

Los Inmortales

CAFÉ, PIZZA & RESTAURANT



Trabajando para ofrecer una propuesta que respete el espíritu con que nació Los Inmortales. Buscando que la visita a nuestras casas resulte ser algo más que probar un rico plato o una rica pizza, queremos acompañarla de ese plus que siempre nos ha caracterizado, movilizar los recuerdos tiernamente atesorados de tiempos, hechos y personas, vinculados al mundo de la cultura, el deporte y el espectáculo del cual es también deudor el origen de Los Inmortales.

Los Inmortales surge en sus comienzos de una sentida adhesión a la brillante generación de escritores, artistas y bohemios cuya obra contribuyó en gran manera a conferir a Buenos Aires ese sello de porteñidad que la caracteriza, y con el que Los Inmortales buscó identificarse.

Muchos de esos artistas se encuentran retratados en las galerías fotográficas de nuestras casas. Con el tiempo también se han ido sumando a esos espacios nuevos personajes que supieron ganarse un lugar en nuestro recuerdo, además de habernos honrado, muchos de ellos, en más de una oportunidad con su visita.

A través de los años, Los Inmortales también se ha ganado un espacio: hoy es reconocido como «el lugar» donde saborear las mejores pizzas. Su calidad y tradición también forman parte del recuerdo de Buenos Aires.

Los Inmortales is the result of a deep felt support of the brilliant generation of writers, artists and bohemians whose work provided Buenos Aires with its unique personality.

Many of these artists have their portraits displayed in our houses and many others also visited us quite frequently.

With more than 60 years of history, Los Inmortales is part of the memory of Buenos Aires. A history linked to the city, its people and tradition, but foremost to the quality of our dishes, flavors and ingredients. The end result is a truly amazing pizza and a menu which is just an enticing excuse to visit us again.

SERVICIO DE MESA \$180 (MENORES DE 12 AÑOS SIN CARGO)

A service charge of \$180 will be added to your bill (children up to 12 free of charge).

CUIDE EN TODO MOMENTO SUS PERTENENCIAS.

Take care of your belongings and do not leave them unattended.

PAGOS CON TARJETA DE CRÉDITO REQUIEREN ACREDITAR IDENTIDAD

Accreditation is required for credit card payments.

NO SE ACEPTAN BILLETES DE 50 Y 100 DÓLARES/EUROS

50 and 100 Dollar/Euros bills are not accepted.

FACTURA A: SOLICÍTELA AL MOZO CON ANTELACIÓN.

LIBRO DE QUEJAS A SU DISPOSICIÓN. LA CASA SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN.



/LosInmortales.Pizzeria



LosInmortalesPizza



RED: losinmortales

PASSWORD: carlosgardel

WWW.LOSINMORTALES.COM

LA CASA SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN

Right of admission reserved.

CAFETERÍA

Café <i>Coffee</i>	\$330	Vaso de leche <i>Glass of milk</i>	\$170
Café Americano <i>American coffee</i>	\$375	Medialunas <i>Croissants</i>	\$115 c/u
Café con crema <i>Coffe with creamy</i>	\$350	Medialuna con jamón y queso <i>Croissants stuffed with ham and cheese</i>	\$270 c/u
Café doble <i>Double coffee</i>	\$380	Medialuna con jamón crudo y queso <i>Croissants stuffed with cured ham and cheese</i>	\$315 c/u
Café doble con crema <i>Double coffee with creamy</i>	\$400	Tostadas caseras (5) <i>Toast</i>	\$210
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	\$380	Manteca, mermelada y dulce de leche <i>Butter, jam and milk jam</i>	\$215
Capuccino <i>Capuccino coffee</i>	\$410	Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese omelette</i>	\$1000
Capuccino especial <i>(crema, canela, chocolate)</i> <i>Capuccino coffee (cream, cinnamon and chocolate)</i>	\$465	Panqueque <i>Con dulce de leche o crema (2)</i> <i>Crepes with creamy caramel or buttercream (2)</i>	\$720
Mate cocido <i>Green infusion</i>	\$310	Brownie <i>Brownie</i>	\$455
Té <i>(negro, boldo, cachamai, manzanilla, tilo, menta)</i> <i>Herbs tea</i>	\$330		
Té con leche <i>Tea with milk</i>	\$350		
Submarino <i>Hot chocolate</i>	\$465		
Jugo de naranja exprimido <i>Fresh orange</i>	\$550		



Menu QR



CAFETERÍA

Servicio de cafetería a toda hora / Coffee Service at any time

SANDWICHES / Sandwichs

PROBÁ NUESTROS SANDWICHES CON PANES DE ELABORACIÓN PROPIA: PAN DE PIZZA .
Taste our sandwiches on pizza bread.

