



# MENÜ

# BURGERS

## KATZEN

**\$19.000**

Pan de queso, doble medallón de carne, queso cheddar, cebolla caramelizada, panceta crispy, aderezo bbq  
Hecho en casa.

## LA MILI

**\$18.500**

Nuestra versión de la Oklahoma Fried Onion: pan brioche, doble medallón de carne, cebolla, doble queso cheddar y salsa de pickles casera.

## LA CUCHO

**\$18.500**

Pan con semillas, doble medallón de carne, con pepinos encurtidos, panceta crispy, queso cheddar, lechuga francesa y aderezo de rábano.

## EL PANZA

**\$19.000**

Pan negro, pulled beef, cebolla asada, provoleta, mostaza Antigua y panceta crispy.

## CHEESEBURGER

**\$17.500**

Pan brioche, doble medallón de carne, doble queso cheddar y kétchup con cebolla picada.

## VEGAN HAUS

**\$17.000**

Pan brioche vegano, doble medallón de falafel, mayonesa vegana, lechuga francesa, hongos, tomates asados y queso de almendras.

TODAS VIENEN  
CON PAPAS

 Simplot

MEDALLÓN  
EXTRA  
\$2.500



# PIZZAS

## INDIVIDUALES & DE MASA MADRE



### KATZEN **\$18.000**

Jamon crudo, queso muzzarella, provolone, rúcula y aceto.

### OFICIAL MATUTE **\$17.500**

Cebolla roja y blanca, queso provolone, muzzarella, tomillo, Panceta ahumada y olivas negras.

### \*MARGARITA **\$17.000**

Salsa de tomate orgánica, muzzarella, albahaca y aceite de oliva.

### \*FUNGHI **\$18.000**

Hongos, muzzarella, salsa de tomate orgánica, queso brie y espinaca a la italiana.

\*Disponible  
opción vegana  
con queso de  
almendras

TODOS NUESTROS WRAPS  
SE SIRVEN CALIENTES Y  
ACOMPANADOS CON PAPAS

**Simplot**

# WRAPS

### WRAP BEEF **\$17.000**

Pulled beef, fetas de cheddar, pepinos encurtidos, cebolla caramelizada y una pisca de mostaza dijon.

### WRAP DE POLLO **\$16.500**

Pollo garam masala, peras horneadas, manzana verde fresca, espinaca en hojas, tomates confitados y queso crema.

### WRAP VEGETARIANO **\$16.000**

Relleno de Zuchinni y cebolla asada, zanahoria y ajo salteado, ralladura de lima y queso tybo

\*Disponible  
opción vegana  
con queso de  
almendras

# PARA PICAR

## LANGOSTINOS **\$16.500**

Apanados y con dip de salsa teriyaki.

## PAPAS KATZEN **\$15.500**

Papas bastón con dips de bbq hecha en casa y mostaza antigua.

## PAPAS CRISPY **\$17.500**

Papas bastón con queso cheddar, panceta crispy y verdeo.

## BUÑUELOS **\$15.500**

De espinaca, con queso provolone. Acompañados Con dips caseros de alioli y salsa sriracha.

## BOMBAS DE PAPA **\$16.500**

Rellenas de queso brie, con dips de salsa sriracha y barbacoa hecha en casa.

## CROQUETAS DE FALAFEL **\$16.000**

con dips de salsa griega tzatziki y hummus de zanahoria

## FAINA STICKS **\$14.000**

Con dip de barbacoa y chimi oriental.

# VARIEDADES



## TAPEO BENITO BODOQUE **\$15.500**

Dim sum de carne. Croquetas de papa rellenas de queso brie. Langostinos apanados con dip de salsa teriyaki.

## TAPEO FANCY FRANCY **\$15.000**

Falafel con hummus de zanahoria. Faina con rúcula y aceite de oliva. Croquetas de mijo con hummus de zanahoria.

## ENSALADA CESAR **\$17.000**

Mix de hojas verdes, croutons, pechuga de pollo grillé, aderezo cesar, escamas de parmesano y panceta ahumada picada.

## ÑOQUIS SOUFFLE DE ESPINACA **\$16.500**

Con salsa cuatro quesos, acompañado con rodaja de pan de masa madre.

# POSTRES

## FLAN CAPRICHOSO **\$9.000**

Agregado de crema y dulce de leche. **\$10.000**

## VOLCAN DE CHOCOLATE **\$11.000**

# PRODUCTOS SIN TACC



**PIZZA DE MUZZARELLA INDIVIDUAL** **\$16.000**



**EMPANADA DE CARNE** **\$5.000**



**EMPANADA DE VERDURA** **\$5.000**



**EMPANADA DE JAMON & QUESO** **\$5.000**



**WRAP DE POLLO** **\$14.000**



**ROLL DE CARNE** **\$14.000**



**ROLL VEGGIE** **\$14.000**



**CERVEZA SIN TACC** **\$6.500**



(Todos los productos sin tacc son elaborados y empaquetados por la marca Sintaxis, elija si quiere que le llegue frio cerrado a la mesa o una vez abierto, caliente)

