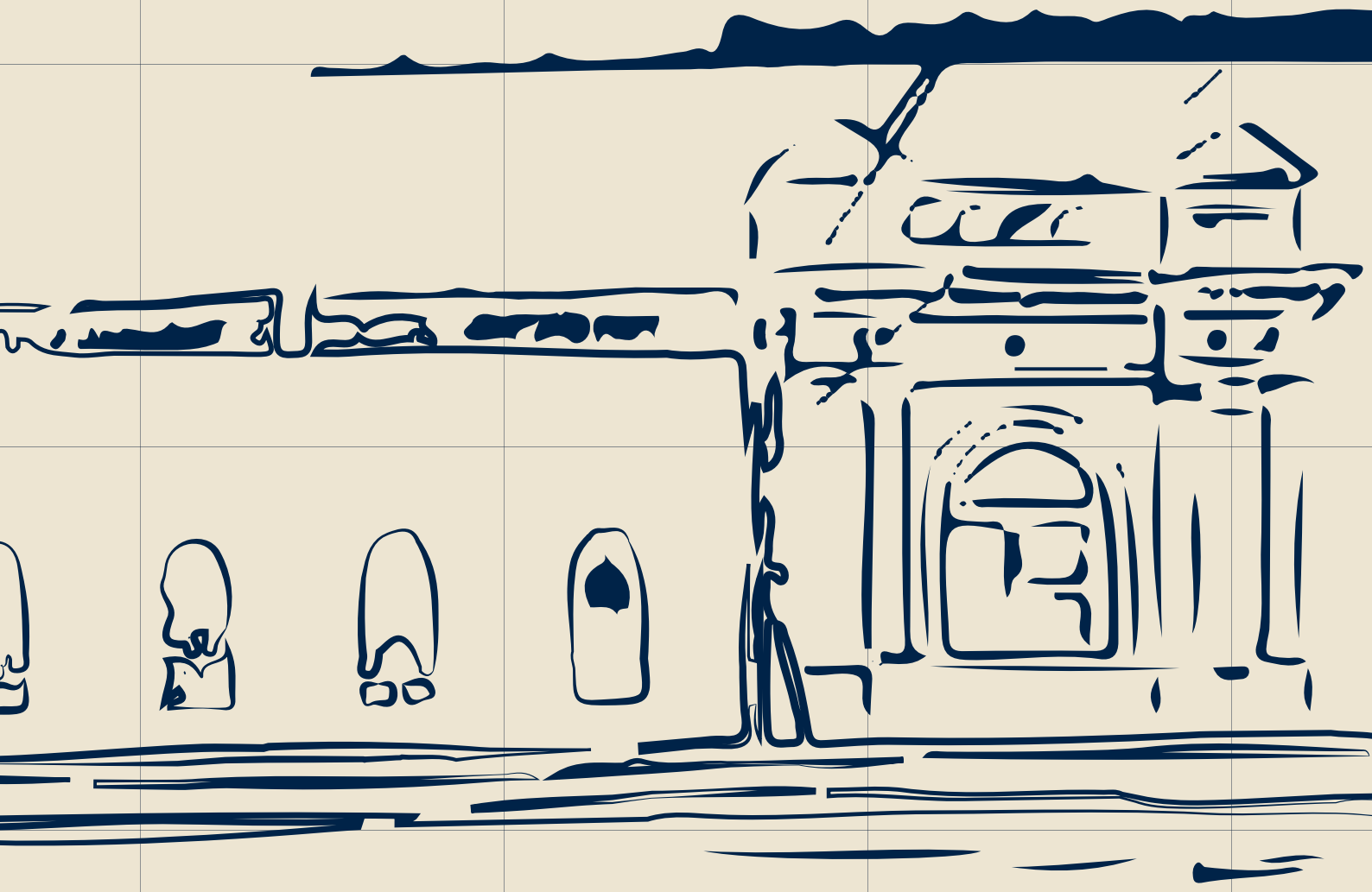
the

CONSULADO

CAFE DE ORIGEN



HUMBERTO PRIMO 3032 · SAN CRISTÓBAL

Bienvenidos!
A CONSULADO

HAY CIUDADES QUE SE CONOCEN CAMINANDO.
BUENOS AIRES SE CONOCE SENTÁNDOSE EN UN CAFÉ.

En San Cristóbal, donde el barrio todavía conserva el saludo, la vereda y la mesa compartida, Consulado reúne recetas que cruzaron fronteras y encontraron una nueva casa. Cada plato conserva algo de su origen y suma algo de nosotros: producto argentino, oficio, curiosidad y tiempo.

Esta no es una carta de muchos países.
Es una carta de buenos encuentros.

Todos los precios están expresados en pesos argentinos e incluyen impuestos.

Café DE ORIGEN



Los clásicos permanecen reconocibles; lo especial aparece en el grano.
Cada taza es una forma distinta de recorrer su origen, su aroma y su carácter.

