

ADA

ALL DAY CAFÉ, ALMUERZOS Y CENAS

CAFÉ

ALMUERZOS

CENAS

VINOS

English

Português

CAFÉ

(NUESTRO CAFÉ SE SIRVE A 65°, SI LO DESEAS MÁS CALIENTE, PEDILO)

POCILLO\$3900  1 SHOT + AGUA	ESPRESSO\$3900  1 SHOT	ESPRESSO DOBLE\$4400  2 SHOTS	AMERICANO\$4400 EN JARRITO  BASE DE AGUA + 2 SHOTS	
AMERICANO\$4400 EN TAZA  BASE DE AGUA + 2 SHOTS	CAFÉ C/ LECHE		LÁGRIMA\$3900 EN JARRITO  1/2 SHOT CON LECHE	CORTADO\$4000 EN POCILLO  1 SHOT CORTADO C/LECHE
LÁGRIMA\$4400 EN TAZA  1/2 SHOT CON LECHE	CORTADO\$4600 EN JARRITO  1 SHOT CORTADO C/LECHE	CORTADO DOBLE\$4900 (MAGIC) JARRITO  2 SHOTS CORTADO C/LECHE	MACCHIATO\$4800 DOBLE  2 SHOTS + ESPUMA DE LECHE	
CAPUCCINO\$4900  1 SHOT C/ LECHE ESPUMADA + CANELA Y CACAO	CAFÉ\$5800 CON LECHE LATTE  1 SHOT CON LECHE	CORTADO DOBLE\$5800 (FLAT WHITE) TAZA  2 SHOTS CON LECHE	CARAJILLO\$6900  2 SHOTS + LICOR BAILEYS	
MOKA\$5800  1 SHOT CON LECHE Y CHOCOLATE	MATCHA\$6200  EMULSIÓN DE MATCHA + LECHE DE ALMENDRAS	LECHE DE ALMENDRAS CASERA (ELABORADA CADA DÍA)JARRITO\$600 GRANDE\$1000		EXTRA SHOT DE CAFÉ \$1500

RECOMENDAMOS REVOLVER Y PROBARLO ANTES DE ENDULZAR

ADA FRÍOS

AMERICANO \$4800  2 SHOTS C/ AGUA + HIELO	CORTADO DOBLE \$6200  2 SHOTS C/ LECHE + HIELO	CAFÉ CON LECHE \$6200  1 SHOT C/ LECHE + HIELO
TRIFÁSICO \$6900  2 SHOTS DE CAFÉ, LECHE, LICOR BAILEYS + HIELO	MOKA FRIO \$6600  LECHE + DOBLE ESPRESSO + CHOCOLATE + CREMA	MATCHA HIBISCOUS \$7400  ALMÍBAR DE HIBISCUS + LECHE + MATCHA
COLD BREW \$5200  CAFÉ MACERADO E INFUSIONADO EN FRÍO + HIELO	ESPRESSO Y NARANJA \$7200  ALMÍBAR ESPECIADO + NARANJA + DOBLE ESPRESSO + MENTA	TONIC HIBISCUS \$7200  TÓNICA + ESPRESSO + ALMÍBAR DE HIBISCUS

DESAYUNO / MERIENDA

ADA

COCINA Y PASTELERIA ARGENTINA
DE ELABORACIÓN ARTESANAL

EN MOSTRADOR

MEDIALUNA	\$2900
☼ CHIPÁ	\$2900
✓ ROLL DE CHOCO	\$3900
✓ GALLETA DE ALMENDRAS Y NARANJA	\$3900
☼ GALLETA CHOCOCHIPS	\$3900
✓ PEPA	\$3900
ALFAJOR MOUSSE DE CHOCO Y FRUTOS ROJOS	\$4800
ALFAJOR DE CHOCO BLANCO Y FRAMBUESA	\$4800
ALFAJOR CHOCOLIVA Y DULCE DE LECHE	\$4800
PORCIÓN DE TORTA	\$10.500

