



¡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 cocinas 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.

10% DE DESCUENTO ABONANDO EN EFECTIVO.

MÖOI / MED.

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 salsa defrutos rojos, miel y granola Möoi
*(podes pedirlo gluten free)***GF/V | Yogurt vegan**

con granola Möoi

Ve | Avocado Toast: Base de tostada depan 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 (dos unidades)

Bruschettas

Chutney de tomates, brie y verdes

Salmón ahumado, rúcula y cebollas malbec.

MÖOI ARMADOS DULCES*Todos se acompañan con infusión o saquitos de té (con leche o sin leche) y vaso shot de jugo de naranja*

MÖOI / MED.

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.**Porción media sin tostadas ni dips.***Proteico:** rollitos de queso, huevos revueltos con hierbas, puñado de mix de frutos secos y banana entera.**MÖOI ARMADOS SALADOS***Todos se acompañan con infusión o saquitos de té (con leche o sin leche) y vaso shot de jugo de naranja***New - PLATÓN TRAINER:** claras con espinacas y queso de almendras, dip de palta alimonada, tomate asados en chapa y condimentados con ración de pan negro con dip y frutos secos.**New - PLATÓN MEDITERRANEO:**

Tomates frescos con oliva, queso fresco, olivas marinadas, revuelto de huevo con jamón y aromáticas, y ración de pan con dip.

GF/V | New - PLATÓN GREEN: taco

kale abierto, dip de hummus, crudite de vegetales, espinacas, huevo a la plancha.

New ORIENTAL: shakshuka de tomates asados con pimientos suaves por sobre un huevo a la plancha, dip, waffle de garbanzos y pincho halloumi con limon, tahini y sumac.

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

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
NEW - Croissant prensada rellena con jamón natural o crudo, queso brie y tomates saborizados

Tenemos opciones
gluten free

TODA NUESTRA
 PASTELERÍA ES
 100% CASERA


Scons dulces
 Scon de queso
 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 | Chipa de quesos chato con rúcula, huevo a la plancha, cream cheese, palta y eneldo

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

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 almíbar de café
V | Matilda vegana: bizcochuelo de chocolate negro vegano, ganache de chocolate con leche de almendras y chocolate picado.

CAFETERÍA & TÉS MÖOI

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

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 verde.

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

Whisky J&B 12 años

CERVEZAS

Cerveza Stella Artois

Cerveza Patagonia

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, pinchos de 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, tostadas 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

SANDWICHES, TARTAS & ROLLS

Todos los días
de 12 a 19.30 hs.

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, huevo a la plancha, cream
cheese, palta y eneldo.

NEW - Croissant prensada rellena con
jamón natural o crudo, queso brie y
tomates saborizados.

NEW - GF | Chipa caliente relleno de
lomito ahumado, queso y tomates
marinados.

NEW - Sandwich de focaccia rellena de
mortadela, straciatella, tomates
especiados, rúcula y pesto de nueces
citríco.

NEW - CROQUE MADAME MÖOI
gratinado en pan casero relleno de salsa
blanca de espinacas y cebollas, jamón
natural, queso brie y huevo a la plancha.

NEW - GF | Sushi sandwich con arroz de
sushi, salmón ahumado, queso crema de
wasabi, palta, pepino, zanahoria y aderezo
en dip.

ENSALADAS & BOWLS

MÖOI / MED.

MÖOI / MED.

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.

NEW -GF | Ensalada Oriental con base de hummus, chips de kale crocante, garbanzos saborizados, tomates confitados, bruselas aplastadas con pamesano, almendras picadas, verdes y dressing de menta y especias.

SUELTOS!!!

MÖOI / MED.

MÖOI / MED.

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

Bruchettas

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.

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.

NEW - VOLVIÓ LA TEMPORADA DE SOPAS!!!

Consultá la sopa 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 pídale.

PRINCIPALES

Todos los días
de 12.00 hs. al cierre de cocina

MÖOI / MED.

MÖOI / MED.

V/Ve | Hamburguesa veggie:

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

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/GF | Risotto de quinoa 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.

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

NEW - Ve | Canelones caseros rellenos de espinaca, ricota y nueces con salsa casera de tomates y salsa blanca gratinada.

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 | 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 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.

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 cargo a disposición en barra y panes gluten free. Sólo pídalo.

