10000,00**

Banana, frutos rojos y leche de almendras

## BEBIDAS

Limonada Clásica **\$5500,00**

Limonada Frozen **\$6500,00**

Pomelada **\$5500,00**

Exprimido Naranja **\$6600,00**

Licuada del día **\$7500,00**

Iced Tea **\$5000,00**

Agua **\$3800,00**

Agua Saborizada **\$3900,00**

Limonada c/ Menta Y Jengibre **\$5900,00**

Limonada Frozen de Frutilla **\$6500,00**

Pomelada c/ Frutos Rojos **\$6500,00**

Pomelada Frozen y Frutos Rojos **\$6500,00**

Limonada con Maracuyá **\$6500,00**

Jugo de Naranja-Maracuyá **\$6000,00**

Gaseosas Línea Pepsi **\$3900,00**

Cerveza Corona 330cc. **\$6500,00**

48<sup>ST</sup>

=====  
VINO BLANCO  
=====

Terroir - Torrontes \$12000,00

---

=====  
VINOS TINTOS  
=====

Terra - Malbec \$17000,00

---

Terra - Cabernet Sauvignon \$17000,00

---

Rapsodia - Malbec \$28000,00

---

=====  
VINOS TINTOS  
X COPA  
=====

Vino Tinto \$8000,00

---

Vino Blanco \$8000,00

---