



¡BIENVENIDOS!

Somos un restaurant en el que cocinamos pensando en su disfrute. Nos importa el valor nutricional y la utilización de muy buena materia prima, en su justo equilibrio.

La calidad alimenticia, el diseño de los ambientes –especialmente pensados y creados– y las sabrosas preparaciones, hacen la “**experiencia Möoi**”.

No somos un *restaurante vegetariano*, ni *vegano*, ni *macrobiotico*, ni *raw food* y **no seguimos corrientes específicas: las respetamos a todas...** y sacamos el mejor provecho de cada una, para generar platos **#mooirico**, en un espacio **#mooilindo** y lograr de ello un gran disfrute.

Jessica Lekerman

¡Los estábamos esperando! Queremos cuidarlos, cuidarnos y, de esta forma, salir adelante en estos momentos. Nos comprometemos a cumplir con todos los protocolos, así como te solicitamos que vos también lo hagas y nos entiendas si debemos ser estrictos en el cumplimiento de los mismos... ¡es por el bien de todos!

*Disfruta de los placeres actuales
de tal manera que no dañes a los futuros*
- Seneca -

Si Ud. es alérgico o intolerante a algún alimento, por favor notifíquelo al camarero/a o encargado del local.

Servicio de mesa. Todas las noches. Sábados, domingos y feriados al mediodía. Se cobra por persona. No aplicable a menores de 12 años.

A su disposición sal baja en sodio, agua sin carga a disposición en barra y panes sin T.A.C.C.. Sólo pídale.



DESAYUNOS O MERIENDAS MÖOI

- GF/V/D/APVL | Bowl de frutas frescas**
+ **Ve/GF/APVL** | con granola *gluten free* y vegana Möoi casera (o la clásica Möoi)
+ **GF/V/D/APVL** | con granita de acai power

- Huevos revueltos**
+ **Ve/GF/D** | con hierbas y queso
+ **GF** | con salmón ahumado y hierbas
- **Ve/GF/APVL/D** | claras batidas power con pizza marina

- Ve | Waffles semi integrales dulces**
+ Frutos rojos, banana, miel y queso blanco
+ Ganache de chocolate negro y dulce de leche.

GF/V/APVL | Chía bowl saborizado con frutas de estación

Ve | Yogurt natural Möoi con frutos rojos, miel y granola Möoi (podes pedirla *gluten free*)

GF/V/APVL | Yogurt de coco vegan con granola Möoi

GF/V/APVL | Yogurt de coco sabor vainilla o arándanos - 500 ml.

Ve | Avocado Toast: Base de tostada de pan integral con semillas, palta pisada alimonada, huevo poche y *hot spicy*

Ve/V | Tostón de oliva con aromáticas, tomates fresco en rodajas y tomillo

- Bagels**
+ **Ve** | relleno de queso crema
+ **Ve** | Möoi relleno de salmón ahumado y rúcula con queso blanco
+ relleno de huevos revueltos, palta y pepino fresco

- Tostadas en pan casero negro**
Opción de panes GF
- Media porción

Scons de queso x 1

Bruschettas x 2 sabores
Chutney de tomates, brie y verdes // Salmón ahumado, rúcula y cebollas malbec.

— **Todos los días**
Hasta las 19.30 hs.

MÖOI ARMADOS

Todos se acompañan con infusión de Nespresso o saquitos de té Nespresso (con leche o sin leche) y vaso shot de jugo de naranja

Clásico: Dos tostadas de pan casero Möoi blanco o negro a elección con dip de mermelada orgánica y queso blanco.

NYC Style: Bagel casero con queso crema, bowl de huevos revueltos con hierbas y pincho de frutas de estación.

Energético: Yogurt Möoi con granola, salsa de frutos rojos con miel y tostadas de pan casero Möoi y 2 dips.

Proteico: rollitos de queso, huevos revueltos con hierbas, puñado de mix de frutos secos y banana entera.

MÖOI
- MARKET -

Sabías que Möoi tiene una tienda on line que puedes comprar comida congelada, tortas, box de regalo con envíos, muchas opciones más?

¡no te pierdas las novedades
www.mooimarket.com.ar

Solucioná tus días productos que son sin aditivos, sin conservantes y bien caseros.

A su disposición sal baja en sodio, agua sin cargo a disposición en barra y panes sin T.A.C.C.. Sólo pídale.

