



MENÜ

BURGERS

KATZEN

\$19.000

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

LA ESMERALDA

\$19.000

Pan brioche, doble medallón de carne, queso azul, rúcula, cebolla caramelizada, queso cheddar, nuez picada, miel.

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 ketchup 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

RABAS

\$17.000

Con dip de mayonesa de ajo

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. Rabas con dip de mayonesa de ajo

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.

VOLCAN DE CHOCOLATE

\$10.000

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 LATA **\$6.500**



CERVEZA SIN TACC PORRÓN

\$5.500



(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

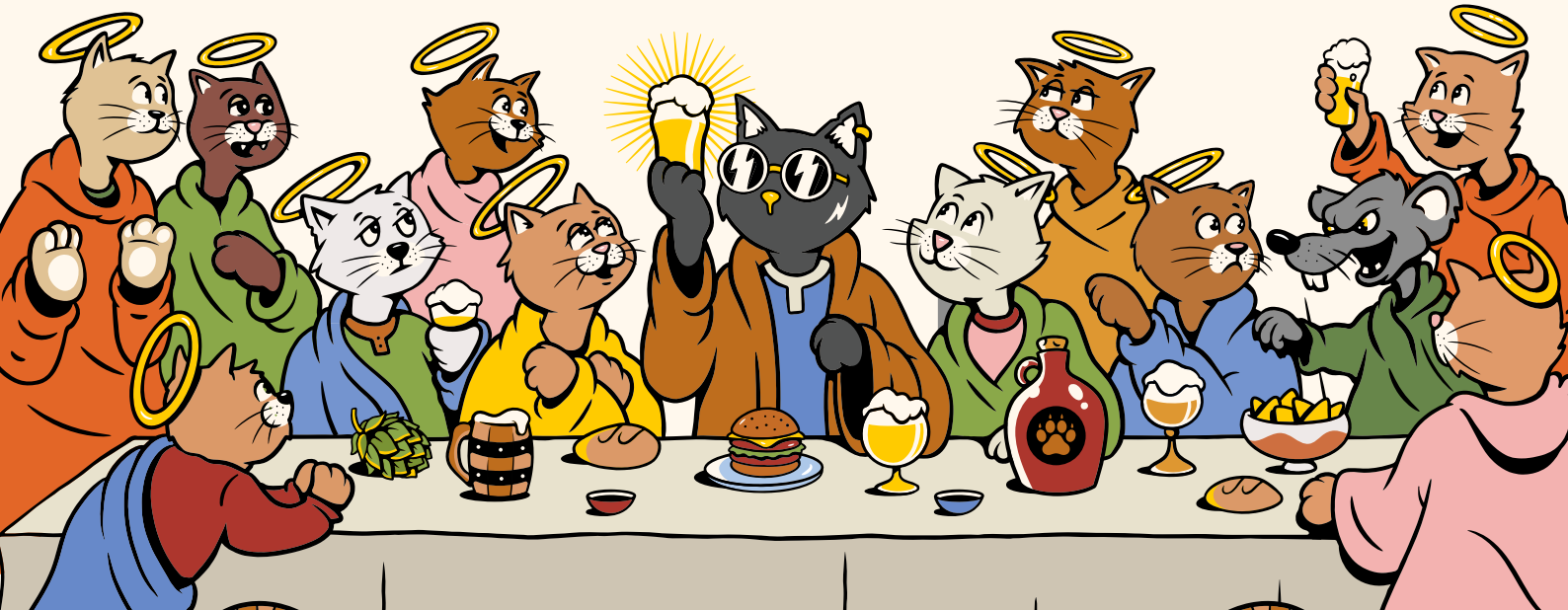
\$9.500

CERVEZA SIN TACC LATA \$6500

CERVEZA SIN TACC PORRÓN \$5.500

CERVEZA SIN ALCOHOL LATA \$6500

CERVEZA SIN ALCOHOL PORRÓN \$5.000



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