



## ¡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**

Nuestras cocina no son libres de gluten.

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

---

Contamos con una **carta diurna** que funciona de 8 a 19 hs. y una **carta nocturna** de 20 hs. al cierre. Tenemos **menús semanales** y **sugerencias del chef**, dando más variedad a tus días y noches Möoi.

---

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## DESAYUNOS O MERIENDAS MÖOI

### GF/V/D | Bowl de frutas frescas

- + **Ve/GF** | Con granola casera y vegana Möoi (o la clásica Möoi)
- + **GF/V/D** | con granita de acai power

### Huevos revueltos

- + **Ve/GF/D** | con hierbas y queso
- + **GF** | con salmón ahumado y hierbas
- **Ve/GF/D** | claras batidas power con pizca de sal marina

### Ve | Waffles semi integrales dulces

- + Frutos rojos, banana, miel y queso blanco
- + Ganache de chocolate negro y dulce de leche.

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

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

### GF/V | Yogurt vegan con granola Möoi

### GF/V | Yogurt de coco - 500 ml.

### Ve | Avocado Toast: Base de tostada de pan integral con semillas, palta pisada alimonada, huevo poche y *hot spicy*. - Podés pedirlo en nuestro pan GF -

### 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

*en pan blanco, pan negro o pan GF*

- Media porción

### Scons salados de queso x 1 unidad

### 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 o saquitos de té (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 en la que podés comprar comida congelada, tortas, box de regalo con envíos y muchas opciones más?

¡no te pierdas las novedades  
[www.mooimarket.com.ar!](http://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 gluten free. Sólo pídalo.

Ve | apto lacto-ovo-vegetariano / GF | *Gluten free* - Apto celíacos / D | Apto diabético / V | Vegano


## PASTRY & CAKES

Cuadrados de frambuesa y avena  
**GF** | Cuadrado de coco y dulce de leche  
 Crumble de manzanas  
 Cuadrado de brownie con nueces  
 Pasta frola  
 Budines porción *–por unidad*  
**GF** | Lingote de naranja o mandarina y almendras  
 Donuts al horno *–dos unidades–*  
 Medialunas  
 Croissant sola  
 Croissant con jamón y queso

## TORTAS Porción

Cheesecake de dulce de leche con dulce de leche y garrapiñada de cúrcuma  
 Cheesecake con frutos rojos  
**GF** | Cheesecake de lima y maracuyá  
**GF** | Húmeda de chocolate  
 Carrot cake con frosting  
 Chocotorta

## CAFETERÍA & TÉS MÖOI

Espresso by  NESPRESSO  
 Ristretto  
 Jarrito  
 Doble / Café con leche *(veggie disponible)*  
 Flat white *Doble shot espresso con leche*  
 Capuccino

Tenemos opciones  
**gluten free**

TODA NUESTRA  
 PASTELERÍA ES  
 100% CASERA

Scons dulces  
 Alfajor sable relleno de dulce de leche y medio baño de chocolate  
 Alfajor de nuez y dulce de leche con medio baño de chocolate blanco  
**GF/V** | Alfajor de chocolate con coco. *Delicia!!!*  
 3 churros con dip de chocolate o ddl  
**GF/V** | Budín de banana vegano  
 Lemmonies *–dos unidades–*  
**GF** | Napoleón de almendras con dulce de leche, frutos rojos y crema

**GF** | Torta de nueces y chocolate  
 – SIN HARINA / SIN MANTECA –  
 Key lime pie con granola  
**GF** | Pavlova de chocolate con ganache de naranja y chocolate y almibar de café  
**V** | Matilda vegana: bizcochuelo de chocolate negro vegano, ganache de chocolate con leche de almendras y chocolate picado.

Golden Milk!!! Cúrcuma, jengibre y bebida vegetal (caliente o frío)  
*tealosophy* BY INES BERTON  
 Té Chamana  
 Iced coffee  
 Reemplazo de leche por bebida vegetal

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

## BEBIDAS

---

### JUGOS NATURALES DE EXTRACCIÓN

*Fueron pensados por su ricas combinaciones y además para potenciarlas nutricionalmente*