COCINA

MEDIALUNA DE LOMITO Y QUESO / QUESO	\$6.900
TOSTADAS C/ QUESO Y DULCE	\$6.900
BUDIN DE BANANA C/FRUTA DE ESTACIÓN	\$9.900
YOGURT C/ FRUTAS DE ESTACIÓN Y GRANOLA	\$9.800
PALTA EN JALÁ	\$12.500
HUEVOS (6´ / REVUELTOS / FRITOS)	\$11.000
C/ PAN OP.✓ O AREPAS☼	
+OP. PALTA	\$3.500
+OP. BACON	\$4.500
TOSTADO DE QUESO Y PESTO	\$9.000
TOSTADO DE QUESO Y LOMITO DE JUARROZ	\$12.000

@ADA.BUENOSAIRE

BEBIDAS

JUGO DEL DIA \$7.500

GREEN CHEF \$7.500
MENTA, MANZANA VERDE, APIO,
PEPINO Y LIMA

EXPRIMIDO DE NARANJA \$6.500

LIMONADA \$6.900
JUGO DE LIMON, ALMIBAR DE JENGIBRE Y HUACATAY

GINGER BEER \$6.900
FERMENTO DE JENGIBRE, LIMON Y TOP DE SODA

JUGO DE MARACUYÁ \$7.500
MARACUYÁ, MANZANA VERDE Y JUGO DE NARANJA

TÉ FRÍO DE GUARANÍTICA \$6.900
ALMÍBAR DE LEMONGRASS Y CITRICOS

LICUADO CON FRUTAS DE ESTACIÓN \$7.000

INFUSIONES

X GRAN JARDÍN

MAGICARIO \$4.500
TÉ VERDE, GINKGO, LEMONGRASS,
MANDARINA Y CARDAMOMO

PASSIFLORA \$4.500
PASIONARIA, VERBENA, MELISA, CEDRÓN
Y FLOR CENTAUREA AZUL

LIMONELLE \$4.500
TÉ NEGRO, LIMÓN, MENTA Y JENGIBRE

GUARANÍTICA \$4.500
YERBA MATE, MENTA, COCO, LEMONGRASS Y CALÉNDULA

MASALA CHAI \$5.000
TE NEGRO ESPECIADO SERVIDO C/ LECHE

CAFÉ DE MISTOL \$5.000
MISTOL, COCO, VAINILLA NATURAL Y LECHE

DORADITA \$5.000
CÚRCUMA, ALGARROBA BLANCA, JENGIBRE,
PIMIENTA, VAINILLA Y LECHE

PROBA SUS VERSIONES FRÍAS

ENTRADAS

🌾	CROQUETAS DE MORCILLA, CHUTNEY DE MANZANA (2UN)	\$10.500
🌿🌾	PATÉ DE HONGOS, CRACKERS DE LINO	\$15.000
🌾	ALBÓNDIGAS ALLA VODKA (4 UN)	\$19.000
🌾	STRACCIATELLA CON MOJO Y CECINA DE "CORTE"	\$28.000

SANDWICHES

	PASTRÓN C/ PICKLES DE PEPINO, ALIOLI DE MOSTAZA	\$20.000
	POLLO FRITO + ENSALADA CÉSAR	\$21.000
	BURGER ADA DOBLE CARNE, DOBLE CHEDDAR, LECHUGA, CEBOLLA, PICKLES DE PEPINO, C/ PAPAS FRITAS	\$25.000

