



Milión

MENÚ

TAPAS Y RACIONES

CEVICHE VEGGIE

Cubos de pepino y hongos en leche de tigre veggie con cebolla morada, cilantro, jalapeño, maíz cancha, granos de choclo y boniato glaseado.

CEVICHE DE PESCA BLANCA

Pesca del día en leche de tigre con cebolla morada, cilantro, jalapeño, maíz cancha, granos de choclo y boniato glaseado



PAPAS CUBITO CON PROVENZAL

Cazuela de papas fritas con perejil y ajo



PROVOLETA

Provoleta al grill en pesto de cilantro y albahaca crocante de fideo de arroz

PAKORAS DE KALE

Hojas de kale bañadas con una tempura de harina de garbanzos con alioli y pickles de cebolla morada.

POLLO CRISPY

Crocante de pollo en bastones con dips de mayonesa de apio y mayonesa spicy (picante)

PASSION SHRIMP

Langostinos flameado en salsa de maracuyá con almendras, jalapeño en base de masa filo.

PAPINES A LA HUANCAINA

Papines en dos cocciones en salsa huancaína, olivas negras y hojas de micro acera.

EMPANADA NORTEÑA

Empanada de carne a cuchillo al estilo norte argentino acompañadas con salsa llajua (tomate, jugo de lima)

PARA COMPARTIR

Mix de raciones para compartir. Pican tres.

CACHETAZO DE CAMPO

Morcilla

Provoleta

Empanada Norteña (2)

Tiritas de bife de chorizo

Choripan (1)

Cazuela de papas fritas

GRAN PICADA MILION

Pakorras de kale

Pollo crispy

Empanada Norteña (2)

Papines a la huancaína

Cazuelas de hummus de remolacha

Ceviche Veggie

Tofu salteado.

Pan.

PRINCIPALES

de 12 A 15:30hs y de 19hs al cierre.

BIFE DE CHORIZO

Bife de chorizo al grill con puré de zanahoria y jengibre, con chimichurri y salsa criolla.



RISOTTO DE TERNERA

Risotto de arroz con ternera braseada en su salsa.

DI MARE

Pappardelle de tinta de calamar en salsa de frutos del mar.
(Chipirones, Mejillones, Calamar, Langostinos)

RISOTTO DE QUINOA

Risotto de quínoa roja y blanca con tofu salteado, coronado con kale frito.



TRUCHON GRILL

Truchon grille en salsa de mostaza acompañado de puré de misso con brotes de eneldo.



RAVIOLON DE CABUTIA

Pasta de espinaca rellena de cabutia, queso crema y castañas de cajú. En salsa de salvia

MENÚ EJECUTIVO

UNICAMENTE LOS MEDIODIAS. DE LUNES A VIERNES HASTA LAS 15:30 hs
SOLO DÍAS HABLES. NO FERIADOS

SUGERENCIA DEL DÍA

Consultar

UN PASO

SUGERENCIA DEL DÍA +
GASEOSA / COPA DE VINO / CERVEZA
STELLA ARTOIS C/S ALCOHOL

DOS PASOS

ENTRADA +
SUGERENCIA DEL DÍA +
GASEOSA / COPA DE VINO / CERVEZA
STELLA ARTOIS C/S ALCOHOL

TRES PASOS

ENTRADA +
SUGERENCIA DEL DÍA +
POSTRE +
GASEOSA / COPA DE VINO / CERVEZA
STELLA ARTOIS C/S ALCOHOL

MENÚ INFANTIL

CON BEBIDA (AGUA O GASEOSA O JUGO)

MACARRONES CON QUESO

Fideos codito con salsa de queso cheddar

CRISPY FRIED CHICKEN

Pollo con cereales crujientes y papas.

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

Vienen con papas fritas

CHORIPAN

Chorizo de cerdo en criolla asada con mayonesa de chimichurri con lechuga y crocante de papa.

HAMBURGUESA DE LA CASA

Medallón de carne con cebolla caramelizada, cheddar, lechuga, tomates.

HAMBURGUESA DE GARBANZOS

Medallón de garbanzo con queso brie, tomates asados y albahaca. En pan negro de carbón activado.

