



CAFÉ & RESTÓ

FELIX B.

— 18  78 —

Menú

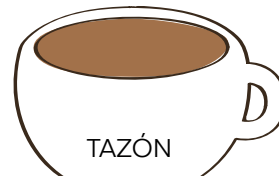
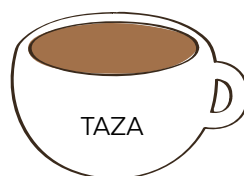
Desayunos y Meriendas

FELIX B.

18 X 78

CAFETERÍA

Ristretto	\$1560
Espresso	\$1560
Espresso lungo	\$1560
Espresso con crema	\$1870
Espresso doble	\$2320
Macchiato	\$1720
Espresso + espuma.	
Caramel Macchiato	\$2320
Caramelo + espresso + espuma.	
Cortado pocillo	\$1800
Americano	\$1650
Americano cortado	\$1870
Lágrima Taza \$2080 /Tazón \$2540	
Latte Taza \$2080 /Tazón \$2540	
Café con leche.	
Latte saborizado Taza \$3070 /Tazón \$3970	
Vainilla, avellana, dulce de leche.	
Flat White Taza \$3480 /Tazón \$3740	
Doble espresso + leche.	
Mocaccino Taza \$2400 /Tazón \$2940	
Espresso + leche + chocolate.	
Capuccino	\$2440
Espresso + leche + espuma + canela + cacao.	
Capuccino italiano	\$3050
Espresso + leche + espuma + canela + cacao + crema.	
Capuccino Félix	\$3360
Espresso + leche + licor de chocolate + cacao.	
Capuccino Caramel	\$2780
Espresso + leche + espuma + caramelo.	
Café irlandés	\$2830
Espresso + almíbar + whisky + crema + canela.	
Submarino	\$1910
Chocolatada	\$1830



Nuevos!



Affogato
Espresso
+ bocha de
helado americana

\$4210



Iced Caramel Latte
Espresso +
leche +
hielo +
caramelo

\$3070

FELIX B.

18 X 78

Especiales fríos

Frapuccino	\$4310
Clásico, chocolate marmolado o banana split	
Milkshake	\$3500
De americana, frutilla, dulce de leche, dulce de leche granizado, chocolate o cadbury.	
Affogato	\$4210
Espresso + bocha de helado americana.	
Iced caramel latte	\$3070
Espresso + leche + hielo + caramelo.	
Té frío Patagonia in love	\$2620
Con almíbar de jengibre + soda + rodajas de jengibre + limón.	
Té frío Tardes de verbena	\$2620
Con frutillas + lima limón + menta.	

JUGOS Y LICUADOS

Limonada clásica	500cc	\$1520	/1L	\$2660
Limonada	500cc	\$1830	/1L	\$2920
con menta y jengibre				
Pomelada	500cc	\$1520	/1L	\$2660
Agua de fruta	500cc	\$3280	/1L	\$5440
de maracuyá y naranja				
Agua de fruta	500cc	\$1830	/1L	\$2920
de manzana, pera y albahaca				
Exprimido de naranja		\$2920		
Licuada a elección		\$3710		
base de jugo de naranja exprimido, agua o leche y hasta tres frutas de estación.				
Frozen de frutilla, ananá o frutos rojos		\$2500		
Licuada de maracuyá, naranja y ananá		\$4490		
Licuada de frutilla, naranja y menta		\$3690		
Licuada de naranja, banana y mango		\$3580		
Licuada de apio, manzana, pepino y jengibre		\$3090		