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

**Detox**: Zanahoria y manzana.

**Green power**: Kale, pepino y manzana verde.

**Inmune**: Limón, naranja, cúrcuma, pimienta pizca y jengibre.

**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

Kombucha Aloja

*Bebida a base de té, hierbas y especias*

Agua

Agua Eco de los Andes –con o sin gas-

Gaseosas

### JARRAS GRANDES

**Sangría Burbujeante**: Frutas frescas + frutos rojos + naranja + menta + espumante alambrado rosado + albahaca

**Melón y Pepino Cooler**: Melón + menta + pepino + lima + vodka + romero

**Clericot Esteño**: Frutas frescas borra-chas en espumante blanco y burbujeante

**La Clara by Möoi**: Base de cerveza y lima-limón con gas

Aperol Spritz en copa

Campari con Naranja en copa

Classic Negroni en vaso whiskero

Gin Tonic clásico en copa

Gin Tonic con romero y pepino bien fresco en copa

Gin Tonic con frutos rojos y menta

Whisky Johnnie Walker Black Label

Whisky Chivas Regal 12 años

### CERVEZAS

Cerveza Stella Artois

Cerveza Patagonia

Cerveza Bierhaus

## BRUNCH MÖOI

de 9.00 a 18.00 hs

### Francés -para dos-

Pan de Choclait, Croque Monsieur, mini macarons, pinchos de fruta, huevos revueltos, y láminas 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, alfajor 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 tibio en miel con 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 Spritz o Campari y naranja  
Santa Julia en lata tintillo, orgánico rose y dulce natural

Vermouth con jugo de naranja, soda y aromáticas

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## 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, con aderezo de mostaza y miel.

**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 con crutones.

**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

Todos los días  
de 12 a 19.30 hs.

**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 con cebollas malbec y verdes

**Tostado árabe o miga** de jamón y queso

**Roll de pollo con guacamole** y nachos crocantes

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

**GF | Chipa** de quesos chato con rúcula, salmón ahumado, huevo a la plancha, cream cheese y eneldo.

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## SUELTOS!!!

---

**GF/Ve** | Canasta de **papas crocantes**

**Falafel sueltos x 6** con dip de queso blanco o veganesa

**Pizza alargada** de cebollas al malbec, rúcula y queso

**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.

**Temporada de Sopas**  
*Consultá la variedad del día*

**Ve/GF** | **Moussaka Möoi** de berenjenas, tomates y mozzarella con salsa de hierbas.

**Ve** | **Portobellos rellenos** de vegetales, queso halloumi con salsa de tomates, pesto de ajos asados y tostón de pan integral | **Opcional GF**

**Ve/GF** | **Boniato horneado relleno** de cebollas, quesos, hierbas, garbanzos y edamames crocantes con chips de kale especiados y pesto ahumado de maní.

**Sardinas rostizadas** en sal de lima y ajo, tomates quemados, pickles de cebollas moradas y tapenade en pan chato especiado | **Opcional GF**

**Ve** | **Trío de paquetitos**, hongos, cebollas y quesos, bohios de espinaca y knishes de papa y cebollas.

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## PRINCIPALES

### V/Ve | Hamburguesa veggie:

Medallón en base a cereales integrales, legumbres o vegetales con hongos salteados con verduras y dip de curry de zanahoria.

*Consultá la veggie de esta semana.*

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

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

### Milanesa Möoi en semillas

al plato con gratín cremoso de espinaca, variedad de quesos y huevo *soft*.

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

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

**Hamburguesa de carne** rellena con tomate, lechuga, queso, salsa relish y huevo acompaña con papas Möoi

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

**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.

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

**V/Ve/GF | Pastel de lentejas**, vegetales, boniato y zanahorias asadas, hierbas y queso vegano de almendras.

**Ve/GF | Pastel de choclo**, cebollas, queso azul y hierbas con peras y granos de maíz crocantes.

**Ve | Khachapurri relleno** de quesos, cebollas asadas, variedad de hojas verdes y huevo gratinado.

**V/Ve/GF | Pizza de yamaní orgánico** crocante, salsa con variedad de tomates, mozzarella de almendras, rúcula fresca, hongos dorados y tomates confitados.

**V/Ve/GF | Taco de kale** relleno de hummus de remolacha, chips de kale, falafels, pickles de pepino y garbanzos.

**RECORDÁ QUE PODÉS ELEGIR COMO ACOMPAÑAMIENTO: PAPAS MÖOI, VEGETALES ASADOS O ENSALADA DE VERDES CON CHERRYS**

**RECORDALE AL CAMARERO EL PUNTO DE LA CARNE Y EL SALMÓN QUE TE GUSTE!!!**

## DULCES TENTACIONES

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

**Postre Oreó:** 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.

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

**Volcán de dulce de leche** con salsa de chocolate y praline de semillas

**Cuadrado de brownie** caliente con nueces y chocolate, con dulce de leche y ganache de chocolate y dip de helado refrescante de crema.

**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 gluten free. Sólo pídalo.



## VINOS &amp; ESPUMANTES

**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**

Malbec  
Chardonnay  
Moscatel de Alejandría  
Copa de Malbec o Chardonnay

**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 Tempranillo  
Santa Julia Viognier  
Santa Julia Chenin Dulce Natural  
Tensión La Ribera

**Bodegas Familia Zuccardi****Serie A**

Bonarda  
Torrontés  
Chardonnay - Viognier

**ESPUMANTES**

Álamos Rosado  
Álamos Extra Brut  
Saint Felicien Nature  
Santa Julia Extra Brut  
Trumpeter Extra Brut Rose

**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 gluten free. Sólo pídalo.

# MÖÖINOCHÉ

*¡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 **#MÖÖIrico**, en un espacio **#MÖÖIlindo** y lograr de ello un gran disfrute.