Ve | apto lacto-ovo-vegetariano / **GF** | *Gluten free* - Apto celíacos / **D** | Apto diabético / **V** | Vegano / **APVL** | Sin lácteos ni derivados

LIBERTADOR 105
RESERVAS +54 11 5733 8074

Vicente López

LARREA 1541
RESERVAS 4806-0121

Recoleta

LIBERTADOR 3883
RESERVAS 4775 0947

El Rosedal

CUBA 1985
RESERVAS 4783 9000

Belgrano

MÖOI

PASTRY & CAKES

Cuadrados de frambuesa y avena
Cuadrado de coco y dulce de leche
Cuadrado de manzana y crumble
Cuadrado de brownie con nueces
Pasta frola
Carrot cake con frosting
Budines porción *—por unidad—*
Lingote de naranja o mandarina y almendras
Donuts al horno *—por unidad—*
Cookie de chocolate
Medialunas
Scons dulces

TORTAS Porción

Cheesecake de dulce de leche con dulce de leche y garrapiñada de cúrcuma
Cheesecake con frutos rojos
Húmeda de chocolate
Chocotorta

CAFETERÍA & TÉS MÖOI

Espresso by **NESPRESSO**
Ristretto
Jarrito
Doble / Café con leche (*veggie disponible*)
Flat white *Doble shot espresso con leche*
Capuccino
Golden Milk!!! Cúrcuma, jengibre y bebida vegetal (caliente o frío)

Tenemos opciones
gluten free
¡Hay más!

**TODA NUESTRA
PASTELERÍA ES
100% CASERA**

Alfajor sable relleno de dulce de leche y medio baño de chocolate

Alfajor integral relleno de manteca de maní con garrapiñada de girasol

Alfajor de nuez y dulce de leche con bañado en choco blanco

3 churros con dip de chocolate o ddl

Porción vegana de budín de banana

Lemmonies

Muffins integrales de manzana y canela

Chocotorta pops

Napoleón de almendras con dulce de leche, frutos rojos y crema

Babka en porción, con chocolate, almendras y especias.

Torta de nueces y chocolate

— SIN HARINA / SIN MANTECA —

Key lime pie con granola

Torta de la semana:

una torta por estación, por producto...

una magia nueva!

tealosophy BY INES BERTON

Té Chamana

Nitro té: base de té verde, yerba mate y flores patagónicas nitrogenado —con gas—
no tiene alcohol

Iced coffee

Reemplazo de leche por bebida vegetal

A su disposición sal baja en sodio, agua sin cargo a disposición en barra y panes sin T.A.C.C.. Sólo pídalo.

Ve | apto lacto-ovo-vegetariano / **GF** | *Gluten free* - Apto celíacos / **D** | Apto diabético / **V** | Vegano / **APVL** | Sin lácteos ni derivados



BEBIDAS

JUGOS NATURALES DE EXTRACCIÓN

Fueron pensados por su ricas combinaciones y además para potenciarlas nutricionalmente

Apio, manzana verde y jengibre: **limpieza**

Zanahoria y manzana: **detox**

Kale, pepino y manzana verde: **green power**

Limón, naranja, cúrcuma, pimienta pizca y jengibre: **immune**

AGUAS MÖOI

Se elaboran en el día. Son naturales, frescas y sin aditivos ni conservantes.

Relax verbena + lemongrass + manzanilla
con miel agregada.

Refrescante Limón + naranja + menta
sin agregado de azúcar, miel o edulcorante.

Detox Té verde + frutos rojos
sin agregado de azúcar, miel o edulcorante.

LIMÖOIADAS... Limonadas by Möoi

Frutillada: Limonada de frutillas

Limonada: Limón, menta y jengibre

Hibiscus: A base de suave té verde

LASSI, LICUADOS & SMOOTHIES

Vos elegí si lo quieres con azúcar, con stevia, miel o edulcorante o natural!

Banana, arándanos y miel

(con leche o yogurt)

Durazno y naranja

Frutillas y kiwi

Tutti frutti

Melón y yogurt con menta

JUGOS

Power-C: Naranja + kiwi + berries
con azúcar integral de caña

Jugo exprimido de naranja

Jugos Pura Frutta envasados (naturales)
330 cc - Naranja, manzana roja o verde

Agua

Gaseosas

CERVEZAS

Cerveza Stella Artois

Cerveza Patagonia

Cerveza Bierhaus - *Varios sabores*

A su disposición sal baja en sodio, agua sin cargo a disposición en barra y panes sin T.A.C.C.. Sólo pídalo.