SERVICIO DE TÉ EN HEBRAS BY VIVEKA

Té negro clásico	\$2230
Té negro argentino libre de agroquímicos, aromático y dulce. Tiempo de infusión 4 minutos, temperatura entre 80°C y 85°C.	
Chameli	\$2230
Té negro, cascarillas de cacao, trocitos de papaya, flores blancas y extracto de coco. Tiempo de infusión 4 minutos, temperatura entre 80°C y 85°C.	
Patagonia in love	\$2230
Té negro argentino, trocitos de frutillas, arándanos rojos, pimienta rosa, notas de chocolate blanco y el aroma de las grosellas. Tiempo de infusión de 4 a 5 minutos, temperatura 80°C y 85°C.	
Amelie	\$2230
Té negro, trocitos de manzana, canela y notas dulces. Tiempo de infusión 4 minutos, temperatura entre 85°C y 90°C.	
Lovely chai	\$2230
Té negro, cascaritas de naranja, cardamomo, canela, esencia natural de naranja, un toque de clavo de olor y pimienta rosa. Tiempo de infusión 4 minutos, temperatura entre 80°C y 85°C.	
Viajeros mágicos	\$2230
Puerh, pétalos y pimpollitos de rosa, trocitos de canela y el alma de las rosas rojas de la Patagonia. Tiempo de infusión de 4 a 5 minutos, temperatura 90°C.	
Sweet Vainilla	\$2230
Té negro, pétalos de rosa y el aroma de la vainilla. Tiempo de infusión 4 minutos, temperatura 80°C.	
Burbujas de ensueño	\$2230
Té verde, hojitas de cedrón, tilo, flores de manzanilla y extracto natural de limón. Tiempo de infusión 2 minutos, temperatura 75 °C.	
Tardes de verbena	\$2230
Té verde, lemon grass, pomelo, lima y jazmín. Tiempo de infusión 3 minutos, temperatura 75°C.	

SERVICIO DE MATE BY VIVEKA

Charm	\$3360
Yerba mate artesanal, cáscaras de naranja, cascarillas de cacao, hojas de naranjo y sabor a naranjas.	
Pink soul	\$3990
Yerba mate artesanal, arándanos rojos, frutillas, hojas de frambuesa, anís estrellado, semillas de hinojo y miel.	
Patagonia blossom	\$4310
Yerba mate artesanal, rosa mosqueta, canela en rama y flores de sauco.	



Subí tu foto y arrobanos
@felixb.resto



FELIX B.

1878

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Andén 147 \$4040

Café con leche o té en hebras + vasito de jugo de naranja exprimido + dos medialunas de manteca o grasa.

Sobre rieles \$4380

Café con leche o té en hebras + vasito de jugo de naranja exprimido + variedad de panes tostados con queso crema o manteca, mermelada casera o dulce de leche.

Félix \$6140

Café con leche o té en hebras + vasito de jugo de naranja exprimido + tostado gratinado de jamón y queso + muffin o scon a elección.

De la estación \$8780

Café con leche o té en hebras + vasito de jugo de naranja exprimido + bowl de granola casera con yogurt y frutas frescas + muffin o budín o scon a elección.

A toda máquina \$6140

Café con leche o té en hebras + vasito de jugo de naranja exprimido + huevos revueltos con panceta, tostadas y dip de queso crema.

1878 \$4810

Servicio de té en hebras + vasito de jugo de naranja exprimido + scones clásicos con queso crema o manteca, mermelada casera o dulce de leche.

Boleto de ida \$6880

Servicio de mate con blends de yerba mate artesanal + 6 chipá calentitos

Ferroviano (para dos personas) \$18430

Dos cafés con leche o dos té en hebras + dos jugos de naranja exprimido + tostadas con palta, tomates cherry y rúcula o huevos revueltos con panceta + muffin o budín a elección + scon a elección + mini torta a elección.

Waffles & Hotcakes**Torre de Waffles** \$6830

Con 4 toppings a elección: dulce de leche, crema, nutella, banana, frutos rojos, salsa de chocolate, chips de chocolate, miel, frutos secos, rocklets o crema de chocolate.

Torre de Hotcakes de avena y banana \$5550

Con 4 toppings a elección: dulce de leche, crema, nutella, banana, frutos rojos, salsa de chocolate, chips de chocolate, miel, frutos secos, rocklets o crema de chocolate.