DE JAMÓN Y QUESO

ENSALADAS

VEGGIE

Mix de verdes con hilos de zanahoria, rabanito, tomate cherry, papines, tofu salteado con vinagreta de espinaca.

EMILIO III

Base de quinoa roja y blanca con mix de verdes, hilos de remolacha, láminas de truchon ahumado y burrata con vinagreta de mostaza.



MERCADO

Tiras de pollo a la plancha con base de mix de verdes, papines, humus de remolacha, nuez pecan, escamas de parmesano e hilos de papa crocante con salsa de apio.



POSTRES

VOLCAN DE DULCE DE LECHE

Volcán fundido con corazón de dulce de leche y sake (alcohol de arroz) con salsa de dulce de leche, frutos rojos, crocante de vainilla y helado de banana.

DUO DE CHOCOLATES

Mousse de chocolate blanco y negro con crocantes de frutos secos.

CRÉME BRÛLÉE DE LEMON GRASS

Crema de lemon grass, con fina capa de caramelo y flameado.

SORBET DE MANGO

Base de coulis de frambuesa, quenelle de sorbete de mango y crumble de frutos secos.



HELADO

Dulce de leche - Vainilla – Chocolate

ALFAJORES

Elaboración propia.

LIMÓN & CHOCOLATE // CAFÉ & CHOCOLATE
DULCE DE LECHE // DULCE DE LECHE AL MALBEC
MANÍ & CAMELO // NUEZ & BAILEYS
GUAYABA

Por unidad: \$ // Cajita de 6: \$ // Cajita de 12: \$

CAFÉ

BLEND MILIÓN

COLOMBIA - BRASIL - GUATEMALA

Café equilibrado, de acidez moderada y cuerpo cremoso. Sus notas más distintivas son las nueces, las mandarinas, las ciruelas pasas y los damascos maduros, con sutil presencia de canela. El fondo achocolatado, complementa su prolongado final de azúcar mascabo.

ESPRESSO

ESPRESSO CORTADO

RISTRETTO

AMERICANO

AMERICANO CON LECHE

ESPRESSO DOBLE

LATTE

CAPUCCINO

SUBMARINO

TÉ

TEALOSOPHY

by Inés Berton

ENGLISH BREAKFAST

Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China.

SWEET TIBET

Vainilla de Madagascar, cacao de Venezuela, naranjitas tostadas y pétalos de rosa. Base de Ceylon, una cosecha proveniente del distrito de Balangola en Sri Lanka.

CHINA CITRIC ROSE

Base de China Keemun con pétalos de rosas y un toque cítrico. Ideal para los fans del Earl Grey.

ORIENTAL SPIRIT (CHAI)

Base de Assam con rodajas de naranja, anís estrellado, canela, cardamomo, jengibre y pimienta rosa.

GREEN CALM

Verde hojas de té, flores de manzanilla para llamar a la calma, cedrón, naranjas y rosa mosqueta.



PÂTISSERIE

MEDIALUNA
MEDIALUNA CON J/Q
BUDÍN DE LIMON
BUDÍN DE MANZANA
BUDIN VEGANO CHO Y BANANA
BUDIN DE YOGURT F. ROJOS Y CH. BLANCO
CHIPÁ
SCON DULCE (1)
COOKIES FRUTOS SECOS Y CHOCO BLANCO
COOKIES DE NARANJA Y TOFFE CARAMEL
BROOKIES
ROLL DE CANELA
TOSTADAS(Con queso y mermelada)
SCON DE QUESO C/QUESO CREMA
CUADRADO BROWNIE
CUADRADO FRAMBUESA Y AVENA
CUADRADO DE MANZANA

TORTAS

Por porción.

