

# MENU | MENU

ABIERTO LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA DE 7 A 23 HS.  
OPEN 7 DAYS A WEEK FROM 7 AM TO 11 PM

DESAYUNO DE 6 A 10.30 HS.  
BUFFET BREAKFAST FROM 6 AM. TO 10.30 AM

## CAFETERÍA - COFFEE

Café   Coffee	\$100
Café en jarrito   Tall coffee	\$120
Café con crema   Coffee with cream	\$130
Café cortado en jarrito   Tall white coffee	\$120
Café con leche   Coffee with milk	\$170
Capuccino   Cappuccino	\$170
Submarino   Submarine (chocolate bar dipped in hot milk)	\$180

## INFUSIONES - TEA

Té   Tea	\$90
Té con leche   Tea with milk	\$110
Té de coca   Coca leaves tea	\$100

## ESPECIALES - SPECIALS

Café irlandés   Irish coffee	\$240
Café vienés   Viennese coffee	\$240

## NUESTRA PASTELERÍA - PATISSERIE

Medialunas dulces   Sweet croissants	\$60
Medialunas rellenas (jamón y queso)   Stuffed croissants	\$120
Tortillas   Tortillas (thin crispy cracker-like squares made with lard)	\$50
Variación de budines   Choice of puddings	\$150
Tostadas con manteca y mermelada   Toast with butter and jam	\$150

## PICADAS - PICADAS

Para 2 personas   Serving 2	\$1000
Para 4 personas   Serving 4	\$1800

## SÁNDWICHES - SANDWICHES

Tostado de jamón y queso   Toasted ham and cheese sandwich	\$230
Jamón crudo y queso en pan lactal   Raw ham and cheese on sliced bread	\$250
Lomito completo (lomo, huevo, panceta, queso, lechuga y tomate)   Complete tenderloin (sirloin, egg, bacon, cheese, lettuce and tomato)	\$460
Hamburguesa (jamón, queso, lechuga y tomate)   Hamburger (ham, cheese, lettuce and tomato)	\$350

## OTROS - OTHERS

Pizzeta de muzzarella   Mozzarella pizzeta	\$250
Medallón de filet grillado acompañado con puré de papa o calabaza o ensalada del chef   Grilled filet with mashed potatoes or pumpkin purée or chef salad	\$580
Pechuga grillada acompañada con puré de papa o calabaza o ensalada del chef   Grilled chicken with mashed potatoes or pumpkin purée or chef salad	\$450
Spaguetti acompañado con salsa rosa   Spaghetti with pink sauce	\$290
Ensalada del chef   Chef salad	\$360
Ensalada mixta (lechuga, tomate y cebolla)   Mixed salad (lettuce, tomato and onion)	\$280
Sopa de cebolla con queso   Onion soup with cheese	\$290
Sopa de calabaza   Pumpkin soup	\$290
Milanesa con papas fritas   Schnitzel with fries	\$320
Revuelto gramajo   Gramajo-styled scrambled eggs	\$310
Omelette de jamón y queso   Ham and cheese omelette	\$230
Milanesa napolitana con papas fritas   Shnitzel with cheese	\$450

# MENU | MENU

## REGIONALES - REGIONAL DISHES

Empanadas de carne   Meat empanadas	\$80
Empanadas de queso   Cheese empanadas	\$80
Tamal   Tamal (made with maize flour and minced meat)	\$100
Humita   Humita (made with sweetcorn and cheese)	\$200

## POSTRES - DESSERTS

Ensalada de frutas   Fruit salad	\$250
Mousse de dulce de leche y nueces   Vanilla custard with dulce de leche and walnuts	\$220
Helado (2 bochas)   Ice cream (2 scoops)	\$250

## BEBIDAS S/ALCOHOL | NON ALCOHOLIC DRINKS

Agua mineral sin gas   Still mineral water	\$120
Agua mineral con gas   Sparkling mineral water	\$120
Aguas saborizadas 500 cc   Flavored waters 500 cc	\$130
Gaseosas (línea Coca Cola)   Sodas (Coke line)	\$130
Schweppes   Schweppes	\$150
Jugos naturales   Fruit juices	\$160
Licuada de frutas con agua   Shakes with water	\$150
Licuada de frutas con leche   Shakes with milk	\$180
Licuada con jugo   Shakes with juice	\$180

## CERVEZAS - BEERS

Salta 500 cc	\$200
Heineken 330 cc	\$180

## WHISKIES - WHISKIES

Chivas Regal	\$450
JW Red Label	\$400
JW Black Label	\$400
J&B	\$400
White Horse	\$400

## APERITIVOS Y LICORES | APERITIVES AND LIQUEURS

Cinzano	\$320
Cognac Nacional	\$380
Licores	\$370

## COCKTAILS - COCKTAILS

Batido Gancia	\$320
Caipirinha	\$320
Cuba Libre	\$320
Daiquiri	\$320
Fernet Cola	\$320
Gin Tonic	\$380
Champagne 187	\$350
Mojito	\$320
Piña Colada	\$320
Pisco Sour	\$320
Negroni	\$320
Aperol Spritz	\$355

## TRAGOS SALUDABLES | HEALTHY DRINKS

Limonada (limón, menta, jengibre, rodajas de pepino y edulcorante)   Lemonade (Lemon, peppermint, ginger, cucumber slices and sweetener)	\$180
--	-------