PASTELERÍA CLÁSICA

Medialuna de manteca \$900**Medialuna de grasa** \$900**Brownie con nueces** \$2580**Cuadrado de coco y dulce de leche** \$2180**Alfajor**

- De maicena relleno de d. de leche \$2310

- D. de leche con corazón de arándanos \$3960

Cookie de vainilla \$1060

con chips de chocolate negro

Cookie de chocolate \$1060

con chips de chocolate blanco y negro

Bowl de granola casera con yogurt y frutas frescas \$4900**Rolls con frosting de queso**

- Canela y frutos secos \$1640

- Frutos rojos \$2390

- Manzana, chocolate y canela \$1510

Muffins

- Marmolado relleno de d. de leche \$1520

- Banana y oreos \$1520

- Manzana y canela con crumble crocante. \$1520

Budines

- Ricota, naranja y nueces con crema crítica \$2570

- Chocolate con peras al malbec y crumble de frutos secos \$3050

- Limón y arándanos \$2570

- Zanahoria y nueces \$3050

- Especial de la semana
(consultar variedad y precio)**Scones**

- Clásicos \$1640

- Clásico relleno de curd de limón \$1830

- Arándanos \$1830

- Queso y almendras \$1830

- Queso y tomillo \$2100

FELIX B.

18/78

Pastelería Vegana!

Brownie con nueces, almendras y crema montada de chocolate	\$3320
Tortita de coco y frutos rojos	\$3970
Cookie brownie	\$1210

TORTAS

Lemon pie con base de tarta sablée, curd de limón y merengue italiano.....	\$3140
Crumble tibio de manzanas y peras con canela y frutos secos.....	\$3420
Franui con base de tarta sablée, ganache de chocolate negro, frambuesas y ganache de chocolate blanco	\$5440
Chocotorta con galletitas de chocolate y crema de dulce de leche.....	\$3420
Húmeda de chocolate sin harina con mousse de chocolate, crema chantilly y frutos rojos	\$3760
Red velvet con frosting de queso.....	\$4350
Bruce con bizcocho húmedo de chocolate y delicioso relleno de chocolate y dulce de leche.....	\$4540
Viaje patagónico con bizcocho húmedo de chocolate y ganache de frutos rojos.....	\$5440

Cheesecake de la semana
Consultar variedad y precio.

Especial de la semana
Consultar variedad y precio.



Servicio de mesa
\$930

TOSTADOS

Jamón cocido y queso en pan de miga	\$4380
Gratinado de jamón cocido y queso en pan de miga	\$4900
Jamón cocido o crudo y queso en pan árabe o pan de campo	\$5140
Jamón cocido o crudo, queso, lechuga y tomate en pan árabe o de campo	\$5270
Medialunas con jamón y queso (x2)	\$2790
Variedad de panes tostados con queso crema o manteca, mermelada casera o dulce de leche	\$2180
Scon de queso y tomillo	\$5670
relleno de queso, jamón cocido o crudo, rúcula y queso crema con ciboulette.	
Tostadas con	
- Palta, tomates cherry y rúcula.....	\$5980
- Huevos revueltos, panceta y dip de queso crema	\$4130
- Queso crema, tomate, palta, huevo poché y mix de semillas.....	\$6210
Chipá (6 unidades)	\$3300
Sandwich de chipá relleno de bondiola desmechada	\$2110

Brunch! (Sábados, domingos y feriados de 11 a 15 hs.)

Dos cafés con leche o dos té en hebras
+ dos jugos de naranja exprimidos
+ bowl de granola casera con yogurt y frutas frescas
+ cookie a elección
+ torta a elección
+ dos medialunas de manteca
+ tostadas con queso crema, tomate, palta, huevo poché y mix de semillas
+ sandwich de chipá relleno de bondiola desmechada

\$26290

FELIX B.