Queso Por Salut <i>Por Salut cheese</i>	\$925
Jamón cocido <i>Ham</i>	\$925
Jamón cocido y queso <i>Ham and cheese</i>	\$970
Jamón cocido completo <i>Complete ham</i>	\$1155
Jamón crudo <i>Cured ham</i>	\$1100
Jamón crudo y queso o rúcula <i>Cured ham and cheese or arugula</i>	\$1350
Lomito (con pan de pizza) <i>Sirloin steak (on pizza bread)</i>	\$1925
Lomito con queso (con pan de pizza) <i>Sirloin steak with cheese (on pizza bread)</i>	\$1980
Lomito completo (con pan de pizza) <i>Full sirloin steak sandwich (on pizza bread)</i>	\$2200
Milanesa completo (con pan de pizza) <i>Full sirloin steak sandwich (on pizza bread)</i>	\$2145

PICADAS / Platters

Tabla de quesos
Provolone, mozzarella, parmesano,
roquefort, fresco y pan de pizza.
*Assorted cheeses: provolone, mozzarella, parmesan,
roquefort, fresh.*

\$2475

Picada de la casa
House Platter

\$3025



/LosInmortales.Pizzeria



LosInmortalesPizza

Dale **Me Gusta** a la pizzería más
tradicional de Buenos Aires.
Pizza de galera y bastón.

Publicá una selfie usando el hashtag
#LosInmortalesPizza y participá
por premios semanales y mensuales.

WWW.LOSINMORTALES.COM

BEBIDAS

Servicio de cafetería a toda hora / Coffee Service at any time

AGUAS Y GASEOSAS

Water and Soft drinks

Agua mineral Bottled water	\$330
Agua saborizada Flavored water	\$330
Gaseosas Soft drinks	\$330
Jugo de limón exprimido Fresh lemon	\$220
Jugo de naranja exprimido Fresh orange	\$550

CERVEZAS

Beers

Chopp Draft beer		\$455
Chopp con ingredientes Draft beer with ingredients		\$600
Chopp Patagonia Amber (Sucursal Nordelta) Draft beer Patagonia in Nordelta's House		\$550
Porrón Quilmes Clásica Quilmes Cristal - bottle of 340 cc		\$410
Porrón Quilmes Stout Quilmes Stout - bottle of 340 cc		\$440
Porrón Stella Artois Stella Artois - bottle of 330 cc		\$525
Porrón Quilmes 0.0% Alcohol Free beer - bottle of 354 cc		\$440
Porrón Corona Corona - bottle of 355 cc		\$600
Patagonia lata Patagonia - Can of 430 cc		\$490
Patagonia Amber Lager Patagonia Amber Lager - bottle of 740 cc		\$970

TRAGOS Y BEBIDAS

Alcoholic drinks and liquors

Champagne Senetiner Brut Nature Nieto Senetiner Sparking Wine Brut Nature	\$2255
Champagne Senetiner 187 Nieto Senetiner Sparking Wine 187	\$___
Alamos Extra Brut Alamos Sparkling Wine Extra Brut	\$2450
Norton Cosecha Especial Extra Brut Norton Sparking Wine Extra Brut	\$2450
Campari con jugo Campari with juice	\$1045
Fernet Cola Fernet Cola	\$725

LICUADOS

Smoothies

Banana, manzana, frutilla, kiwi, durazno, ananá o tutti frutti. Banana, apple, strawberry, kiwi, peach, anana or tutti frutti shakes.	
Con agua With water	\$540
Con leche With milk	\$590
Con jugo de naranja With orange juice	\$625



LosInmortalesPizza

Publicá una selfie usando el hashtag
#LosInmortalesPizza y participá
por premios semanales y mensuales.

WWW.LOSINMORTALES.COM

ENTRADAS

Starters

Muzzarella a la milanesa <i>Breaded muzzarella cheese</i>	\$825
Muzzarella capresse <i>Mozzarella caprese</i>	\$825
Picada de Quesos <i>Cheese platter</i>	\$2475
Picada de la casa <i>House platter</i>	\$3025
Provoleta con tomate a la parrilla <i>Grilled provoleta cheese with tomato</i>	\$1450