RISTRETTO

Nació en la tradición italiana de “restringir” el paso del agua para concentrar el corazón aromático del café.

En Consulado. La expresión más corta y concentrada.

ESPRESSO

Patentado y popularizado en Italia a comienzos del siglo XX, convirtió el café en un ritual breve, preciso y urbano.

En Consulado. Un café breve, de extracción precisa, crema avellana y dulzor natural.

DOPPIO

La respuesta italiana para prolongar la intensidad del espresso sin diluirlo: 2 extracciones en una misma taza.

En Consulado. Doble espresso para quien busca más intensidad sin cambiar el equilibrio.

LUNGO

En Italia, dejar correr un poco más el agua creó una taza más larga y amable, sin abandonar el método espresso.

En Consulado. Un espresso más largo, amable y aromático.

AMERICANO

Se asocia a los soldados estadounidenses en Italia durante la Segunda Guerra Mundial, que alargaban el espresso para acercarlo al café de filtro.

En Consulado. Espresso alargado con agua caliente: limpio, suave y de taza extensa.

MACCHIATO

Significa manchado: los baristas italianos señalaban con una nube de leche qué taza llevaba espresso suavizado.

En Consulado. Espresso “manchado” con una pequeña nube de leche texturizada.

CORTADO

El café porteño hizo propio este equilibrio sencillo: cortar la intensidad del espresso con un toque de leche caliente.

En Consulado. El clásico porteño: espresso equilibrado con leche caliente.

CAPPUCCINO

Su nombre remite al color del hábito de los frailes capuchinos; Italia lo convirtió en uno de los grandes rituales de la mañana.

En Consulado. Espresso, leche Jersey y microespuma sedosa en proporción clásica.

MAGIC

Surgió en Melbourne como un secreto de barra: una taza pequeña donde el doble ristretto conserva protagonismo frente a la leche.

En Consulado. Doble ristretto y leche texturizada: pequeño, dulce e intenso.

FLAT WHITE

Australia y Nueva Zelanda disputan su origen, pero comparten la idea: menos espuma y más café que en un latte.

En Consulado. Doble espresso y una capa fina de microespuma, con el café siempre al frente.

LATTE

El caffè latte nació del hábito doméstico italiano de combinar café y leche, y luego las cafeterías lo llevaron al mundo.

En Consulado. Espresso y leche Jersey de Pasturas de Cazón, cremosa y naturalmente dulce.

LATTE DE AVELLANAS ©

La afinidad entre café y avellanas viene del norte de Italia, donde el fruto tostado acompaña chocolates y bebidas desde hace siglos.

En Consulado. Nuestro latte con avellanas, fragante y redondo.

LATTE DE VAINILLA ©

La vainilla americana viajó por Europa y encontró en el café con leche una combinación suave, aromática y universal.

En Consulado. Vainilla, espresso y leche Jersey: suave, cálido y equilibrado.

LATTE DE PISTACHO ©

El pistacho, emblema de la pastelería siciliana, pasó del cannolo y el gelato a las barras de café contemporáneas.

En Consulado. Pistacho, espresso y leche Jersey; untuoso, tostado y distintivo.

MOCA BLACK

Su nombre recuerda al puerto yemení de Moca, desde donde partían cafés con notas naturalmente achocolatadas hacia Europa.

En Consulado. Espresso, chocolate semiamargo y leche texturizada.intensidad sin cambiar el equilibrio.

MOCA WHITE

Una reinterpretación contemporánea del encuentro histórico entre café y chocolate, llevada hacia un perfil más dulce y cremoso.

En Consulado. Espresso, chocolate blanco y leche texturizada.

CHOCOLATADA

En Argentina, leche y chocolate forman parte de la memoria de meriendas, escuelas y mesas familiares.

En Consulado. Chocolate y leche Jersey, caliente o fría.