PRINCIPALES

	GNOCCHIS	
	•CREMA DE LIMÓN Y VEGETALES DE ESTACIÓN	\$27.000
	•RAGOUT DE TERNERA Y RICOTA ALIMONADA	\$31.000
🌾	PESCA DEL DÍA, CREMOSO DE CAJÚ, VEGETALES DE ESTACIÓN, VINAGRETA DE ALCAPARRAS Y LIMÓN	\$33.000
	MILANESA ADA 🌾 CON SPAGHETTI C/ CREMA DE ALBAHACA	\$36.000
🌾	POLLO AL LIMÓN CON TABBOULLEH DE PRIMAVERA GUARNICIÓN A ELECCIÓN (ENSALADA O PAPAS FRITAS)	\$28.000
🌾	OJO DE BIFE (300G) CON PAPAS FRITAS	\$39.000
🌿🌾	MACROBIÓTICO ARROZ YAMANÍ,VEGETALES ASADOS, VEGETALES ENCURTIDOS, VINAGRETA CREMOSA DE TAHINE Y NARANJA	\$21.000
		OP. HUEVO 6' \$22.000
	NUESTRA CÉSAR	\$19.000
		OP. TERNERA \$26.000

ACOMPAÑAMIENTOS:

🌾	PAPAS FRITAS	\$12.000
🌾	ENSALADA DE HOJAS VERDES	\$12.000
	PANERA	\$3.000

🌾 APTO CELÍACO

🌿 APTO VEGANO

CONSULTÁ POR ADAPTACIONES A TUS PREFERENCIAS ALIMENTARIAS
MENÚ ESTACIONAL Y ESCAPARATE DE PRODUCTORES DE NUESTRO PAÍS

BEBIDAS

ADA

SIN ALCOHOL

JUGO DEL DIA (CONSULTAR VARIEDAD)	\$7.500
GREEN CHEF MANZANA VERDE, APIO, PEPINO Y LIMA	\$7.500
EXPRIMIDO DE NARANJA JUGO DE NARANJA	\$6.500
LIMONADA EXPRIMIDO DE LIMÓN, ALMIBAR DE JENGIBRE Y HUACATAY	\$6.900
GINGER BEER FERMENTO DE JENGIBRE, LIMON Y TOP DE SODA	\$6.900
JUGO DE MARACUYÁ MARACUYÁ, MANZANA VERDE, JUGO DE NARANJA	\$7.500
TÉ FRIO DE HIBISCUS HIBISCUS, ALMÍBAR DE LEMONGRASS, COULIS DE ARANDANOS	\$6.900
TÉ FRÍO GUARANÍTICA ALMÍBAR LEMONGRASS Y CÍTRICOS	\$6.900
LICUADO DE FRUTAS	\$7.500
KOMBUCHA	\$7.000
TÓNICA	\$4.800
COCA COLA 350CC	\$4.800
CERVEZA HEINEKEN CON ALCOHOL	\$6.900

COCTELERÍA

ESPRESSO MARTINI VODKA, ESPRESSO, LICOR DE CAFÉ, ALMÍBAR SIMPLE	\$13.000
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, NARANJA, SODA	\$12.500
NEGRONI CAMPARI, VERMOUTH, GIN, NARANJA	\$12.000
MANHATTAN COFFEE WHISKY, VERMOUTH, LICOR DE CAFÉ	\$13.000
SPICY VERMOUTH VERMOUTH, ALMÍBAR DE AJÍ, VASO AHUMADO	\$12.000
MOJITO RON, LIMÓN, MENTA, ALMÍBAR SIMPLE, TOP DE SODA	\$13.000
TINTO ADA VINO TINTO LIGERO, COULIS DE ARÁNDANOS, LIMÓN, TOP DE ESPUMANTE	\$12.000
CÓCTEL BLANCO VINO BLANCO CHARDO, CAMPARI, JUGO DE NARANJA, SODA	\$13.000
VERMOUTH TÓNICA, JUGO DE REMOLACHA, PIEL DE PEPINO, ALMÍBAR SIMPLE	\$12.000
TOM MULE GIN, JUGO DE LIMA, GINGER BEER, BITTER, OLEO SACRO	\$12.500
PENICILLIN WHISKY, GENGIBRE, LIMÓN	\$13.000
CAIPIRINHA CACHAÇA, LIMA, AZÚCAR	\$13.000
FERNET BRANCA, COCA COLA	\$12.000
GIN TONIC: GIN, TÓNICA	\$13.000
BOMBAY GIN, TÓNICA	\$19.000