VINOS & ESPUMANTES

Bodega Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Syrah

Escorihuela Gascón Malbec

Bodega Catena Zapata

D.V Catena Cabernet - Malbec

Angelica Chardonay

Tilia orgánico

Malbec

Chardonay

Cabernet / Sauvignon

Saint Felicien

Saint Felicien Malbec

Saint Felicien Sauvignon Blanc

Saint Felicien Chardonay

Álamos Selección

Malbec

Chardonay

Copa de Malbec o Chardonay

Bodegas La Rural

Trumpeter Malbec

Trumpeter Malbec **375 cc (New!!!)**

Trumpeter Cabernet Sauvignon

Trumpeter Chardonay

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

Torrentés

Chardonay - 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 cocinas 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.

10% DE DESCUENTO ABONANDO EN EFECTIVO.

PICOTEO, PLATITOS & PARA COMPARTIR!!!



MÖOI / MED.

MÖOI / MED.

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.

Bruschettas

Chutney de tomates, brie y verdes

Salmón ahumado, rúcula y cebollas malbec.

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

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

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.

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

NEW - VOLVIÓ LA TEMPORADA DE SOPAS!!!

Consultá la sopa 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 pídale.

ENSALADAS & BOWLS TIBIOS



MÖOI / MED.

MÖOI / MED.

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.

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

NEW - GF | Ensalada Oriental con base de hummus, chips de kale crocante, garbanzos saborizados, tomates confitados, bruselas aplastadas con pamesano, almendras picadas, verdes y dressing de menta y especias.

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

MÖOI / MED.

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

GF | Cordero de larga cocción al Malbec con papas MÖOI y jugo de cocción.

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, salmón 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.

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

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

MÖOI / MED.

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

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

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

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

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.

NEW - Ve | Canelones caseros rellenos de espinaca, ricota y nueces con salsa casera de tomates y salsa blanca gratinada.

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 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.

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

BEBIDAS

AGUAS MÖÖI *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

CAFETERÍA & TÉS MÖÖI

Espresso by  NESPRESSO

Ristretto

Jarrito

Doble

TRAGOS MÖÖI

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

Whisky J&B 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 pídale.

VINOS & ESPUMANTES

Bodega Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Syrah

Escorihuela Gascón Malbec

Bodega Catena Zapata

D.V Catena Cabernet - Malbec

Angelica Chardonay

Tilia orgánico

Malbec

Chardonay

Cabernet / Sauvignon

Saint Felicien

Saint Felicien Malbec

Saint Felicien Sauvignon Blanc

Saint Felicien Chardonay

Álamos Selección

Malbec

Chardonay

Copa de Malbec o Chardonay

Bodegas La Rural

Trumpeter Malbec

Trumpeter Malbec **375 cc (New!!!)**

Trumpeter Cabernet Sauvignon

Trumpeter Chardonay

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

Chardonay - 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>	CUBA 1985 RESERVAS +54 11 5417 7275
<i>El Rosedal</i>	LIBERTADOR 3883 RESERVAS +54 11 3111 3792
<i>Barrientos</i>	LARREA 1541 RESERVAS +54 11 5739-8055
<i>Vicente López</i>	LIBERTADOR 105 RESERVAS +54 11 5733 8074
<i>Salta</i>	SHOPPING ALTO NOA RESERVAS +54 3876 369691
<i>Lomitas</i>	SARMIENTO 495 LOMAS DE ZAMORA RESERVAS +54 11 3006 7296
<i>Dot</i>	DOT BAIRES SHOPPING RESERVAS +54 11 6257 4971
<i>Recoleta</i>	VICENTE LÓPEZ 1681 RESERVAS +54 11 3074 9149
<i>Nordelta</i>	PASAJE DEL CIUDADANO 45 RESERVAS +54 11 3444 3029
<i>Pilar</i>	LAS AMAPOLAS 325 RESERVAS +54 11 4407 1179
<i>Alto Palermo</i>	ARENALES 3380 RESERVAS +54 11 5962 5497
<i>Córdoba</i>	AEROPUERTO DE CÓRDOBA

MÖOI MARKET

Sabías que MÖOI tiene una tienda online en la que podés comprar tortas, box de regalo, viandas con envíos y muchas opciones más?

¡No te pierdas las novedades www.mooimarket.com.ar!

Solucioná tus días. Productos sin aditivos, sin conservantes y bien caseros.