ESPRESSO TONIC ©

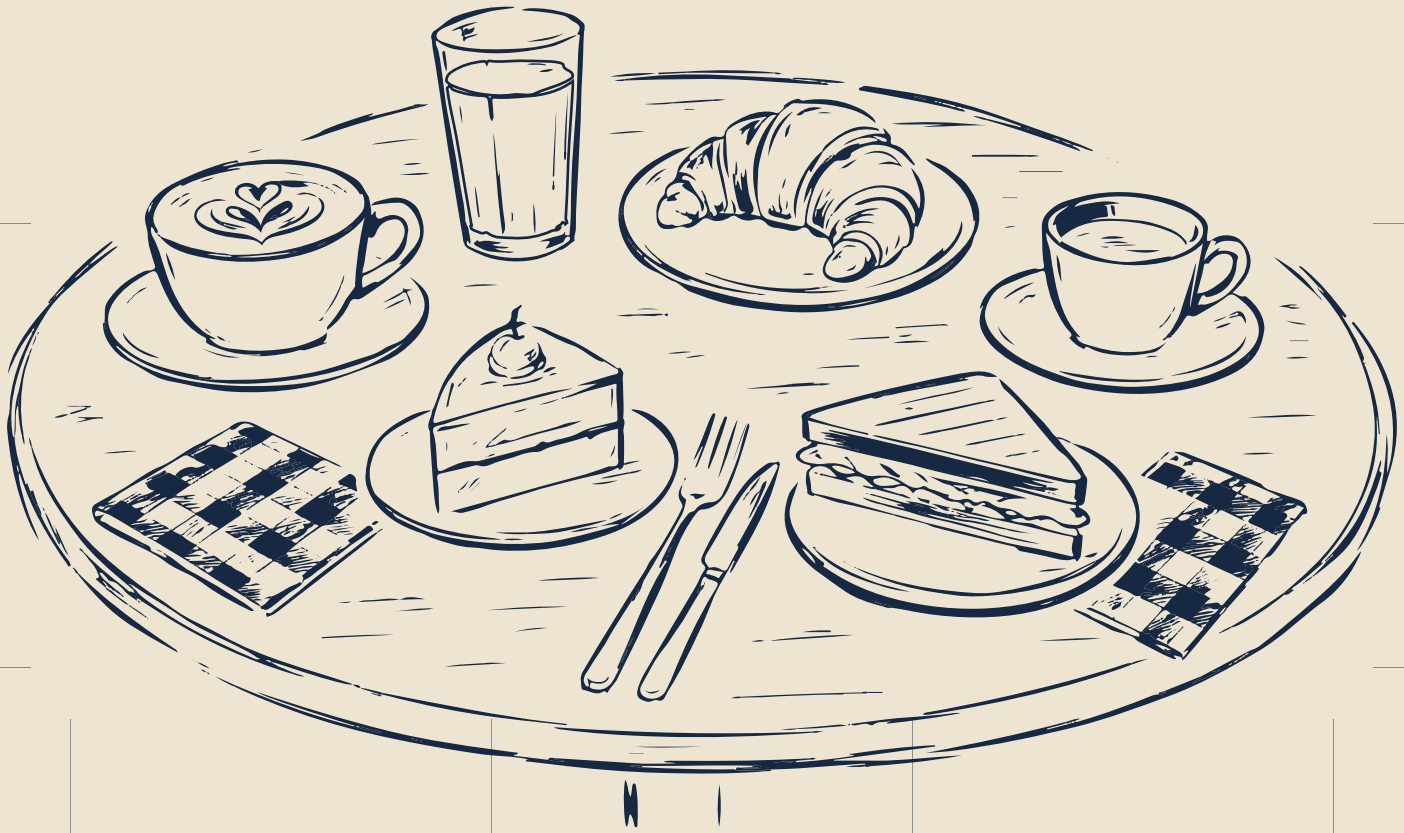
Nació en la nueva cafetería escandinava y se expandió por el mundo como una forma fresca y brillante de beber espresso.

En Consulado. Espresso sobre tónica y hielo, con piel de cítrico. Fresco y vibrante.

COLD BREW

Aunque hoy es un clásico global, la extracción fría tiene antecedentes en el café de Kioto preparado gota a gota desde hace siglos.

En Consulado. Café extraído lentamente en frío, limpio y refrescante. Primavera–verano.



Tés Y OTRAS TAZAS

De las antiguas rutas asiáticas a las casas de té contemporáneas: hojas, flores, especias y leche también cuentan viajes.

BLEND CONSULADO ©

Mezclar té con flores y frutas es una tradición extendida desde las antiguas rutas asiáticas hasta las casas de té modernas.

En Consulado. Flores de azahar, jazmín y mango. Floral, perfumado y de final frutal.

KOREAN MILK TEA

Corea incorporó el té con leche a su cultura contemporánea y lo llevó hacia perfiles tostados, cremosos y servidos también en frío.

En Consulado. Té negro, leche y dulzor tostado. Caliente o frío.

LONDON FOG

Esta bebida de Earl Grey y leche nació en Vancouver en los años noventa y tomó su nombre de la neblina londinense.

En Consulado. Té Earl Grey, vainilla y leche texturizada.

TÉ FRÍO DE LA CASA ©

Enfriar infusiones transformó el té en bebida de verano; cítricos y frutas permiten que cada estación tenga su propia versión.

En Consulado. Infusión en frío, cítricos y fruta de estación. Bebidas frías frutas, cítricos y costumbres de verano: preparaciones simples que cambian de forma al cruzar fronteras.

Bebidas FRÍAS

Frutas, cítricos y costumbres de verano: preparaciones simples que cambian de forma al cruzar fronteras.

AGUA CON GAS

En los bares españoles, el agua con gas llega sencilla y generosa: vaso frío, hielo y una rodaja de limón.

En Consulado. Agua con gas con mucho hielo y limón.