VELVET
MARQUISE DE CHOCOLATE
CARROT CAKE
CHOCOTORTA
DEVIL

TEANNER

Todos los días de 16 a 19

PARA COMPARTIR ENTRE DOS

WAFFLE (1) Con frutas y miel orgánica.
ROLL DE CANELA (1)
SCON DE QUESO PARMESANO (1) Con Jamón crudo y Queso Brie.
BUDÍN DE LIMON (1) (Un cuadrado)
ALFAJOR ESPECIALIDAD MILION (1)
TORTA (1) Elegí una porción entre:
Velvet . Devil . Carrot Cake. Marquise de Chocolate . Chocotorta
BEBIDAS (2) Una Infusión por persona (Café, Té, Latte) ó Cerveza
JARRA NATURAL (1 litro) Elegí una jarra para compartir;
Naranja – Limonada – Pomelo

BRUNCH

Todos los días de 10 a 15
PARA COMPARTIR ENTRE DOS

BEBIDAS

Una infusión por persona: Café / Té / Copa de Vino / Agua/ Gaseosa
JARRA NATURAL

Una jarra de 1 litro para compartir: Limonada/ Pomelada/ Naranjada
HUEVOS REVUELTOS (1)

Con jamón y queso
AVOCADO TOAST (1)

Tostón con huevo revuelto, palta y tomate concasse.

MEDIALUNA (1)

Calentita con jamón y queso.

YOGURT CON GRANOLA (1)

Yogurt casero con frutas secas tostadas y frutas frescas de estación

PATISSERIE (1)

Elegí una porción de torta:

Velvet . Devil . Carrot Cake. Marquise de Chocolate . Chocotorta

ALFAJOR ESPECIALIDAD MILION (1)

Elegí uno entre:

Limón y chocolate, Café y Chocolate, Maní y Caramelo, Nuez y Baileys, Dulce de leche al Malbec.

PLATO Un principal por persona a elegir entre:

MILANESA DE GIRGOLA

Milanesas crocantes de girgolas con salteado de quínoa, arvejas y pimientos.

RISOTTO DE TERNERA

Carne braseada por 6 horas montado en un risotto con queso y manteca

\$

COCKTAIL BRUNCH

Sumalos a tu brunch

KIRROYAL Espumante y licor de cassis. // **MIMOSA** Espumante y jugo de naranja.

BLOODY MARY Sernova, jugo de tomate, salsa Worcestershire, jugo de limón, pimienta, salsa tabasco y sal. // **APEROL SPRITZ** Espumante, Aperol, soda. // **VIRGIN MARY**

Jugo de tomate, salsa Worcestershire, jugo de limón, pimienta, salsa tabasco y sal.

// **CYNAR JULEP** Cynar, menta, jugo de limón, jugo de pomelo y almíbar //

GARIBALDI Campari, jugo de naranja



DESAYUNOS Y MERIENDAS

HUEVOS REVUELTOS

Con jamón y queso / Espinaca y Champiñón / Queso y tomate

PUDIN DE CHIAS

Leche vegetal procesada con semillas de Chía y decoradas con fruta de estación

YOGURT CON GRANOLA Y FRUTOS ROJOS

Yogurt casero con frutas secas tostadas y salsa de frutos rojos

AVOCADO TOAST

Tostón con palta, tomate y huevo revuelto

TORRE DE PANCAKE

Torre rellena de s. de frutos rojos, DLL o Nutella con Granola, frutas de estación y miel.

COMBOS

con Café, Latte, Té o Jugo de Naranja -

JARDÍN

Tostadas con queso crema y mermelada, con frutas de estación y frutos secos

OH MI PANCAKE!

Torre rellena de s. de frutos rojos, DLL o Nutella con Granola, frutas de estación y miel.

CANASTA

Variedad de pan tostado con mermelada y queso crema

AVOCADO TOAST

Tostón con palta, tomate y huevo revuelto

ADICIONALES

+ Panceta + Queso Brie

+ Huevo Poche + Jamón y queso



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Agua con gas/ sin gas
Gaseosas línea Pepsi
Stella Artois sin alcohol

JARRAS NATURALES 500 ml / 1 litro

Tradicional de limón
Pomelada
De naranjas
Limón, menta y jengibre

CERVEZAS

STELLA ARTOIS (Porrón o pinta)

PATAGONIA (Porrón o pinta)

CORONA (Porrón)





Milión

Paraná 1048 . Recoleta
@milion_argentina
www.milion.com.ar
Whatsapp 11 3765 9616