18 X 78

PARA ACOMPAÑAR LA CERVEZA

Rabas a la romana con salsa tártara	\$8730
Papas fritas con cheddar o salsa 4 quesos (X)	\$4670
Papas bravas con salsa picante y alioli (X)	\$3940
Muzzarelititas fritas sobre espejo de fileto...	\$4310
Bastones de pollo con dip de barbacoa o salsa brava.....	\$3670
Hamburguesa Félix cheddar, panceta crocante, cebolla frita, aderezo Félix y papas fritas	\$6320
Sándwich pollo con guacamole, rúcula y queso cheddar en pan ciabatta con papas fritas	\$6320
Pizza de champiñones, queso azul y cebollas caramelizada	\$5520
Pizza de jamón serrano, rúcula fresca y fior di latte ✓	\$6880
Pizza napolitana con anchoas y tomates asados ✓	\$5080

Consultá por nuestra

Carta de Tragos

Take Away!

Pedí lo que más te guste
y disfrutalo en casa.

Agendá nuestro número

☎ 11 6006 - 1084

Encontrá nuestro menú en
el perfil de instagram!

@felix.resto

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral con o sin gas AQA	\$1500
botella vidrio	
Agua mineral con o sin gas	\$1700
botella de plástico	
Agua saborizada	\$1700
manzana, naranja o pomelo	
Gaseosa Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Schweppes tónica	\$1800

CERVEZAS

Heineken

- Botella 1 lt.....	\$5500
- Tirada media pinta	\$2400
- Tirada pinta	\$4600

Cerveza
artesanalSANTINA
CERVEZA ARTESANAL

- Media pinta	\$1920
- Pinta	\$2400
- Pinta especial en copa	
- Media pinta lupulada	
- Pinta lupulada	

consultar estilos rotativos y precios



Nuestro horario

Lunes y martes de 7:30 a 20hs

Miércoles, jueves y viernes de 7:30 a 00hs

Sábados de 8 a 00 hs.

Domingos de 8 a 20 hs.

Plato con opción vegetariana (✓) u opción sin TACC (X)

CAFÉ & RESTÓ

FELIX B.

— 18  78 —

Menú

Almuerzos y Cenas

FELIX B.

18/78

ENTRADAS

- Rabas a la romana** con salsa tártara..... \$8730
- Roll de berenjenas** relleno de queso crema saborizado y albahaca sobre fileto casero (X) \$4310
- Brochette de langostinos y panceta** con mayonesa casera de rúcula (X) \$5230
- Muzzarelitás fritas** sobre espejo de fileto casero \$4310
- Bombas de papa, cheddar y lomito ahumado** con alioli casero de sriracha \$4170
- Provoleta ranchera con panceta, huevo frito, arvejas y morrón asado** (X) \$5050
- Empanadas de cordero con salsa criolla** (2 unidades) \$4570

Ensaladas!

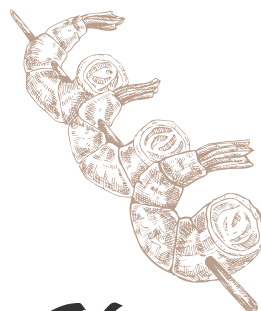
- **Caesar de langostinos:** mix de hojas verdes, croutons, queso parmesano, langostinos rebozados y aderezo caesar clásico (V) (X) \$7400
- **Bistro:** mix de hojas verdes, hongos asados, pollo crispy y huevo poché (V) (X) \$5600
- **Marroquí:** mix de hojas verdes, falafel, trigo burgol, cebolla encurtida, choclo y aderezo de yogurt \$5260
- **Rústica Félix:** rúcula, queso azul, peras asadas, jamón serrano, frutos secos y reducción de balsámico (V) (X) \$5220
- Servicio de mesa \$930

PIZZAS INDIVIDUALES

- Champiñones, queso azul y cebolla caramelizada**..... \$5520
- Jamón serrano, rúcula fresca y fior di latte** (V) \$6880
- Napolitana con anchoas y tomates asados** (V) \$5080

MENÚ INFANTIL

- Sorrentinos de jamón y queso** con crema o fileto..... \$4620
- Bastoncitos de pollo** con papas fritas..... \$4620
- Hamburguesa** con queso y papas fritas..... \$4990



Nuevo!