LIMONADA CONSULADO ©

Agua, limón y dulzor aparecen en distintas culturas desde hace siglos; la limonada sigue siendo la bebida fresca más elemental y universal.

En Consulado. Limón, menta y un toque de jengibre.

JUGO DE NARANJA ©

La naranja viajó de Asia al Mediterráneo y América; exprimida al momento se volvió un clásico del desayuno moderno.

En Consulado. Exprimido al momento.

JUGOS PRENSADOS EN FRÍO

El prensado lento busca extraer jugo con menor fricción y temperatura, conservando una expresión limpia de frutas y vegetales.

En Consulado. Jugos seleccionados, embotellados y prensados en frío.

- Verde: manzana, pepino, apio, limón y jengibre.
- Naranja: zanahoria, naranja, manzana y jengibre.

LICUADOS

La licuadora doméstica popularizó en el s XX una bebida cotidiana de fruta, leche o agua en toda América Latina.

En Consulado. Leche tradicional o vegetal; algunas combinaciones pueden pedirse con agua o jugo de naranja.

- Banana, el clásico preparado con banana y leche.
- Frutilla y banana, fresco y cremoso.
- De estación, elaborado con la fruta disponible.

VERMUT, CERVEZA Y *Vino*

Cuando la mañana deja paso a la tarde, el viaje continúa entre el aperitivo italiano, la tradición porteña y las copas de nuestra mesa.

VERMUT CON SODA

El vermut nació como vino aromatizado europeo y Buenos Aires lo convirtió en previa de domingo, sifón y mesa compartida.

En Consulado. Vermut, soda, hielo y cítrico: el aperitivo que Buenos Aires hizo propio.

NEGRONI CONSULADO

× GIN HEREDERO

La leyenda lo sitúa en Florencia en 1919, cuando el conde Negroni pidió reforzar su Americano reemplazando la soda por gin.

En Consulado. Gin Heredero, vermut rosso y bitter en partes iguales, servido sobre hielo y piel de naranja. La receta clásica, firmada junto a una marca que acompaña a Consulado.

CONSUL SPRITZ

El spritz nació en el Véneto bajo influencia austríaca y evolucionó hasta convertirse en el aperitivo naranja de las tardes italianas.

En Consulado. Aperol, espumante y soda. Fresco, amargo y luminoso.

WARSTEINER PREMIUM PILSENER

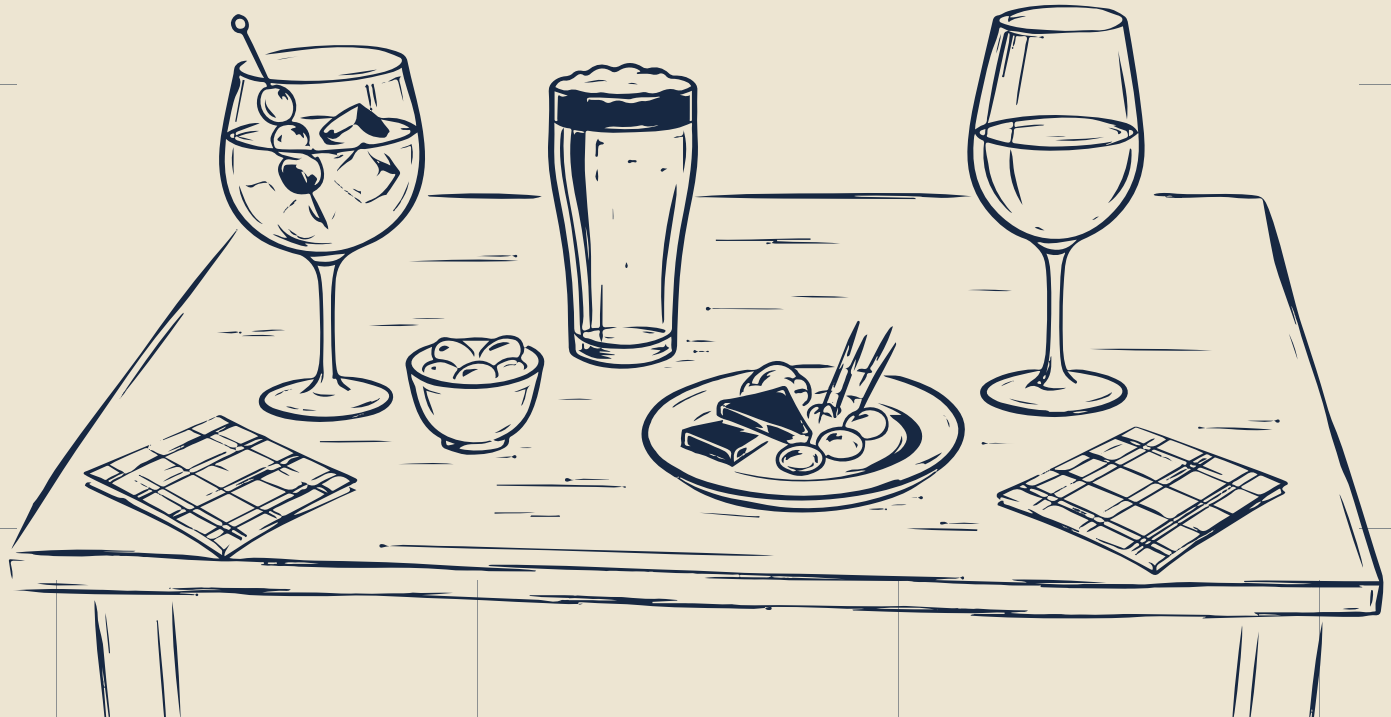
Warsteiner nació en 1753 en la ciudad alemana de Warstein. Su pilsener representa una tradición cervecera construida alrededor de la claridad, el equilibrio y un amargor limpio.