Ve | apto lacto-ovo-vegetariano / **GF** | *Gluten free* - Apto celíacos / **D** | Apto diabético / **V** | Vegano / **APVL** | Sin lácteos ni derivados

LIBERTADOR 105
RESERVAS +54 11 5733 8074

Vicente López

LARREA 1541
RESERVAS 4806-0121

Recoleta

LIBERTADOR 3883
RESERVAS 4775 0947

El Rosedal

CUBA 1985
RESERVAS 4783 9000

Belgrano



BRUNCH MÖOI

Sábados, domingos y feriados
de 9.00 a 18.00 hs

Francés -para dos-

Pan de Choclait, Croque Monsieur, mini macarons, pinchos de fruta, huevos revueltos, y laminas de palta sobre tostada de pan casero, quesos varios, frutos secos y miel, café o té y agua saborizada o jugo.

Argento -para dos-

Pasta frola, tostado de jamón y queso, scones de queso, alfajores de dulce de leche, 3 churritos con dip dulce, café o té y agua saborizada o jugo.

NYC -para dos-

Donuts horneadas, bagels de salmón, queso crema y verdes, huevos revueltos, frutas frescas, yogurt con granola, café o té y agua saborizada o jugo.

Möoi -para dos-

Rebanada de budín marmolado tibia en miel y queso blanco y bananas frescas por encima, avocado toast, huevo poche, papas Möoi, rollitos de salmón ahumado con verdes, yogurt con granola y frutos rojos, bagels tibios con dips para untar, café o té y agua saborizada o jugo.

Opcional

Aperol Spiritz, Campari y naranja o
Santa Julia en lata tintillo, orgánico rose y dulce natural

Servicio de mesa. Todas las noches. Sábados, domingos y feriados al mediodía

Se cobra por persona. No aplicable a menores de 12 años.

A su disposición sal baja en sodio, agua sin cargo a disposición en barra y panes sin T.A.C.C.. Sólo pídalo.

Ve | apto lacto-ovo-vegetariano / **GF** | *Gluten free* - Apto celíacos / **D** | Apto diabético / **V** | Vegano / **APVL** | Sin lácteos ni derivados



ENSALADAS & BOWLS

GF | Bowl de sushi: arroz de sushi, alga nori, palta, semillas de sésamo, rollos de **salmón ahumado** (opcional *tofu crocante para veganos o vegetarianos*), zanahoria, pepino, hongos y queso blanco de wasabi.

GF/Ve | Detox salad: Cabutia asada, semillas de girasol, zanahoria rallada, lentejas cocidas, verdes, brotes y queso halloumi crocante.

GF | Möoi: Salmón ahumado con base de verdes de estación, queso brie, huevo poche, castañas y vinagreta.

GF | Langostinos con yamaní, vegetales en juliana variados y cocidos, medio choclo, huevo poche y salsa de curry muy suave.

Caesar salad con pollo, lechugas, escamas de parmesano y clásico aderezo.

V/Ve | Quinoa Bowl: Quinoa cocida, falafel de zanahoria y cúrcuma, verdes frescos, tomates, veganesa de remolacha, tomates secos, olivas y cebollas glaseadas.

SANDWICHES, TARTAS & ROLLS

Bondiola braseada y desmenuzada con salsa bbq casera y pickles caseros con brotes y cuña de batatas

Bagel de salmón ahumado, queso blanco y verdes

Pan de campo casero con crudo, brie y tomates secos

Roll de pollo con guacamole y nachos crocantes

Tostado árabe de jamón y queso

Tartas del día –consultar sabores de estación– masa casera y rellenos que van cambiando acompañada con verdes o papas.

Waffle salado abierto con langostinos, mayo de lima y cilantro, espinacas y huevo en salsa verde. Se acompaña con verdes y medio choclo

Todos los días
de 12 a 19.30 hs.

SUELTOS!!!

GF/Ve | Canasta de papas crocantes

Falafel sueltos x 6 con dip de queso blanco o veganesa

Pizzas alargadas de cebollas al malbec y rúcula y queso

GF/Ve | Shakshuka Super Simple

GF/Ve | Sartén de Kale, espinaca y huevos con queso

Fainá crocante en sticks saborizada con ketchup orgánico

Platito de Bruchettas x 2 sabores

Chutney de tomates, brie y rúcula // Salmón ahumado, rúcula y cebollas caramelizadas.

Tapeo para compartir x 2 pax

Pepinillos agridulces. Mini risotto balls con dip. Variedad de quesos con chutney. Olivas marinadas. Roll de jamón crudo con relleno de tomates secos. Mini rolls de pollo y guacamole.

Servicio de mesa. Todas las noches. Sábados, domingos y feriados al mediodía. Se cobra por persona. No aplicable a menores de 12 años.

A su disposición sal baja en sodio, agua sin cargo a disposición en barra y panes sin T.A.C.C.. Sólo pídalo.