ADita

MENÚ KIDS

  <i>microbiótico: arroz yamani, vegetales asados, proteína vegetal</i>	\$12.500
<i>mini cheese burger adita con papas fritas</i>	\$16.000
<i>spaghetti con manteca y queso</i>	\$15.000
<i>mini mila con papas fritas</i>	\$19.000

MENÚ

CENA

ADA

ENTRADAS

🌾 CROQUETAS DE MORCILLA CON CHUTNEY DE MANZANA (2UN)	\$12.500
🌾 GÍRGOLAS FRITAS, SALSA TÁRTARA	\$16.000
🌾 STRACCIATELLA, CON MOJO Y CECINA DE “CORTE”	\$28.000
🌾 PATÉ DE HONGOS, CRACKERS DE LINO	\$15.000
🌾 TARTAR DE TERNERA, EMULSIÓN DE YEMA CURADA Y PAPAS CHIP	\$22.000
🌾 TIRADITO, CON SALSA AGRIPICANTE	\$22.000
🌾 ALBÓNDIGAS ALLA VODKA (4UN)	\$21.000
🌾 POLLO FRITO + NUESTRA CESAR OP.	\$19.500

PRINCIPALES

GNOCCHIS	
• CREMA DE LIMÓN Y VEGETALES DE ESTACIÓN	\$29.500
• RAGOUT DE TERNERA Y RICOTA ALIMONADA	\$32.500
🌾 PESCA DEL DÍA, CREMOSO DE CAJÚ, VEGETALES DE ESTACIÓN, VINAGRETA DE ALCAPARRAS Y LIMÓN	\$36.000
MILANESA ADA 🌾 CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN PAPAS FRITAS // ENSALADA // SPAGHETTI C/ CREMA DE ALBAHACA	\$36.000
CHURRASQUITO DE CERDO, PURÉ DE CHOCLO Y AJÍ AMARILLO, RIBS DE CHOCLO Y PICKLES DE JALAPEÑO	\$35.000
OJO DE BIFE (350G) CON SPAGUETTIA A LA PIMIENTA	\$46.000
🌾 POLLO AL LIMÓN CON TABBOULLEH DE PRIMAVERA GUARNICIÓN A ELECCIÓN (ENSALADA O PAPAS FRITAS)	\$33.000
BURGER ADA DOBLE CARNE, DOBLE CHEDDAR, LECHUGA, CEBOLLA, PICKLES DE PEPINO, C/ PAPAS FRITAS	\$28.000

ACOMPAÑAMIENTOS:

🌾 PAPAS FRITAS	\$12.000
🌾 ENSALADA DE HOJAS VERDES	\$12.000
PANERA	\$3.000

🌾 APTO CELÍACO 🌿 APTO VEGANO

CONSULTÁ POR ADAPTACIONES A TUS PREFERENCIAS ALIMENTARIAS
MENÚ ESTACIONAL Y ESCAPARATE DE PRODUCTORES DE NUESTRO PAÍS

BEBIDAS

ADA

SIN ALCOHOL

JUGO DEL DIA (CONSULTAR VARIEDAD)	\$7.500
GREEN CHEF MANZANA VERDE, APIO, PEPINO Y LIMA	\$7.500
EXPRIMIDO DE NARANJA JUGO DE NARANJA	\$6.500
LIMONADA EXPRIMIDO DE LIMÓN, ALMIBAR DE JENGIBRE Y HUACATAY	\$6.900
GINGER BEER FERMENTO DE JENGIBRE, LIMON Y TOP DE SODA	\$6.900
JUGO DE MARACUYÁ MARACUYÁ, MANZANA VERDE, JUGO DE NARANJA	\$7.500
TÉ FRIO DE HIBISCUS HIBISCUS, ALMÍBAR DE LEMONGRASS, COULIS DE ARANDANOS	\$6.900
TÉ FRÍO GUARANÍTICA ALMÍBAR LEMONGRASS Y CÍTRICOS	\$6.900
LICUADO DE FRUTAS	\$7.500
KOMBUCHA	\$7.000
TÓNICA	\$4.800
COCA COLA 350CC	\$4.800
CERVEZA HEINEKEN CON ALCOHOL	\$6.900