En Consulado. Warsteiner Premium Pilsener servida bien fría: ligera, refrescante y de final seco. Una de las marcas que acompaña a Consulado y una cerveza versátil para nuestra mesa.

VINO POR COPA

El vino acompaña la mesa desde la Antigüedad; servirlo por copa permite descubrir territorios sin exigir una botella completa.

En Consulado. Una selección breve de blanco, tinto y espumante. FIRMAS, BAKERY Y DESAYUNOS.



Firmas DE LA CASA

La escala más personal del viaje: recetas elegidas por Consulado y productores que también ponen su firma en la mesa.

SÁNDWICH DE TORTILLA CONSULADO

La tortilla de papas se documenta en España desde el siglo XIX y encontró en barras y bocadillos una manera cotidiana de viajar entre comidas, sobremesas y cafés.

En Consulado. Pan brioche tostado, tortilla de papa alta y jugosa, queso fundido, alioli cítrico y cebolla encurtida. Se sirve cortado para mostrar su interior generoso.

CROISSANT CONSULADO DE HUEVO Y PANCETA

Los cafés australianos llevaron el brunch a una cocina de todo el día y convirtieron panes y laminados en platos completos, abundantes y llenos de contrastes.

En Consulado. Croissant tibio, huevos revueltos cremosos, panceta crocante, queso fundido y barbacoa suave de naranja. Se acompaña con media naranja fresca.

AFOLATTO × LATTO

En Italia, affogato significa "ahogado": el espresso caliente cae sobre el helado justo antes de comerlo. Afolatto une ese ritual con el nombre de Latto, la heladería que firma nuestra versión.

En Consulado. Helado artesanal de Latto y espresso recién extraído. Llega en copa, con el café aparte, para que el encuentro entre calor, frío, amargor y crema suceda en la mesa.

YOGUR DE CAMPO × PASTURAS DE CAZÓN

El yogur nació hace milenios como una forma de conservar la leche. En esta escala argentina, la leche Jersey de Pasturas de Cazón aporta la cremosidad y el carácter del campo.

En Consulado. Yogur de leche Jersey de Pasturas de Cazón, granola tostada, fruta fresca, miel y mermelada de estación. Cremoso, crocante y fresco.

DEGUSTACIÓN TREMENDAS × LA LÁGRIMA DEL DIABLO

La empanada viajó desde antiguas cocinas de Medio Oriente a la península ibérica y luego a América. Tremendas retomó ese formato en Buenos Aires en 2018 y lo abrió a rellenos clásicos y de autor.

En Consulado. Tres empanadas artesanales de Tremendas, elegidas entre sus sabores clásicos y de autor. Se acompañan con relish picante y Sriracha de La Lágrima del Diablo.

FOCACCIA BENDITA × BENDITO

En Liguria, la focaccia acompaña la vida cotidiana desde hace siglos: harina, fermentación, sal y aceite. En Mendoza, el olivo encontró clima seco, altura y amplitud térmica para desarrollar una identidad propia.

En Consulado. Focaccia de fermentación lenta, vegetales asados, queso y hojas frescas, terminada en la mesa con aceite de oliva virgen extra Bendito.

MATCHA DE MISIONES × ATYPICØ

El matcha se consolidó en Japón ligado a la ceremonia del té: la hoja se muele hasta convertirse en polvo y se bebe completa. Atypicø traslada ese oficio al paisaje agroecológico de Misiones.

En Consulado. Matcha agroecológico de Atypicø, batido al momento con agua o leche Jersey. Puede pedirse caliente o frío.

BLUE MOON BELGIAN WHITE

Las witbier belgas se elaboran con trigo y especias desde hace siglos. Blue Moon retomó esa tradición en EE.UU y popularizó el servicio con una rodaja de naranja.

En Consulado. Cerveza de trigo de perfil cítrico y especiado, servida bien fría con naranja. Una firma líquida para acompañar empanadas, focaccia o papas.