**Jessica Lekerman**

Nuestras cocina no son libres de gluten.

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

---

Contamos con una **carta diurna** que funciona de 8 a 19 hs. y una **carta nocturna** de 20 hs. al cierre. Tenemos **menús semanales** y **sugerencias del chef**, dando más variedad a tus días y noches Möoi.

---

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## PICOTEO, PLATITOS & PARA COMPARTIR!!!



**Tapeo para compartir para dos personas.** 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.

**Picoteo** de variedad de quesos, frutos secos, jamón crudo, tomates secos y panes especiales con crocantes y dips para dos personas.

**Pizza alargada** de cebollas al malbec, rúcula y queso para dos personas.

**GF/Ve** | Canasta de **papas crocantes**.

**Ve** | **Avocado Toast:** Base de tostada de pan integral con semillas, palta pisada alimonada, huevo poche y *hot spicy*.  
- *Podés pedirlo en nuestro pan GF*

**Ve** | **Buñuelos verdes** con variedades de acelga, espinaca, hojas de remolacha y kale sobre salsa picante sriracha Möoi.

**Langostinos crocantes** con salsa de guacamole, mayonesa de ajíes y especias.

**Ve/GF** | **Berenjena ahumada** especiada, abierta y rellena de ricotta con miel de caña, cítricos, tomatitos a la chapa, verdes y nueces garrapiñadas.

**GF** | **Pinchos de halloumi** en garrapiñada de semillas de girasol crocantes sobre verdes, tomates con salsa aparte de Sriracha casera y picante.

**GF** | **Plato de coles:** coliflor, bruselas y brócoli en suave crema de hierbas gratinado en queso.

**V/GF** | **Plato de la tierra:** coliflor al horno crocante en oliva con especias, zanahorias grilladas en aceto, boniatos y papines crocantes con base de puré de edamame y arvejas cremoso.

**Ve/GF** | **Moussaka Möoi** de berenjenas, tomates y mozzarella con salsa de hierbas.

**Ve** | **Portobellos rellenos** de vegetales, queso halloumi con salsa de tomates, pesto de ajos asados y tostón de pan integral | **Opcional GF**

**Ve/GF** | **Boniato horneado relleno** de cebollas, quesos, hierbas, garbanzos y edamames crocantes con chips de kale especiados y pesto ahumado de maní.

**Sardinias rostizadas** en sal de lima y ajo, tomates quemados, pickles de cebollas moradas y tapenade en pan chato especiado | **Opcional GF**

**Ve** | **Trío de paquetitos**, hongos, cebollas y quesos, bohios de espinaca y knishes de papa y cebollas.

**GF** | **Chipa de quesos chato** con rúcula, salmón ahumado, huevo a la plancha, cream cheese y eneldo.

**Temporada de Sopas**  
*Consultá la variedad del día*

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## ENSALADAS &amp; BOWLS TIBIOS

**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 con aderezo de mostaza y miel.

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

**GF | Tibios langostinos** con yamaní, vegetales en juliana variados y cocidos, medio choclo, huevo poché y salsa suave de curry.

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

**Bowl tibio de pollo crocante** con base de arroz orgánico, palta, huevo poché, vegetales asados, choclo crocante con salsa picante de maní.

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## PRINCIPALES

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

**GF | Cordero al malbec** acompañado con papines variados, vegetales de estación, tomates a la chapa, pesto de perejil y sutil quinoa en salsa verde.

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

**GF | Pesca del día en croute de frutos secos** (castañas, nueces, almendras, maní) con limón a las hierbas acompañados de vegetales de estación glaseados.

**GF | Suave curry de langostinos, salmon y pesca blanca** con maní y vegetales sobre arroz orgánico

**Ve | Rotolo casero (pasta)** relleno de espinacas, cebolla y ricota con salsa cremosa, quesos y almendras crocantes.

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

**GF | Risotto de hongos** con osobucco larga cocción, en su jugo con salsa verde.

## DULCES TENTACIONES

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

**Postre Oreó:** 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.

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

**GF | Bondiola Braseada** en larga cocción acompañada con batatas, cebollas caramelizadas, puerros dorados en miel de caña y chutney de manzanas.

