



MENÚ

BURGERS

KATZEN

\$22.000

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

LA ESMERALDA

\$21.000

Pan brioche, doble medallón de carne, queso azul, cebolla crispy, cheddar y miel.

LA CUCHO

\$22.000

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

EL PANZA

\$23.500

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

LA GATIKA

\$21.000

Una clasica, Pan brioche, doble medallón de carne, doble queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos y aderezo mil islas.

CHEESEBURGER

\$20.000

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

VEGAN HAUS

\$19.000

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
\$5.000

EXTRA
CHEDDAR o PANCETA
\$3.000





HAMBURGUESA HAUS

Doble medallón de carne, queso cheddar y aderezo de rábano casero sobre una salsa de la casa a base de puerro.

\$25.000

HAMBURGUESA DISPONIBLE ÚNICAMENTE LOS JUEVES

PIZZAS

INDIVIDUALES & DE MASA MADRE

KATZEN **\$19.000**

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

OFICIAL MATUTE **\$18.500**

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

*MARGARITA **\$18.000**

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

*FUNGHI **\$19.500**

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



*Disponible
opción vegana
con queso de
almendras

WRAPS

TODOS NUESTROS WRAPS
SE SIRVEN CALIENTES Y
ACOMPANADOS CON PAPAS


Simplot

WRAP BEEF **\$20.000**

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

WRAP VEGETARIANO **\$18.000**

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

WRAP DE POLLO **\$19.000**

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

*Disponible
opción vegana
con queso de
almendras

PARA PICAR

RABAS

\$20.000

Con dip de mayonesa de ajo

PAPAS KATZEN

\$16.500

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

PAPAS CRISPY

\$18.500

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

\$15.000

Con dip de barbacoa y chimi oriental.



VARIEDADES

TAPEO BENITO BODOQUE

\$16.500

Dim sum de carne. Croquetas de papa rellenas de queso brie. Rabas con dip de mayonesa de ajo

TAPEO FANCY FRANCY

\$16.000

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

\$17.500

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

POSTRES

FLAN CAPRICHOSO

\$10.000

Agregado de crema y dulce de leche.

VOLCAN DE CHOCOLATE

\$14.000

\$11.000

PRODUCTOS SIN TACC



PIZZA DE MUZZARELLA INDIVIDUAL

\$17.500



EMPANADA DE CARNE

\$6.000



EMPANADA DE VERDURA

\$6.000



EMPANADA DE JAMON & QUESO

\$6.000



WRAP DE POLLO

\$16.000



ROLL DE CARNE

\$16.000



ROLL VEGGIE

\$14.000



CERVEZA SIN TACC LATA

\$7.000



CERVEZA SIN TACC PORRÓN

\$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

\$8.000

1/2 PINTA

\$7.000

GOLDEN Z

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



HONEY PUNCH

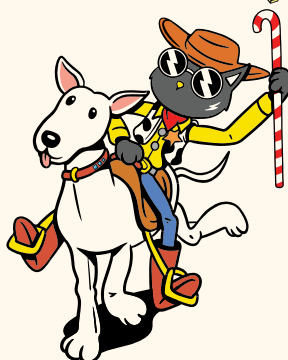
HONEY PUNCH
UNA PINA DE DULZURA
ALC: 6% IBU:10



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

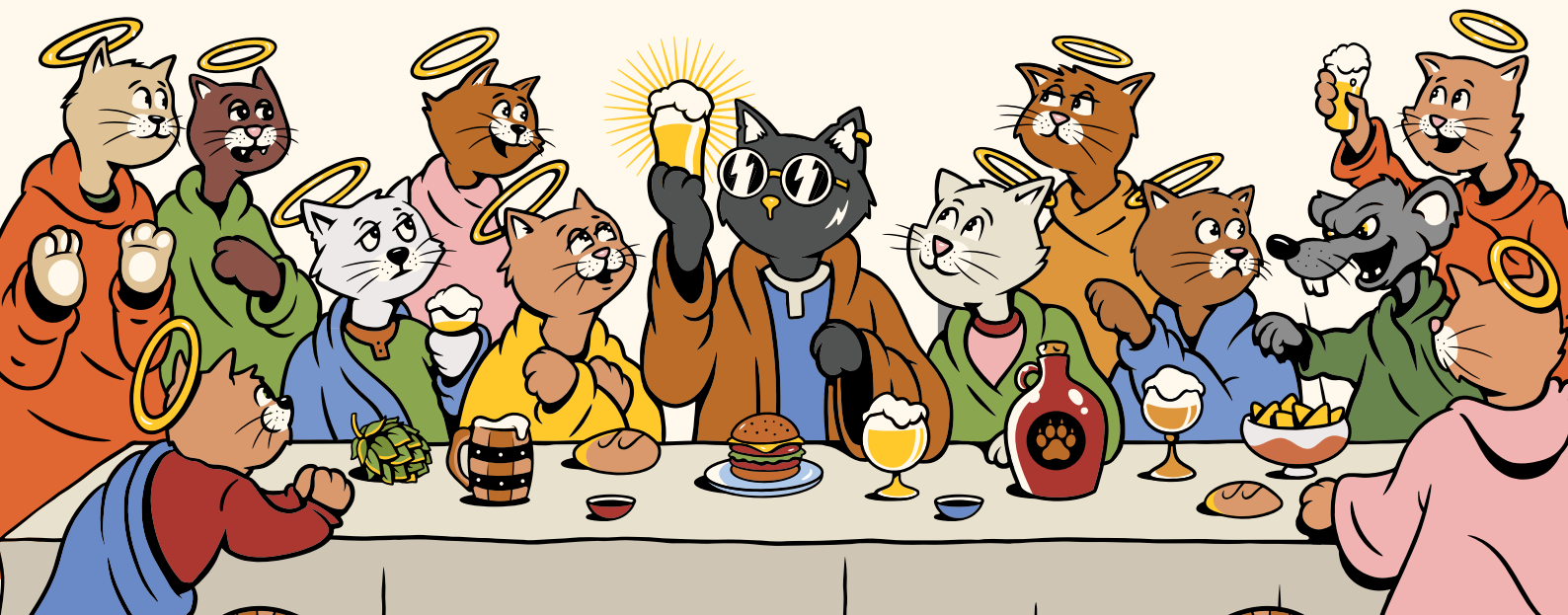
\$9.500

CERVEZA SIN TACC LATA **\$7.000**

CERVEZA SIN TACC PORRÓN **\$6.500**

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

CASEOSAS LINEA COCA COLA (354cc) \$4.500

SCHWEPPES 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