LATTŌ HELADOS

TREMENDAS · ARTE EN SABORES ·

GIN TONIC HEREDERO

El gin tonic nació del encuentro entre la ginebra británica y el agua tónica. Con el tiempo dejó de ser solamente una mezcla funcional y se convirtió en un territorio para botánicos, cítricos y recetas propias.

En Consulado. Gin Heredero, tónica, hielo y cordial de naranja, pimentón y romero. Cítrico, herbal y levemente especiado: la firma de Heredero en nuestra casa.

LOS PIEROGI DE MAMÁ

En Polonia, los pierogi forman parte de las mesas familiares desde hace siglos. Son una de esas recetas que se aprenden mirando, se perfeccionan con los años y se transmiten sin necesidad de escribirlas.

En Consulado. Estos pierogi tienen una autora: mamá. Ella prepara la masa, el relleno y cada pieza con sus propias manos, como lo hizo siempre para Herman y Augusto. Los servimos dorados en manteca, con panceta crocante y crema ácida, como un pequeño homenaje a ella y a todas las recetas familiares que hicieron posible esta mesa.

Panadería Y PASTELERÍA

De la medialuna porteña al laminado francés: piezas que cuentan cómo las recetas viajan, cambian de acento y encuentran una nueva vitrina.

MEDIALUNA DE MANTECA

La medialuna llegó con la inmigración europea y Buenos Aires la hizo propia: más pequeña, tierna y dulce que su pariente francés.

En Consulado. Brillante, aireada y tierna, con el punto justo de almíbar. Sola o rellena de jamón y queso.

CROISSANT

El croissant francés nació del encuentro entre la tradición vienesa y la técnica parisina de laminar masa con manteca.

En Consulado. Laminado de manteca, capas definidas y exterior crocante. Se sirve tibio.

CHIPÁ

Nacido del encuentro entre la cocina guaraní y las tradiciones de la región, el chipá tiene al almidón de mandioca y al queso como protagonistas. Pequeño, tibio y profundamente familiar, acompaña desayunos, viajes y mesas compartidas.

En Consulado. Lo servimos en su versión clásica y también relleno de jamón y queso. Algunas variedades incorporan pesto o queso, según la propuesta disponible del día. Consultá las opciones de la vitrina.

ALFAJOR CONSULADO

El alfajor viajó entre culturas y generaciones hasta convertirse en una de las grandes costumbres argentinas: dos tapas, un relleno y una infinidad de maneras de interpretarlo.

En Consulado. Julián, chef de Consulado, crea y elabora nuestros alfajores como una colección en movimiento. Los sabores van rotando según sus recetas, su inspiración y los ingredientes de cada momento. Una forma de conocer su cocina, un alfajor a la vez. Consultá los sabores disponibles.

COOKIE CONSULADO

Nacida como una preparación sencilla y cotidiana, la cookie se convirtió en un pequeño universo de masas, chocolates, frutos secos y rellenos. Cada receta permite una interpretación diferente.

En Consulado. Nuestras cookies cambian de sabor según las recetas y los ingredientes de cada momento. Algunas permanecen, otras aparecen por temporada y nuevas variedades se van sumando a la vitrina. Consultá los sabores disponibles del día.

BUDÍN DE ESTACIÓN

Los puddings británicos viajaron con recetas familiares; en Argentina el budín se volvió compañero habitual del café y la merienda.

En Consulado. Miga húmeda, fruta o cítrico de temporada y glaseado sutil. Por porción o entero.

LAS TORTAS DE MAMÁ

Hay tortas que nacen de una receta y otras que nacen de conocer a quienes se van a sentar a la mesa. Mamá cocina así: con tiempo, intuición y ese cuidado que convierte algo dulce en una forma de recibir.

En Consulado. Las tortas de nuestra vitrina las prepara ella, eligiendo sabores y recetas que pueden cambiar con los días y las estaciones. Cada porción lleva sus manos, su manera de cocinar y un lugar propio dentro de la historia familiar de Consulado. Consultá por la torta disponible del día.

TIRAMISÚ

Creado en el Véneto en el siglo XX, su nombre significa "levántame": café, cacao y crema pensados para devolver energía y ánimo.

En Consulado. Capas de café, mascarpone y cacao amargo; cremoso, liviano y bien frío.

TOSTADAS DE PAN DE CAMPO

Antes de ser tendencia, el pan de fermentación lenta era simplemente el modo tradicional de conservar harina, agua y oficio.

En Consulado. Pan de campo de masa madre tostado, con queso crema de Pasturas de Cazón y elección de mermelada de estación o dulce de leche.



Desayunos Y BRUNCH

Rituales de mañana que viajaron entre Buenos Aires, Inglaterra, Italia y las cafeterías del mundo, reunidos alrededor de una mesa sin apuro.

