

VICTORIA'S HOUSE

TEA & ART

RESTAURANT,
CASA DE TÉ AND ARTE

RIOJA 3053, OLIVOS

LUNES A VIERNES
7:30^{AM} A 20^{PM}

SÁBADOS
9:00^{AM} A 20^{PM}

desayunos y meriendas

SALMON BREAKFAST: Bagel casero con sésamo + Cream cheese con hierbas + Salmón + Huevo revuelto + Súper tazón de café con leche ó jugo exprimido medio **\$450**

CALENTITO: Tostado de jamón, queso y tomate en pan de campo "home made" + Súper tazón de café con leche + Juguito de naranja natural **\$330**

SÚPER SALUDABLE: Granola "home made" + Yogurt natural + Frutas de estación + Pan integral + Pan de semillas + Cream cheese + Juguito de naranja + Súper tazón de café con leche Nespresso o té en hebras **\$640**

EXTRA ENERGÍA: Licuado + Pan de campo + Miel o dulce casero + Cream cheese + Huevos revueltos + Bowl de frutas **\$520**

COMO EN CASA: Cuatro tostadas "home made" ó bagel + Dulces caseros + Cream cheese + Súper tazón de café con leche Nespresso o té en hebras + Juguito natural de naranja **\$380**

EL DE SIEMPRE: Dos medialunas + Súper tazón de café con leche Nespresso o té en hebras + Juguito natural de naranja **\$290**

NATURAL: Fetas de jamón y de queso + Frutas frescas + Mix de Frutos Secos + Jugo exprimido de naranjas (Apto celíacos) **\$390**

LIGHT SÚPER: Dos tostadas en pan integral "home made" + Bowl de frutas naturales + Yogurt light + Súper tazón de café con leche descremada Nespresso o té en hebras. **\$480**

LIGHT TRANQUI: Dos tostadas integrales + Dulces caseros + Cream cheese + Súper tazón de café con leche descremada Nespresso o té en hebras **\$310**

todo salado

ENSALADAS

BARCELONETA: Jamón de Parma + berenjena ahumada + cherries confitados + almendras sobre colchón de rúcula + boconccinos. **\$ 370**

BRIE: Queso brie + Mermelada de cebollas + Almendras tostadas + Mix de verdes + Tomates secos + Vinagreta de oliva y aceto **\$350**

BLUE CHEESE: Rúcula + Queso azul + Nueces + Peras caramelizadas **\$350**

CAESAR: Pechuga de pollo + Croutones + Verdes + Queso Parmesano + Caesar dressing **\$350**

CAPRESSE: Tres tomates: natural, cherries confitados y secos, colchón de rúcula, boconccinos y pesto de albahaca **\$380**

SALMON SALAD: Verdes + palta + huevo soft + alcaparras **\$480**

sandwich en pan casero

PANINI JAMÓN CRUDO, rúcula, tomate seco, manteca de hierbas con papas chips **\$350**

CIABATTA DE SALVADO vegetariano con berenjena, rúcula, tomate secos, aceitunas y zanahoria **\$310**

BAGEL DE SALMÓN, alcaparras, rúcula, cream cheese con ciboulette y papas rústicas **\$430**

TOSTADO DE PAN DE CAMPO de jamón y queso o de queso y tomate (dos) **\$250**

TOSTADO EN PAN ÁRABE de jamón y queso o de queso y tomate **\$250**

wraps

(Acompañados con mix de verdes y semillas o papas rústicas)

MEDITERRÁNEO: Jamón crudo + rúcula + tomates secos + aceitunas negras + oliva **\$310**

CAESAR: Mix de verdes + pollo grillado + Escamas de parmesano + Aderezo caesar **\$310**

CHICKEN TENDER: Pollo rebozado + Rúcula + Verdes + Tomates secos + Mustard dressing **\$310**

VEGETARIANO: Queso en rulos + Cream cheese + Choclo + Huevo + Mix de verdes + Tomate + Tejas de zanahoria **\$310**

ATÚN: Huevo + Atún + Queso blanco + Verdes **\$350**

SALMÓN: Palta + Cream cheese con hierbas + Alcaparras + Verdes **\$390**

VICTORIA'S HOUSE

TEA & ART

RESTAURANT,
CASA DE TÉ AND ARTE

RIOJA 3053, OLIVOS

LUNES A VIERNES
7:30^{AM} A 20^{PM}

SÁBADOS
9:00^{AM} A 20^{PM}

rico y caliente

CARPACCIO DE PECHUGA cocida de pollo con verduras salteadas (apto celiacos) **\$410**

HAMBURGUESITAS CASERAS con queso cheddar, cebollitas caramelizadas, tomate y papas rústicas **\$310**