# CERVEZAS

PINTA

\$7.000

1/2 PINTA

\$6.000

## GOLDEN Z

**GOLDEN Z**  
DELICADA Y REFRESCANTE  
ALC:5% IBU:15



## HONEY PUNCH

**HONEY PUNCH**  
UNA PINA DE DULZURA  
ALC: 6% IBU:10



## ADIOS VAQUERA

*Red Caramel*

**RED CARAMEL**  
COLOR ROJIZO, SABOR A  
CARAMELO, MALTA Y DULCE.  
ALC: 4.5% IBU:15



## LA ULTIMA IPA

**LA ULTIMA IPA**  
AROMATICA Y LIGERA  
ALC: 6% IBU:45



## APA STONE

**APA STONE**  
COLOR DORADO, PERFILES DE LUPULOS  
FRUTALES, NOTAS DE MARACUYA  
EN AROMA Y SABOR.  
ALC: 5,7% IBU:30



## Velvet Stout

**VELVET STOUT**  
MORENA Y CREMOSA  
ALC: 6% IBU:25



## LATAS

SOLO TAKE AWAY

HONEY PUNCH  
VELVET STOUT  
RED CARAMEL  
GOLDEN Z

\$9.000

APA STONE  
ULTIMA IPA

\$9.500

**CERVEZA SIN ALCOHOL**

\$6500

**CERVEZA SIN TACC**

\$6.500



# TRAGOS



## Clásicos

**FERNET BRANCA \$9.000**

**VERMOUTH CARPANO \$9.000**

(Rosso o bianco, con soda)

**TINTO DE VERANO \$10.000**

**JAGGER CON MONSTER \$11.000**

**CAIPIROSKA \$10.000**

Lima, maracuya o frutos rojos

**CYNAR JULEP \$9.500**

**GIN TONIC \$9.500**

Lima / Limón / Pepino / naranja

Pomelo / Frutos Rojos

**UPGRADE GIN BLU \$11.000**

**APEROL SPRITZ \$9.500**

**MOJITO \$9.000**

Clásico / Maracuya / Frutos Rojos

**CAMPARI \$9.000**

**CUBA LIBRE \$9.000**

**NEGRONI \$10.000**

**TEQUILA SUNRISE \$9.500**

**GANCIA \$9.000**

**GANCIA BATIDO \$9.500**

**DESTORNILLADOR \$9.000**

**SEX ON THE BEACH \$9.000**

## De autor

**CAIPI JAGGER \$12.000**

**DON KATZEN \$10.000**

Trago dulce con pomelo, vodka de sandía y jugo de uva.

**RED SUNSET \$10.500**

Sernova wild berries, aperol, limon y frutos rojos.

**CAIPI KATZEN \$10.000**

Jugo de maracuyá, ron de coco y vodka.

**ATALOK \$10.500**

Gin rose, agua tónica y limonada de hibiscus.

**BANDER \$10.500**

Granadina, jugo de naranja y ron dorado.

**TONIC BLUE \$10.000**

Gin, agua tónica y blue curacao.

**TROPICAL GIN \$10.000**

Energizante tropical, gin y naranja.

**SUPER TWIST (SIN ALCOHOL) \$8.500**

Monster watermelon, jugo de naranja, lima y soda.



# SIN ALCOHOL

**GASEOSAS LINEA COCA COLA** (354cc) **\$4.500**  
**SCHWEPES TONICA / POMELO** (310cc) **\$4.000**  
**AQUARIUS** (500cc) **\$4.500**  
**POMELO / UVA / PERA / MANZANA**

# VINOS

## TINTOS

**PINOT NOIR**  
**FLORES NEGRAS** **\$20.000**

Santa Julia | valle de uco, mendoza  
Sin paso por barrica. Orgánico.

**MALBEC**  
**EL BURRO** **\$21.000**

Santa Julia | Maipú, Mendoza  
Natural Orgánico Certificado.

**SAINT FELICIEN** **\$21.500**

Catena Zapata | Lunlunta, Maipú, Mendoza  
12 meses en barrica de roble Francés y Americano.

**CABERNET FRANC**  
**ALAMBRADO** **\$18.500**

Zuccardi Wines | Tupungato, V. de Uco, Mendoza  
Fermentación maloláctica.

**NICASIA** **\$19.500**

Catena zapata | Tupungato, V. de Uco, Mendoza  
10 meses en barrica de roble francés.

**CABERNET SAUVIGNON**  
**SAINT FELICIEN** **\$21.500**

Catena Zapata | Lunlunta, Maipu, Mendoza  
12 meses en barricas de roble francés  
Y americano.

**COPA DE VINO 200ml**  
**IRREVERENTE RESERVE SYRAH** **\$6.500**  
**SANTA JULIA CHENIN DULCE** **\$5.500**

**AGUA** (500cc) **\$4.000** **AGUA C/GAS** **\$5.000**  
**COPA DE LIMONADA** (500cc)  
**CON MENTA Y JENGIBRE** **\$6.500**  
**FRUTOS ROJOS** **\$7.000**  
**MONSTER** **\$7.000**  
**CLASICO/ULTRA, WATERMELON/ULTRA**  
**MANGO LOCO**



## BLANCOS

**TORRONTÉS**  
**LA OVEJA** **\$20.000**

Santa julia | Maipú, Mendoza  
Natural orgánico certificado.

**CHARDONNAY**  
**ALAMBRADO** **\$19.000**

Zuccardi wines | Tupungato, V. De Uco,  
Mendoza. 10 meses de barrica  
Roble francés.

**CHENIN DULCE NATURAL**  
**SANTA JULIA** **\$17.000**

Zuccardi | Maipú, Mendoza, Argentina  
100% Chenin Banc.

## ESPUMANTES

**EXTRABRUT**  
**NOVECIENTO** **\$16.500**

Dante Robino | Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina  
Corte de Ugni Blanc y Chenin.

**ROSÉ EXTRABRUT**  
**ALAMBRADO** **\$19.000**

Santa Julia | Valle de Uco, Mendoza, Argentina  
100% Pinot Noir



Martes a Domingo desde las 18hs  
Avenida Salvador María del Carril 4117  
Villa Devoto / @katzenhaus.dh