

Oui Oui

MESÓN

- Croissant - **\$100**
- Medialuna de manteca - **\$30**
- Scon - **\$70**
- Scon de Parmesano - **\$100**
- Magdalena (pera y avena, banana y nuez) - **\$60**
- Brunis (galletitas de puro cacao amargo) - **\$100**
- Colacion de dulce de leche - **\$90**
- Alfajor de maizena - **\$180**
- Pan de banana - **\$180**
- Carrot cake - **\$180**
- Brioche - **\$70**
- Bagel de sésamo - **\$90**
- Tarta Lemoncurd / Nutella / Dulce de leche y nuez - **\$180**
- Carré de limón - **\$50**
- JALÁ los días viernes - **\$400**

BEBIDAS

- Espresso - **\$140**
- Café con leche - **\$180**
- Café doble - **\$180**
- Iced coffee - **\$180**
- Capuccino - **\$100**
- Té - **\$120**
- Iced Tea - **\$180**
- Mate cocido - **\$120**
- Submarino - **\$180**
- LIMONADA OUI OUI - **\$250**
- Pomelada - **\$250**
- Jugo exprimido naranja
½ litro - **\$190**
- Agua mineral - **\$100**
- Gaseosas (línea Coca) - **\$100**
- Licuada de fruta de estación - **\$200**
- Kombucha - **\$180**

CON ALCOCHOL

- Copa de vino PIELIHUESO - **\$300**
- Botella de vino PIELIHUESO
malbec - \$750
naranja - \$950
- Cerveza Imperial - **\$200**
- Cerveza Heineken - **\$250**
- Limoloca (con vodka) - **\$300**
- Campari Sunrise - **\$300**
- Negroni - **\$350**
- Bloody Mary - **\$350**
- Aperol Spritz - **\$280**
- Mimosa - **\$300**
- Copa de espumante ÁLAMOS - **\$300**

POSTRES

Chocotorta - **\$270**

Mus de chocolate amargo - **\$220**

Mus de dulce de leche - **\$220**

Tarta Lemoncurd / Nutella / Dulce de leche y nuez - **\$180**

Membrillos caseros con crema - **\$220**

Membrillos caseros con brie - **\$280**

Waffles (Nutella ó dulce de leche ó miel ó fruta y crema ó salados) - **\$380**

Crêpes (Nutella ó dulce de leche) - **\$380**

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Croque madame

(tostado de jamón, queso y huevo a la plancha) - **\$400**

Croque monsieur

(tostado de jamón, queso y parmesano gratinado) - **\$420**

Croque melange

(tostado de jamón, queso, parmesano gratinado y huevo) - **\$450**

Huevos Benedict

(dos huevos poché sobre tostadas de pan brioche con jamón y salsa holandesa acompañados de papas Oui Oui y verdes) - **\$500**

Tostado de pan de molde con jamón, queso y manteca - **\$380**

Omelette (jamón, queso, espinaca, cebolla, tomate) - **\$380**

Croissant tostado con jamón y queso - **\$190**

Camembert tibio en tostada de pan de nuez - **\$350**

Barcos (papas Oui Oui con romero y limón) - **\$170**

Hummus con tostadas - **\$330**

Paté Oui Oui con pan de campo - **\$310**

Provoleta de cabra - **\$300**

Hamburguesa Oui Oui completa - **\$400**

Huevos revueltos completos - **\$380**

**** BRUNCH TODA LA SEMANA ****

Sábados y Domingos y TODOS LOS DÍAS

MENÚ DEL DÍA (de lunes a viernes) - **\$600**

Plat du jour (preguntar)

Sopa y vaso de limonada

DESAYUNOS *

Panadero (café ó té, 3 tostadas con dulce casero y manteca ó queso blanco) - **\$280**

Gallo (café ó té, yogurt, frutas y granola Oui Oui) - **\$300**

Tony (café ó té y huevos Benedict) - **\$500**

París (café ó té y croissant tostada con jamón y queso) - **\$200**

French Toast (clásico de clásicos, pan embebido en huevo, leche, canela y naranja, tostado a la plancha con miel) - **\$310**

Avocado toast - **\$220**

Avocado toast con huevo poché - **\$250**

Disponibles todo el día*

NUESTRAS ENSALADAS

Salmón ahumado (rúcula, palta y cream cheese) - **\$600**

Pasta (verdes parmesano, tomates asados, oliva y pesto) - **\$420**

Brie (verdes, hummus, queso brie gratinado y vinagreta de nuez) - **\$420**

Palta (verdes, queso de cabra, tomatitos asados, huevo poché, pan y vinagreta de nuez) - **\$420**

Burrata (verdes, albahaca, tomates frescos, pan de campo y oliva) - **\$430**

Camembert tibio (verdes, tomates secos, verdes, pan de nuez y vinagreta de nuez) - **\$450**

Provoleta de cabra (verdes, tomates secos, verdes, pan de nuez y vinagreta de nuez) - **\$450**

TABLA DE QUESOS

Brie, cabra, camembert, parmesano, burrata.

Pan de campo, de pasas, nueces, uvas. - **\$1000**

NUESTROS SANDWICHES**

Bagel de salmón con cream cheese - **\$600**

Bagel de pollo (con rúcula y mostaza de Dijón) - **\$400**

Oui Oui (jamón crudo y manteca en baguetín blanco) - **\$380**

Salmón ahumado

(rúcula, palta y cream cheese de Dijón en pan negro) - **\$650**

Pavita (con veredes, tomatitos asados, mayonesa de salvia y vinagreta de miel) - **\$360**

Vegetariano (zapallito, queso brie, tomates asados, espinaca y hummus) - **\$400**

San Francisco (brioche, queso de cabra, palta y tomate fresco) - **\$390**

California Burger

(hamburguesa casera, palta, tomate, rúcula y queso) - **\$450**

Locatelli

(croissant con pavita, tomate y mayonesa de salvia) - **\$330**

Hamburguesa Oui Oui de carne con queso tomate y lechuga - **\$400**

Hamburguesa vegetariana con queso tomate y lechuga - **\$400**

** Todos con guarnición de papas Oui Oui con romero y limón ó verdes

TODO CORTADITO

Media palta - **\$150** Cabra untada - **\$150**

Pera con brie - **\$150** Huevo poché - **\$120**

Almacen Oui Oui, Nicaragua 6099

Lunes a Viernes de 9 hs a 19 hs / Sábados y Domingos 9 hs a 20 hs

 @ouiouibuenosaires