DESAYUNO PORTEÑO

El café con medialunas es uno de los rituales más persistentes de Buenos Aires: barra, diario, charla y comienzo del día.

En Consulado. Café a elección, dos medialunas de manteca y jugo de naranja chico.

DESAYUNO CONSULADO

El brunch reunió desayuno y almuerzo en la Inglaterra del siglo XIX; hoy permite una mesa más larga y sin apuro.

En Consulado. Huevos revueltos cremosos con panceta, tostada de masa madre, fruta fresca y una pieza dulce de panadería.

AVOCADO TOAST

La palta sobre pan tiene raíces mucho más antiguas, pero los cafés australianos la convirtieron en icono del brunch contemporáneo.

En Consulado. Pan de masa madre, palta, huevo, semillas y hojas frescas con oliva.

HUEVOS SOBRE FOCACCIA

Los huevos sobre pan atraviesan cocinas populares de todo el mundo; aquí se encuentran con la tradición italiana de la focaccia.

En Consulado. Focaccia tostada, huevos cremosos, queso y hojas frescas. Opción con panceta.

ENTRE *Panes*

Recetas nacidas para viajar: del pan de Bolonia al barbecue del sur estadounidense y el choripán de nuestras rutas.

FOCACCIA DE MORTADELA

En Bolonia, la mortadela se come en pan desde hace generaciones; pistacho y queso completan una combinación clásica de la región.

En Consulado. Mortadela, pepino, crema de queso y pistacho sobre focaccia tibia.

SÁNDWICH DE PULLED PORK

El cerdo cocido lentamente es parte de la cultura barbecue del sur estadounidense, donde el tiempo importa tanto como el fuego.

En Consulado. Cerdo cocido lentamente, salsa ahumada de la casa, repollo fresco y pepinillos en pan brioche.

TOSTADO DE ATÚN CONSULADO

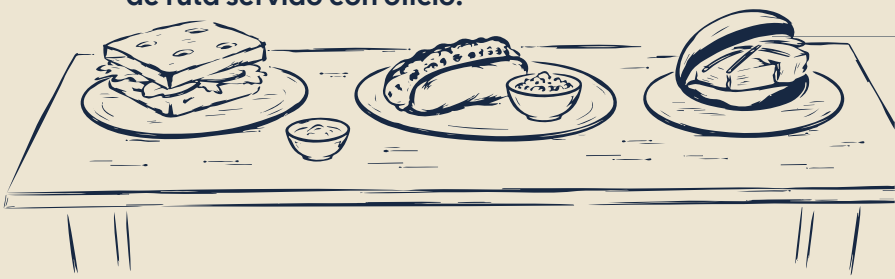
El tuna melt nació en los cafés y diners estadounidenses como una comida sencilla y reconfortante: atún, pan tostado y queso fundido reunidos al momento.

En Consulado. Pan multisemillas, atún, queso fundido, crema cítrica suave, pepino encurtido, hierbas frescas y oliva.

CHORIPÁN CONSULADO

Nacido alrededor del asado y popularizado en canchas, rutas y veredas, el choripán es una de las comidas callejeras argentinas por excelencia.

En Consulado. Chorizo dorado, pan crujiente, chimichurri fresco y cebolla encurtida. Un clásico de ruta servido con oficio.



Baos

Una escala en China: panes al vapor de miga blanca y suave, reinterpretados con sabores porteños, patagónicos y vegetales.

BAO CONSULADO · CERDO

El bao chino nació como pan al vapor y alimento portátil; su forma rellena permite reunir masa suave, carnes y vegetales en un bocado.

En Consulado. Cerdo cocido lentamente, soja, encurtidos y hierbas frescas.

BAO DE TRUCHA AHUMADA

El pan al vapor admite infinitos rellenos; la trucha ahumada aporta paisaje patagónico a una técnica nacida en China.

En Consulado. Trucha ahumada, pepino, crema cítrica y hierbas.

BAO PORTEÑO · ROAST BEEF

Esta versión cruza el pan al vapor chino con el roast beef y los sabores de una mesa porteña.

En Consulado. Roast beef, crema suave, cebolla encurtida y hojas frescas.

BAO VEGGIE

Las cocinas budistas de China desarrollaron desde hace siglos rellenos vegetales complejos para panes y dumplings al vapor.

En Consulado. Zucchini dorado, hongos, soja, maní y encurtidos.

Mesa CONSULADO

El viaje se vuelve tapeo: pequeños platos para poner al centro, compartir y seguir conversando.

PINCHOS DE TORTILLA ESPAÑOLA

La tortilla de papas se documenta en España desde el siglo XIX. El pincho, servido en pequeñas porciones sobre la barra, la convirtió también en una figura central del tapeo.

En Consulado. Cubos de tortilla de papa y cebolla, dorados por fuera y jugosos en el centro, servidos como pinchos.

CROQUETAS DE JAMÓN

Nacidas de la cocina francesa, las croquetas cruzaron los Pirineos y España las volvió una forma magistral de aprovechar y transformar.