Brochette de langostinos y panceta

con mayonesa casera de rúcula

\$5230

Nuestro horario

Lunes y martes de 7:30 a 20hs
 Miércoles, jueves y viernes de 7:30 a 00hs
 Sábados de 8 a 00 hs.
 Domingos de 8 a 20 hs.

Plato con opción vegetariana (V) u opción sin TACC (X)

FELIX B.

18/78

PRINCIPALES

- Matambrito de cerdo a la chapa** con chimi rojo, batatas cuña y ensalada Coleslaw (X) \$10170
- Milanesa de bife de chorizo a la napolitana estilo Félix** a caballo con papas fritas \$10030
- Medallones de lomo laqueados** con salsa de malbec, papa rosti con hierbas y queso azul (X) \$10850
- Bife de chorizo a la chapa**, hongos provenzal y papa libro con sour cream (X) \$12940
- Suprema rellena de provoleta y tomates secos** acompañada de puré de batata (X) \$8760
- Filet de lenguado** con apanado de papa, ensalada fresca de espinacas, frutillas, balsámico y criolla oriental (X) \$11280
- Milanesa de langostinos** con hummus de palta y alioli de sésamo \$8540
- Panzottis de ricota, mollejas crocantes y cebolla caramelizada** bañados en crema de cúrcuma \$7290
- Pappardelle de rúcula** con albondiguitas de cordero en crema de curry y frutos secos (V) \$7290
- Malfattis de ricota y hojas de estación** con pomodoro gratinados con 4 quesos y panceta crocante (V) \$7290
- Risotto de remolacha, queso azul y rúcula fresca** (X) \$10150



Subí tu foto
y arrobanos
@felixb.resto



POSTRES

- Flan de coco** con dulce de leche goloso..... \$4110
- Tiramisú clásico** \$4880
- Volcán de dulce de leche** con corazón de banana y crema chantilly \$3690
- Crema brulée de chocolate y frambuesas** \$4510
- Panna cotta de limón** con sopa de frutillas y albahaca \$3690

Vegan!

Consultá por
opciones VEGANAS
y sin T.A.C.C.

Apto celíacos (X)

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua mineral con o sin gas AQA** \$1500
botella vidrio
- Agua mineral con o sin gas** \$1700
botella de plástico
- Agua saborizada** \$1700
manzana, naranja o pomelo
- Gaseosa** Coca Cola, Coca Zero, Sprite,
Sprite Zero, Schweppes tónica \$1800
- Limonada clásica** 500cc \$1520 /1L \$2660
- Limonada** 500cc \$1830 /1L \$2920
con menta y jengibre
- Pomelada** 500cc \$1520 /1L \$2660
- Agua de fruta** 500cc \$3280 /1L \$5440
de maracuyá y naranja
- Agua de fruta** 500cc \$1830 /1L \$2920
de manzana, pera y albahaca

Plato con opción vegetariana (V) u opción sin TACC (X)

TINTOS

BLENDS

Rutini (Rutini Wines)..... \$15890

CABERNET FRANC

Saint Felicien (Catena Zapata) \$10200

CABERNET SAUVIGNON

Fond de Cave Reserva (Trapiche) \$9000

Escorihuela Gascón (Escorihuela Gascón).... \$7570

Alma Mora (Las Moras) \$5250

MALBEC

Luigi Bosca (Luigi Bosca)..... \$10470

Trumpeter (Rutini) \$9840

Fond de Cave Reserva (Trapiche) \$8290

Salentein Reserva (Salentein) \$8490

Las Perdices (Las Perdices) \$7640

Amalaya (Amalaya) \$9990

Familia Gascón (Escorihuela Gascón)... \$5650

Alma Mora (Las Moras)..... \$5260

MALBEC 375 CC.