COCTELERÍA

ESPRESSO MARTINI VODKA, ESPRESSO, LICOR DE CAFÉ, ALMÍBAR SIMPLE	\$13.000
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, NARANJA, SODA	\$12.500
NEGRONI CAMPARI, VERMOUTH, GIN, NARANJA	\$12.000
MANHATTAN COFFEE WHISKY, VERMOUTH, LICOR DE CAFÉ	\$13.000
SPICY VERMOUTH VERMOUTH, ALMÍBAR DE AJÍ, VASO AHUMADO	\$12.000
MOJITO RON, LIMÓN, MENTA, ALMÍBAR SIMPLE, TOP DE SODA	\$13.000
TINTO ADA VINO TINTO LIGERO, COULIS DE ARÁNDANOS, LIMÓN, TOP DE ESPUMANTE	\$12.000
CÓCTEL BLANCO VINO BLANCO CHARDO, CAMPARI, JUGO DE NARANJA, SODA	\$13.000
VERMOUTH TÓNICA, JUGO DE REMOLACHA, PIEL DE PEPINO, ALMÍBAR SIMPLE	\$12.000
TOM MULE GIN, JUGO DE LIMA, GINGER BEER, BITTER, OLEO SACRO	\$12.500
PENICILLIN WHISKY, GENGIBRE, LIMÓN	\$13.000
CAIPIRINHA CACHAÇA, LIMA, AZÚCAR	\$13.000
FERNET BRANCA, COCA COLA	\$12.000
GIN TONIC: GIN, TÓNICA	\$13.000
BOMBAY GIN, TÓNICA	\$19.000

ADita

MENÚ KIDS

🌱🌱microbiótico: arroz yamani, vegetales asados, proteína vegetal	\$12.500
mini cheese burger adita con papas fritas	\$16.000
spaghetti con manteca y queso	\$18.000
mini mila con papas fritas	\$19.000

VINOS

ADA

PET NAT Y ESPUMOSOS

FINCA SUAREZ PET NAT. CHARDONNAY 2020. BODEGA FINCA SUAREZ. PARAJE ALTAMIRA, SAN CARLOS, MENDOZA. \$42.000
ALMA 4 CRUDO. SEMILLÓN. ZUCCARDI WINES. LA CONSULTA, VALLE DE UCO, MENDOZA. \$36.000
ECLAT & LA MAISON PENET. EXTRA BRUT RESERVA. CAELUM. AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. \$43.000

BLANCOS

PEQUEÑOS PARCELEROS DE LA QUEBRADA. BLANCO DE PURMAMARCA 2022. EL BAYEH. QUEBRADA DE HUMAHUACA, JUJUY. \$37.000
CONTRA CORRIENTE. GEWURZTRAMINER 2022. RANCE RATHIE, TRAVIS SMITH. TREVELIN, CHUBUT. \$62.000
BUSCADO VIVO MUERTO EL LÍMITE, LAS PAREDITAS. BLANCO 2020. ALEJANDRO SEJANOVICH, SAN CARLOS, MENDOZA. \$54.000
PIELIHUESO BLANCO 2023. CELINA Y ALEJANDRO BARTOLOME. CHACAYES, VALLE DE UCO, MENDOZA. \$42.000
ACHAVAL FERRER QUIMERINO 2023. SAUVIGNON BLANC, ROUSSANNE. LOS CHACAYES, VALLE DE UCO, MENDOZA. \$36.000
PIENSA BDX. BLANC SEC 2019. SAUVIGNON GRIS, SÉMILLON 2019. PIENSA WINES. AOC BORDEAUX, FRANCIA. \$56.000
D.V CATENA. CHARDONNAY 2022. ALEJANDRO VIGIL. AGRELO, MENDOZA. \$34.000
ÉS VINO HISTERIA. SAUVIGNON BLANC 2019. EUGENIA LUKA, MATIAS MICHELINI. GUALTALLARY, TUPUNGATO, MENDOZA. \$55.000
ROCAMADRE VIEJAS VIÑAS. CHENIN BLANC 2022. JUANFA SUAREZ. VALLE DE UCO, MENDOZA. \$49.000

