

Casa Duarte

La merienda

Se sirve de 16.30 hasta el cierre, en la galería o bajo los tilos.

La merienda de campo 15.000

Por persona: mate completo o café, pan de campo tostado con manteca y dulces de la casa, y una porción de la torta del día. Como en lo de la abuela, pero sin lavar los platos.

TORTAS Y DULCES

Pastafrola de membrillo 6.500

Con el membrillo casero de la temporada.

Torta de manzana y nuez 7.500

Tibia, del horno de barro.

Budín de limón y amapolas 6.000

Rogel 8.000

Capas finas, dulce de leche de Luján y merengue quemado.

Scones de campo 6.500

Cuatro, con dulce de leche y mermelada de la casa.

Tostado de campo 8.500

Pan de casa, jamón cocido natural y queso de Suipacha.

PARA TOMAR

Mate completo 6.000

Termo, yerba y yuyos de la huerta.

Café 3.800

Café con leche 4.500

Submarino 5.500

Con chocolate de rama.

Té en hebras 4.200

Negro, verde o de la huerta.

Chocolate caliente 5.800

Limonada de la huerta 4.500

Con menta y jengibre.

LA DESPENSA · PARA LLEVAR

Dulces de la casa 9.500

Frasco: membrillo, zapallo o ciruela, según la temporada.

Pan de campo 6.000

La hogaza del día, de masa madre.

Pastafrola entera 16.000

Para el mate del lunes.

«La tarde también es un plato.»