Trumpeter (Rutini)..... \$6130

Uxmal (Uxmal) \$5100

Alma Mora (Las Moras) \$3510

PINOT NOIR

Salentein Reserva (Salentein) \$9070

Padrillos (Ernesto Catena) \$5540

ROSADOS

ROSÉ MALBEC

Familia Gascón (Escorihuela Gascón)..... \$5650

Escorihuela Gascón

BLANCOS

CHARDONNAY

Escorihuela Gascón (Escorihuela Gascón) \$7570

Fond de Cave Reserva (Trapiche)..... \$7870

MOSCATEL

Familia Gascón (Escorihuela Gascón) \$5650

Norton Cosecha Tardía (Norton)..... \$6740

SAUVIGNON BLANC

Las Perdices (Las Perdices)..... \$7630

Portillo (Salentein) \$4370

TORRONTÉS

Colomé (Hess Family) \$11050

Don David (El Esteco)..... \$7000

VINO POR COPA

Malbec Las Perdices..... \$2370

Chardonnay Las Perdices..... \$2370

ESPUMANTES

EXTRA BRUT

Baron B. (Chandon) \$17600

Escorihuela Gascón (Escorihuela Gascón) \$8590

Navarro Correas (Navarro Correas)..... \$8250

BRUT NATURE

Salentein (Salentein)..... \$7350

DULCE NATURAL

Navarro Correas Dulcet (Navarro Correas) \$9180

Café y Té

- Espresso \$1560

- Cortado pocillo \$1800

- Americano \$1650

- Americano cortado \$1870

- Taza de té en hebras artesanal
negro o saborizado \$900

- Taza de té en saquito negro o
digestivo \$870



CAFÉ & RESTÓ

FELIX B.

— 18  78 —

Carta de Tragos

FELIX B.

1878

TRAGOS SIN ALCOHOL

Roma pomelo, naranja, limón, lima, grana-dina, almibar y tabasco \$2530

Piloto zumo de frutos rojos, limón, naranja y almibar \$2780

CERVEZAS

Heineken

- Botella 1 lt..... \$5500
- Tirada media pinta \$2400
- Tirada pinta \$4600

Cerveza
artesanalSANTINA
CERVEZA ARTESANAL

- Media pinta \$1920
- Pinta \$2400
- Pinta especial en copa
- Media pinta lupulada
- Pinta lupulada

consultar estilos rotativos y precios

WHISKYS Y LICORES (medida)

Johnnie Walker Black Label \$5990

Johnnie Walker Red Label \$4720

Chivas Regal \$6240

Jack Daniel's \$5740

Jägermeister \$4440

Baileys \$3330

Lemoncello \$2530

TRAGOS

Mojito ron, menta, limón, azúcar, bitter angostura. Consultar variantes frutales \$5230

Caipirinha cachaça, lima limón, azúcar. Consultar variantes frutales \$3980

Caipijagger jagger, lima limón, azúcar \$3980

Caipiroska vodka, lima limón, azúcar. Consultar variantes frutales \$3980

Gin tonic gin, tónica, limón \$7460

Mai thai ron, ron dorado, jugo de limón, licor de durazno, jugo de ananá \$5080

Margarita batida tequila y limón (dulce o salada). Consultar variantes frutales..... \$3980

Sex on the beach vodka, licor de durazno, jugo de naranja, jugo de frutos rojos \$4590

Daiquiri ron, jugo de limón, azúcar. Varian-tes: frutilla, ananá, durazno, pera, frutas de estación \$5980

Whisky sour whisky, lima limón, clara de huevo, azúcar \$3980

Pescado rabioso vodka, licor de durazno, blue curacao, maracuyá, jugo de naranja, granadina \$5200

Martini dry gin, dry martini \$3980

Tequila Sunrise tequila, jugo de naranja, granadina \$3980

Manhattan whisky, cinzano rosso, naranja, bitter angostura, cereza \$3980

Old fashion whisky, piel de naranja, azúcar, bitter angostura \$3980

Negroni ginebra, campari, cinzano rosso..... \$5460

Garibaldi Campari, jugo de naranja..... \$3980

Fernet Fernet Branca, Coca-Cola \$4160

Aperol Spritz Aperol, vino espumante, soda, rodaja de naranja..... \$4150

Baileys frozen baileys, licor de dulce de leche, bocha de americana \$7870

Trago de la semana

consultar variedad y precio