NARANJOS

ANTROPO LIO DE LÍAS. TORRONTÉS 2023. ANTROPO WINES. QUEBRADA DE HUMAHUACA, JUJUY. \$46.000
CARA SUR. NARANJO 2023. SEBASTIÁN ZUCCARDI & PANCHE BUGALLO. VALLE DE CALINGASTA, SAN JUAN. \$49.000

ROSADOS

SUSANA BALBO SIGNATURE ROSE 2022. SUSANA BALBO WINES. PARAJE ALTAMIRA, VALLE DE UCO, MENDOZA. \$55.000
PIELILOPEZ ROSADO FINO NATURAL 2023. PIELIHUESO & BODEGAS LOPEZ. CHACAYES, VALLE DE UCO &
MAIPÚ, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. \$49.000

TINTOS

FLORALIA. CRIOLLA 2024. BODEGA ZAHA, JUNÍN, MENDOZA. \$38.000
VÍA REVOLUCIONARIA. CRIOLLA GRANDE 2023. PASSIONATE WINE, MATÍAS MICHELINI. TUPUNGATO, MENDOZA. \$35.500
CASA TANO EN VIVO. PINOT NOIR 2022. LUCAS RICHARDI. GUALTALLARY, MENDOZA. \$48.000
D.V CATENA. GARNACHA 2022 APELACIÓN LUNLUNTA. ALEJANDRO VIGIL. MAIPÚ, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. \$49.000
RAQUIS LAS BASES. MALBEC 2022. ANDRÉS VIGNONE. AGRELO, LAS COMPUERTAS, GUALTALLARY, LOS CHACAYES,
SAN PABLO, MENDOZA. \$85.000
D.V CATENA. MALBEC 2022. ALEJANDRO VIGIL, LUNLUNTA. AGRELO, MENDOZA. \$48.000
WEINERT MERLOT 2019. BODEGA WEINERT. UGARTECHE, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. \$52.000
REMINISCENCE V. CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 2016. PIENSA WINES, ALEJANDRO LOPEZ.
AOC VIN DE FRANCE, BORDEAUX. \$70.000

POR COPA

LA MARCHIGIANA. CHARDONNAY. CATENA ZAPATA. \$8.000
TILIA. MALBEC ORGÁNICO. CATENA ZAPATA. \$8.000
DEL DÍA: CONSULTAR :)

DULCES

SOCAVONES PASSITO INTEGRALE. TORRONTÉS, VIOGNIER. TERRA CAMIARE. VALLE DE CALAMUCHITA, CÓRDOBA. \$9.100
NUVOLA DOLCE APPASSITO. MALBEC 2014- BODEGA CAELUM. AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. \$8.900

POSTRES

BOMBÓN DE CHOCOLATE
CON CARAMELO, MANÍ Y SAL
\$14.000

FLAN CON CARAMELO
DE OPORTO Y NARANJA (OP. MIXTO)
\$14.000

HELADO DE MEDIALUNA
CON PASTELERA DE CAFÉ Y CROUTONS ;)
\$12.000

AFFOGATO
(1 SHOT, HELADO DE MEDIALUNA)
\$7.500

CAFÉ

CAFÉ BOMBÓN
(LECHE CONDENSADA + 2 SHOTS, ESPUMA DE LECHE)
\$7.000

POCILLO \$3.900
ESPRESSO \$3.900
MACCHIATO DOBLE \$4.900
CORTADO JARRITO \$4.800
CARAJILLO \$6.900
INFUSIONES \$4.500 / \$5.000