KATZEN HAUS

DEJANDO HUELLA

MENÚ

BURGERS

TODAS VIENEN CON PAPAS Simplot

MEDALLÓN EXTRA $5.000

EXTRA CHEDDAR o PANCETA $3.000

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 kétchup 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.

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

*Disponible opción vegana con queso de almendras

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.

WRAPS

TODOS NUESTROS WRAPS SE SIRVEN CALIENTES Y ACOMPAÑADOS CON PAPAS Simplot

WRAP BEEF $20.000

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

WRAP DE POLLO $19.000

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

WRAP VEGETARIANO $18.000

*Disponible opción vegana con queso de almendras

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

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. $11.000

VOLCAN DE CHOCOLATE $14.000

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

I/2 PINTA
$7.000

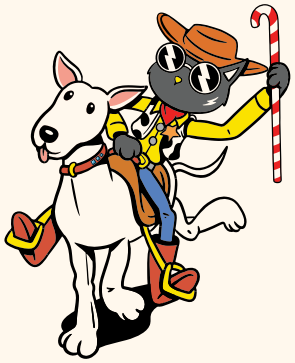
GOLDEN Z

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

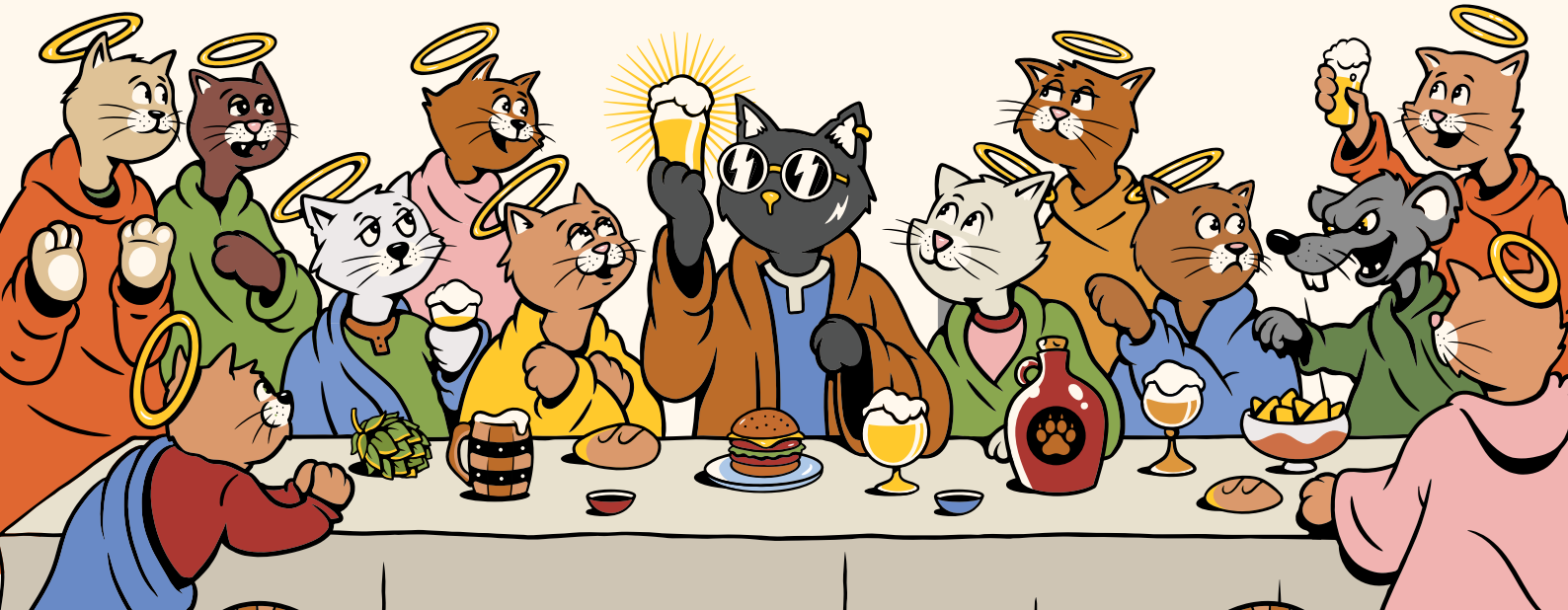
LATAS

SOLO TAKE AWAY

HONEY PUNCH **$9.000**
VELVET STOUT
RED CARAMEL
GOLDEN Z

APA STONE **$9.500**
ULTIMA IPA

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 tonica 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
SCHWEPPES TONICA / POMELO (310cc) $4.000
AQUARIUS (500cc) $4.500
POMELO / UVA / PERA / MANZANA

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

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

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
NOVECENTO $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