En Consulado. Pequeñas croquetas de bechamel cremosa y jamón, con rebozado fino y doradas al momento.

TEQUEÑOS

Venezuela convirtió estos bastones de queso envueltos en masa en protagonistas de fiestas, reuniones y celebraciones.

En Consulado. Bastones de queso envueltos en masa y fritos hasta quedar crocantes, servidos para compartir con salsa fresca.

PAPAS BELGAS

En Bélgica, las frites son patrimonio cotidiano: se venden en friteries, se sirven en cucurucho y se cocinan dos veces para lograr una corteza seca y un centro cremoso.

En Consulado. Papas de doble cocción, crocantes por fuera y cremosas por dentro, con alioli de la casa.

PAPAS BRAVAS

Las patatas bravas se volvieron un emblema del tapeo madrileño durante el siglo XX: papas fritas, salsa con carácter y una mesa que pide otra ronda.

En Consulado. Papas doradas con salsa brava de perfil ahumado y picante, terminadas con alioli.

TABLA DE QUESOS

Compartir quesos, pan y fruta es una costumbre europea antigua que la mesa argentina adoptó como picada y conversación.

En Consulado. Selección de quesos, fruta fresca, miel, frutos secos y pan de masa madre.

ACEITUNAS MARINADAS

Desde las mesas antiguas del Mediterráneo, las aceitunas acompañan el encuentro, abren el apetito y anuncian que la comida ya empezó.

En Consulado. Aceitunas marinadas con oliva, cítricos, ajo y hierbas frescas, servidas para compartir.

CONSERVA DE ESTACIÓN

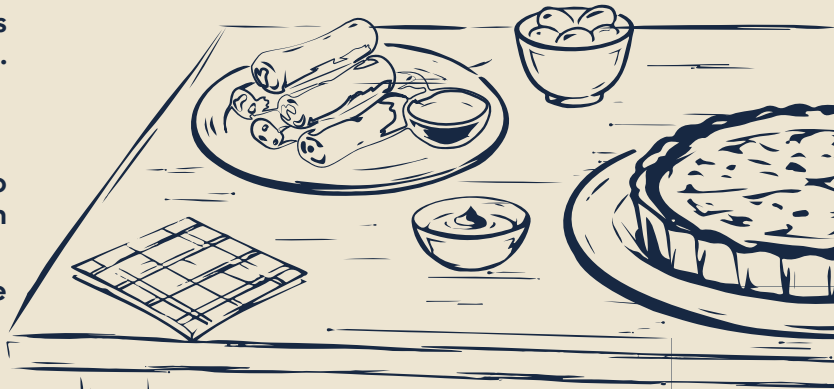
Conservar fue siempre una manera de respetar el producto y prolongar su temporada. Las despensas españolas y las mesas argentinas hicieron de los frascos una pequeña reserva de sabores.

En Consulado. Selección de vegetales de estación conservados en vinagre, oliva y especias. Consultar preparación disponible.

TARTAS DEL DÍA

La tarta salada forma parte de la cocina cotidiana porteña: una masa, un relleno generoso y la posibilidad de aprovechar lo mejor que ofrece cada estación.

En Consulado. Porción de tarta tibia acompañada con hojas frescas, oliva y vinagreta de la casa. Consultar variedades del día,



PLATOS *Frescos*

Una pausa liviana en el recorrido: platos completos atravesados por el producto de estación.

ENSALADA CONSULADO

(C)

La ensalada nació como forma de comer vegetales sazonados; cada estación cambia sus colores sin alterar su lógica fresca.

En Consulado. Hojas, vegetales de estación, huevo, queso, semillas, oliva y vinagreta de la casa.

ATÚN Y ARROZ

Las ensaladas mediterráneas de arroz resolvieron comidas completas, frescas y transportables con ingredientes de despensa.

En Consulado. Atún, arroz, zanahoria, choclo, huevo y oliva. Sin hojas verdes.

TRUCHA Y PAPAS

El ahumado permitió conservar pescado durante siglos; en Patagonia se convirtió también en una expresión del territorio.

En Consulado. Trucha ahumada, papas, pepino, hojas frescas, crema cítrica y oliva.

UN PLATO DE *Estación*

La cocina mantiene un único plato caliente rotativo, anunciado fuera de carta para trabajar producto de temporada.

UN PLATO DE ESTACIÓN

(C)

La cocina de estación permite trabajar el producto en su mejor momento y mantener una propuesta viva.

En Consulado. Un único plato caliente rotativo —pasta, tarta o guiso— anunciado fuera de carta. Consultá la preparación y el precio del día.



Precios de apertura. Vigentes desde el 11/08/2026. Sujeto a disponibilidad de productos de estación.
La identificación de opciones libres de gluten se incorporará únicamente después de validar insumos y protocolo de cocina.