ARROZ YAMANÍ al wok, en reducción con vegetales y pollo **\$350**

RAVIOLES CASEROS de espinaca y mozzarella con salsa filetto y parmesano **\$350**

SORRENTINOS de calabaza y ricota con salsa rosa **\$350**

TARTA del día con papas bravas o ensalada **\$310**

BROCHETA de mozzarella, rúcula y jamón crudo **\$350**

dulces y mas dulces

Marquise con dulce de leche, crema y merengue **\$260**

Lingote de marquise con dulce de leche y merengue **\$230**

Húmeda de chocolate solita **\$260**

Con crema **\$290**

Con salsa frutos rojos **\$300**

Carrot cake (Apto celiacos) **\$220**

Zanahoria y chocolate **\$190**

Crumble de manzana **\$260**

Cheesecake con frutos rojos **\$260**

Shot cheesecake Oreo con dulce de leche **\$260**

Torta escondida de arándanos **\$220**

Torta glaseada de naranja y amapolas **\$220**

Lemon Pie **\$250**

Lingote de Lemon Curd **\$220**

Rogel **\$150**

Shot de chocotorta **\$220**

Brownie **\$170**

Budines **\$150**

Scons **\$130**

Cookies **\$75/100**

Alfajores de Maicena **\$75/110**

de Manteca **\$75/120**

Medialunas **\$40**

Medialunas de jamón y queso **\$110**

y mas dulces

Tentate con la degustacion de dulces...
Variedad de tortas y budines!

\$560

menú niños

PIZZETAS **\$250**

MUZZARELITAS con salsa roja **\$270**

HAMBURGUESA CASERA con pan, tomate y queso y papas chip **\$270**

PINCHOS DE POLLO con papas rústicas **\$270**

ÑOQUIS de papa con salsa rosa **\$270**

MILANESA de carne con puré de papa **\$270**

VICTORIA'S HOUSE

TEA & ART

RESTAURANT,
CASA DE TÉ  ARTE

RIOJA 3053, OLIVOS

LUNES A VIERNES
7:30^{AM} A 20^{PM}

SÁBADOS
9:00^{AM} A 20^{PM}

bebidas frías

Agua	\$120
Gaseosas / Aquarius	\$160
Latita de gaseosa 220 cm ³	\$80
Licuada con frutas de estación	\$190
Jugo de naranja exprimido	\$160
Nuestras aguas saborizadas naturalmente (Limón o naranja con menta y jengibre)	
En jarra	\$250
En Vaso	\$140

* CONSULTA NUESTRAS CERVEZAS Y VINOS!

calentitas

Café Nespresso	
Corto	\$120
Medio	\$140
Super tazón de café con leche	\$160
Capuccino	\$180
Submarino casero	\$160
Tetera de té en hebras	\$120

victoria's tea

DISFRUTÁ TODOS NUESTROS
TÉS POR \$160/\$180

TÉ BLANCO PURO DE ALTA GAMA

PAI MU TAN: Delicada variedad de té blanco, con presencia de suaves notas de miel. Es recolectado a mano de las plantaciones de Fujian, China, y solo se extrae de la planta el brote, la primer y segunda hoja.

TÉ VERDE PURO DE ALTA GAMA

GYOKURO: Es el mejor té verde japonés, realizado con hojas cosechadas en Abril y Mayo. De sabor pleno, fresco y ligero.

TÉ NEGRO PURO DE ALTA GAMA

CASTLETON FTGFOP: Es el famoso "Champagne de té". Origen: India

VERDES

SENCHA: Hebras de té equilibradas, frescas y sin astringencia. Origen: Japón

STRAWBERRY: Hebras de té verde de Sri Lanka con trozos de frutillas.

MARACUYÁ: Hebras de té verde Sencha con papaya, maracuyá y girasol.

NEGROS

CARDAMOMO: Suave aroma a Cardamomo

LICOR: Sabor a licor de Anís.

CHOCOLATE: Chips de chocolate, girasol y caléndula.

CARAMEL: Caramelo y notas de vainilla.

MENTA: Un toque de frescura y astringencia de la menta.

PUMPKIN SPICE: Calabaza, canela, pétalos de girasol e hibiscus

TROPICAL TEA: La dulzura de las frutas tropicales

ROOIBOS O TÉ ROJO (Infusión antioxidante sin teína)

MUFFINS: Con muffins, bayas y toques de nuez

COFFEE AMARETTO: Amaretto, café de Kenia y dulces notas frutales.

FRAMBUESAS: Té rojo con trozos de frambuesa.

TISANAS (Infusión sin teína)

LAVANDAS

ROSAS

CRISANTEMOS

FRESCA: Manzanas, naranjas, hibiscus, caléndula