**Hamburguesa de carne** rellena con tomate, lechuga, queso, salsa relish y huevo acompañada con papas Möoi

**Ve/GF | Pastel de choclo,** cebollas, queso azul y hierbas con peras y granos de maíz crocantes.

**Ve | Khachapurri relleno** de quesos, cebollas asadas, variedad de hojas verdes y huevo gratinado.

**V/Ve/GF | Pizza de yamaní orgánico** crocante, salsa con variedad de tomates, muzzarella de almendras, rúcula fresca, hongos dorados y tomates confitados.

**V/Ve/GF | Taco de kale** relleno de hummus de remolacha, chips de kale, falafels, pickles de pepino y garbanzos.

**RECORDÁ QUE PODÉS ELEGIR COMO ACOMPAÑAMIENTO: PAPAS MÖOI, VEGETALES ASADOS O ENSALADA DE VERDES CON CHERRYS**

**RECORDALE AL CAMARERO EL PUNTO DE LA CARNE Y EL SALMÓN QUE TE GUSTE!!!**

**Pavlova rellena** de chocolate blanco y frutas de estación con almibar de flores.

**Volcán de dulce de leche** con salsa de chocolate y praliné de semillas.

**Cuadrado de brownie** caliente con nueces y chocolate, con dulce de leche y ganache de chocolate y dip de helado refrescante de crema.

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## BEBIDAS

**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

**Limónada:** Limón, menta y jengibre

**Hibiscus:** A base de suave té verde

Agua

Agua Eco de los Andes –con o sin gas–

Gaseosas

Kombucha Aloja

*Bebida a base de té, hierbas y especias*

### CERVEZAS

Cerveza Stella Artois

Cerveza Patagonia

Cerveza Bierhaus

## CAFETERÍA & TÉS MÖOI

Espresso by **NESPRESSO**.

Ristretto

Jarrito

Doble

## TRAGOS MÖOI

### JARRAS GRANDES

**Sangría Burbujeante:** Frutas frescas + frutos rojos + naranja + menta + espumante alambrado rosado + albahaca

**Melón y Pepino Cooler:** Melón + menta + pepino + lima + vodka + romero

**Clericot Esteño:** Frutas frescas borra-chas en espumante blanco y burbujeante

**La Clara by Möoi:** Base de cerveza y lima-limón con gas

Aperol Spritz en copa

Campari con Naranja en copa

Classic Negroni en vaso whiskero

Gin Tonic clásico en copa

Gin Tonic con romero y pepino bien fresco en copa

Gin Tonic con frutos rojos y menta

Whisky Johnnie Walker Black Label

Whisky Chivas Regal 12 años

Flat white *Doble shot espresso con leche*

**tealosophy** BY INES BERTON

Té *Chamana*

Reemplazo de leche por bebida vegetal

**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 gluten free. Sólo pídalo.

## VINOS &amp; ESPUMANTES

**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**

Malbec  
Chardonnay  
Moscatel de Alejandría  
Copa de Malbec o Chardonnay

**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 Tempranillo  
Santa Julia Viognier  
Santa Julia Chenin Dulce Natural  
Tensión La Ribera

**Bodegas Familia Zuccardi****Serie A**

Bonarda  
Torrontés  
Chardonnay - Viognier

**ESPUMANTES**

Álamos Rosado  
Álamos Extra Brut  
Saint Felicien Nature  
Santa Julia Extra Brut  
Trumpeter Extra Brut Rose

**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 gluten free. Sólo pídalo.



## SUCURSALES

---

<i>Belgrano</i>	<b>CUBA 1985</b> RESERVAS +54 11 5417 7275
<i>El Rosedal</i>	<b>LIBERTADOR 3883</b> RESERVAS +54 11 3111 3792
<i>Barrientos</i>	<b>LARREA 1541</b> RESERVAS +54 11 5739-8055
<i>Vicente López</i>	<b>LIBERTADOR 105</b> RESERVAS +54 11 5733 8074
<i>Salta</i>	<b>SHOPPING ALTO NOA</b> RESERVAS +54 3876 369691
<i>Lomitas</i>	<b>SARMIENTO 495</b> LOMAS DE ZAMORA RESERVAS +54 11 3006 7296
<i>Dot</i>	<b>DOT BAIREs SHOPPING</b> RESERVAS +54 11 6257 4971
<i>Recoleta</i>	<b>VICENTE LÓPEZ 1681</b> RESERVAS +54 11 6259 1586
<i>Nordelta</i>	<b>PASAJE DEL CIUDADANO 45</b> RESERVAS +54 11 3444 3029
<i>Pilar</i>	<b>LAS AMAPOLAS 325</b> RESERVAS +54 11 4407 1179
<i>Alto Palermo</i>	<b>ARENALES 3380</b> RESERVAS +54 11 5962 5497
<b>MÖOI MARKET</b>	<b>TUS COMPRAS ON-LINE</b> <a href="http://www.mooimarket.com.ar">www.mooimarket.com.ar</a> +54 11 6017 4379