LIBERTADOR 105
RESERVAS +54 11 5733 8074

Vicente López

LARREA 1541
RESERVAS 4806-0121

Recoleta

LIBERTADOR 3883
RESERVAS 4775 0947

El Rosedal

CUBA 1985
RESERVAS 4783 9000

Belgrano

MÖOI

PRINCIPALES

GF | Salmón en croute de semillas, limón y vegetales horneados soja y hummus.

GF | Dados de pollo con suave crema de hongos y gajos de calabaza con quinoa y garbanzos.

Milanesa Möoi en semillas al plato con gratin cremoso de espinaca, variedad de quesos y huevo *soft*.

Wok de mar: arroz salteado con langostinos, salmón, verduras de estación y salsa de soja.

Ve/GF | Risotto de quinoa y hongos.
¡El único y clásico Quisotto!

DULCES TENTACIONES

Frutas asadas con crumble, canela y miel acompañadas con helado.

Postre Oreo: relleno de helado con salsa de dulce de leche y ganache de chocolate y almendras.

TORTAS MÖOI: como postre, acompañadas con helado y shot de vino dulce.

Todos los días
de 12.00 hs. al cierre de cocina

Ve | Risotto de calabaza con queso brie, *squares* de calabaza con tomillo, garrapiñada de castañas con azúcar moscabo.

Ve | Pasta del día (consultar por rellenos) con salsa del día.

Pastrón al plato super jugoso con papas Möoi.

GF | Ojo de bife acompañado con papa rellena de queso blanco y ciboulette.

Pollo con salsa de soja, mirin y verduras salteadas con hongos y sésamo.

Kebabs de cordero especiadas con berenjenas ahumadas, sobre arroz basmati orgánico con labneh y chutney

Schnitzel de pollo sobre tallarines con salsa y huevo a la plancha

Pavlova rellena de chocolate blanco y frutas de estación con almíbar de flores

Ananá rostizada con almíbar de cedrón, menta y citros, con crocante de escamas de coco, almendras, girasol y helado

Servicio de mesa. Todas las noches. Sábados, domingos y feriados al mediodía
Se cobra por persona. No aplicable a menores de 12 años.

A su disposición sal baja en sodio, agua sin cargo a disposición en barra y panes sin T.A.C.C.. Sólo pídalo.

Ve | apto lacto-ovo-vegetariano / **GF** | *Gluten free* - Apto celíacos / **D** | Apto diabético / **V** | Vegano / **APVL** | Sin lácteos ni derivados



VINOS, ESPUMANTES & CERVEZAS

Bodega Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Syrah
Escorihuela Gascón Malbec

Bodega Catena Zapata

D.V Catena Cabernet - Malbec

Saint Felicien

Saint Felicien Malbec
Saint Felicien Sauvignon Blanc
Saint Felicien Chardonnay

Nicasia Vineyards

Red Blend Malbec
Blanc de Blancs
Red Blend Cabernet Franc

Álamos Selección

Torrontés
Malbec
Chardonnay
Moscatel de Alejandría

Bodegas La Rural

Trumpeter Malbec
Trumpeter Malbec **375 cc (New!!!)**
Trumpeter Cabernet Sauvignon
Trumpeter Chardonnay

Trumpeter Reserve Petit Verdot
Trumpeter Reserve Malbec
Trumpeter Reserve Pinot Grigio
Trumpeter Reserve Rose de Malbec

Rutini Cabernet - Malbec
Rutini Cabernet - Malbec 375 cc
Rutini Sauvignon Blanc

Bodega Santa Julia

Santa Julia Malbec
Santa Julia Varietal Malbec 375 cc
Santa Julia Varietal Malbec 187 cc
Santa Julia Tempranillo
Santa Julia Viognier
Santa Julia Chenin Dulce Natural
Santa Julia Chardonnay 375 cc

Bodegas Familia Zuccardi

Serie A

Bonarda
Torrontés
Chardonnay - Viognier

ESPUMANTES

Álamos Rosado
Álamos Extra Brut
Álamos 375
Saint Felicien Nature
Santa Julia Extra Brut
Trumpeter Extra Brut Rose
Uno Santa Julia 187

CERVEZAS

Stella Artois
Premium Lager | Noire
Patagonia
Bohemian Pilsener | Amber Lager | Küne
Cerveza Bierhaus - *Varios sabores*

Servicio de mesa. Todas las noches. Sábados, domingos y feriados al mediodía
Se cobra por persona. No aplicable a menores de 12 años.

A su disposición sal baja en sodio, agua sin carga a disposición en barra y panes sin T.A.C.C.. Sólo pídalo.