



MENÜ

BURGERS

KATZEN

\$17.500

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

LA MILI

\$17.500

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

LA CUCHO

\$17.500

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

EL PANZA

\$18.000

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

CHEESEBURGER

\$16.500

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

VEGAN HAUS

\$15.500

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
\$2.000**



PIZZAS

INDIVIDUALES & DE MASA MADRE

KATZEN **\$16.500**

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

OFICIAL MATUTE **\$16.000**

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

*MARGARITA **\$15.500**

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

*FUNGHI **\$16.000**

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 **\$15.500**

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

WRAP VEGETARIANO **\$14.500**

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

WRAP DE POLLO **\$15.000**

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

LANGOSTINOS

\$15.000

Apanados y con dip de salsa teriyaki.

PAPAS KATZEN

\$14.500

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

PAPAS CRISPY

\$16.000

Papas bastón con queso cheddar, panceta crispy y verdeo.

BUÑUELOS

\$13.000

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

BOMBAS DE PAPA

\$14.000

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

CROQUETAS DE FALAFEL

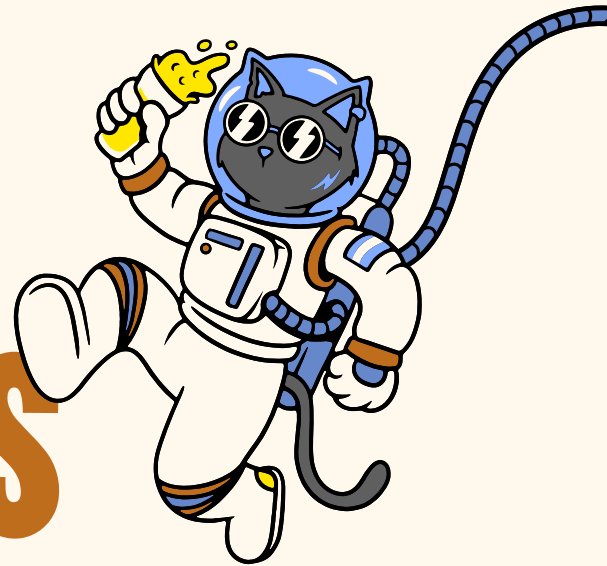
\$13.000

Con dip de hummus de zanahoria.

FAINA STICKS

\$11.000

Con dip de barbacoa y chimi oriental.



VARIEDADES

TAPEO BENITO BODOQUE

\$14.500

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

TAPEO FANCY FRANCY

\$13.000

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

ENSALADA CESAR

\$14.000

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

ÑOQUIS SOUFFLE DE ESPINACA

\$15.000

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

POSTRES

FLAN CAPRICHOSO

\$6.000

Agregado de crema y dulce de leche. **\$7.000**

VOLCAN DE CHOCOLATE

\$8.000

PRODUCTOS SIN TACC



PIZZA MUZZARELLA

\$16.000



EMPANADA DE CARNE

\$5.000



EMPANADA DE VERDURA

\$5.000



WRAP DE POLLO

\$14.000



ROLL VEGGIE

\$14.000



CERVEZA SIN TACC

\$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

\$6.500

1/2 PINTA

\$5.500

GOLDEN Z

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



HONEY PUNCH

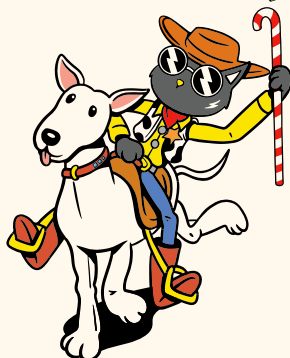
HONEY PUNCH
UNA PINA DE DULZURA
ALC: 6% IBU:10



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

\$7.000

APA STONE
ULTIMA IPA

\$7.500

CERVEZA SIN ALCOHOL

CERVEZA SIN TACC

\$5.500

\$5.500



TRAGOS



Clásicos

FERNET BRANCA \$7.500

VERMOUTH CARPANO \$7.500

(Rosso o bianco, con soda)

TINTO DE VERANO \$8.000

JAGGER CON MONSTER \$9.000

CAIPIROSKA \$8.000

Lima, maracuya o frutos rojos

CYNAR JULEP \$8.000

GIN TONIC \$8.000

Lima / Limón / Pepino / naranja

Pomelo / Frutos Rojos

UPGRADE GIN BLU \$10.000

APEROL SPRITZ \$8.000

MOJITO \$7.500

Clásico / Maracuya / Frutos Rojos

CAMPARI \$7.500

CUBA LIBRE \$7.500

NEGRONI \$8.500

TEQUILA SUNRISE \$7.500

GANCIA \$7.500

GANCIA BATIDO \$8.000

DESTORNILLADOR \$7.000

SEX ON THE BEACH \$7.500

De autor

CAIPI JAGGER \$8.500

DON KATZEN \$8.500

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

RED SUNSET \$8.500

Sernova wild berries, aperol, limon y frutos rojos.

CAIPI KATZEN \$8.000

Jugo de maracuyá, ron de coco y vodka.

ATALOK \$8.500

Gin rose, agua tónica y limonada de hibiscus.

BANDER \$8.500

Granadina, jugo de naranja y ron dorado.

TONIC BLUE \$8.000

Gin, agua tónica y blue curacao.

TROPICAL GIN \$8.500

Energizante tropical, gin y naranja.

SUPER TWIST (SIN ALCOHOL) \$7.500

Monster watermelon, jugo de naranja, lima y soda.



SIN ALCOHOL

CASEOSAS LINEA COCA COLA (354cc) **\$3.500**

SCHWEPPES TONICA / POMELO (310cc) **\$3.200**

AQUARIUS (500cc) **\$3.500**

POMELO / UVA / PERA / MANZANA

VINOS

TINTOS

PINOT NOIR

FLORES NEGRAS **\$17.000**

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

MALBEC

EL BURRO **\$17.500**

Santa Julia | Maipú, Mendoza
Natural Orgánico Certificado.

SAINT FELICIEN **\$18.000**

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

CABERNET FRANC

ALAMBRADO **\$16.500**

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

NICASIA **\$17.500**

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

CABERNET SAUVIGNON

SAINT FELICIEN **\$18.000**

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

COPA DE VINO 200ml

IRREVERENTE RESERVE SYRAH **\$6000**

SANTA JULIA CHENIN DULCE **\$5500**

AGUA CON O SIN GAS (500cc) **\$3.200**

COPA DE LIMONADA (500cc)

CON MENTA Y JENGIBRE **\$5.000**

FRUTOS ROJOS **\$5.500**



BLANCOS

TORRONTÉS

LA OVEJA **\$17.000**

Santa julia | Maipú, Mendoza
Natural orgánico certificado.

CHARDONNAY

ALAMBRADO **\$16.000**

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

CHENIN DULCE NATURAL

SANTA JULIA **\$16.500**

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

ESPUMANTES

EXTRABRUT

NOVECIENTO **\$15.000**

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

ROSÉ EXTRABRUT

ALAMBRADO **\$18.000**

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