ENSALADAS

Salads

Adela <i>(tomate, choclo, cebolla, atún y selección de verdes)</i> <i>Adela (tomato, corn, onion, tuna and green leafy vegetables)</i>	\$1100
Ensalada César clásica <i>(hojas de lechuga, aderezo César, croutons y queso parmesano)</i> <i>(lettuce leaves, Caesar dressing, croutons and parmesano cheese)</i>	\$1200
Ensalada César con pollo o atún <i>(selección de verdes, aderezo César, croutons y queso parmesano)</i> <i>(With chicken or tuna. Caesar dressing, green leafy vegetables, croutons and parmesano cheese)</i>	\$1500
Ensalada de espinaca con parmesano y champignones <i>(Spinach with parmesano cheese and mushrooms)</i>	\$1200
Ensalada de palmitos <i>(selección de verdes y palmitos)</i> <i>Hearts of palms salad (green leafy vegetables and hearts of palms)</i>	\$1200
Fiorentina <i>(ananá, palmitos, manzana y rúcula)</i> <i>Pineapple, hearts of palms, apple and arugula</i>	\$1100
Los Inmortales <i>(rúcula, queso parmesano y nuez)</i> <i>Arugula, parmesano cheese and walnuts</i>	\$1100
Tentación <i>(jamón, queso, tomate, lechuga, huevo duro y aceitunas)</i> <i>Ham, cheese, tomato, lettuce, hard-boiled eggs and olives</i>	\$1100
Tuna <i>(atún, arroz y huevo)</i> <i>Tuna, rice and eggs</i>	\$1200
Verano <i>(palmitos, zanahoria rallada y naranja)</i> <i>Hearts of palms, grated carrot and orange</i>	\$1100

ARME SU PROPIA ENSALADA / Make your own salad

• **Hasta 3 ingredientes**
3 ingredients

\$1050

• **Hasta 5 ingredientes**
5 ingredients

\$1250

Ingredientes / Ingredients

Aceitunas (olives), Albahaca (basil), Arroz (rice), Cebolla (onion), Chaucha (green beans), Choclo (corn), Espinaca (spinach), Huevo (egg), Jamón (ham), Lechuga (lettuce), Papa (potato), Queso (cheese), Remolacha (beetroot), Zanahoria (carrot), Rúcula (arugula), Tomate (tomato)

Ingredientes especiales / Special ingredients

c/u \$440

Ananá (pineapple), Atún (tuna), Champignon (mushrooms), Pollo (chicken), Palmitos (hearts of palms)

SEGUINOS EN INSTAGRAM/LOSINMORTALESPIZZA

PLATOS PRINCIPALES

Main courses

Bife de chorizo <i>Entrecote steak</i>	\$2150
Mini bife <i>Mini steak</i>	\$1750
Bife de lomo <i>Sirloin steak</i>	\$2250
Milanesa de ternera <i>Breaded veal cutlet</i>	\$1265
Milanesa de ternera napolitana <i>Breaded veal cutlet topped with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$1565
Milanesa de pollo <i>Breaded chicken cutlet</i>	\$1265
Milanesa de pollo napolitana <i>Breaded chicken cutlet topped with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$1565
Suprema de pollo <i>Chicken supreme</i>	\$1450
Suprema de pollo napolitana <i>Chicken supreme with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$1750
Omelette de jamón y queso	\$1000
Pollo (1/4) deshuesado al limón <i>Boneless lemon chicken (1/4)</i>	\$1350
Revuelto de Gramajo <i>Gramajo scramble</i>	\$1265
Suprema Maryland o a la Suiza <i>Chicken Maryland or Swiss chicken</i>	\$1925
Tortilla de espinaca <i>Spinach omelette</i>	\$1155
Tortilla de papas <i>Potato omelette</i>	\$1155

PORCIONES

Side dishes

Espinaca a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$990
Huevos fritos (2) <i>Fried eggs (2)</i>	\$410
Papas a la crema <i>Creamed potatoes</i>	\$895
Papas fritas <i>French fries</i>	\$840
1/2 Papas fritas <i>1/2 French fries</i>	\$530
Papas rejillas o pay <i>Waffle fries / shoestring potatoes</i>	\$895
Puré de papa o zapallo <i>Potatoes or pumpkin puree</i>	\$840

PASTAS

House Pasta

Fettucini <i>Fettucini</i>	\$845
Ñoquis <i>Gnocchi</i>	\$845
Ravioles de ricota <i>Ravioli filled with ricotta cheese</i>	\$990
Ravioles de calabaza <i>Ravioli filled with pumpkin</i>	\$990
Ravioles de pollo, carne y verdura <i>Ravioli filled with chicken, meat and greens</i>	\$990
Ravioles de pavita, jamón y almendras <i>Ravioli filled with turkey meat, ham and almonds</i>	\$1015
Sorrentinos de ricota, muzarella y jamón <i>Sorrentini filled with ricotta cheese, mozzarella cheese and ham</i>	\$1015
Canelones de verdura y pollo o de ricota y jamón <i>Cannelloni filled with greens and chicken or ricotta cheese and ham</i>	\$1100

SALSAS

Sauces

Fileto / Manteca / Pesto <i>Tomato sauce / Butter / Basil</i>	\$380
Gratinados / Rosa / Mixta / Crema <i>Gratin / Rose / Mix / Cream</i>	\$380
Bolognesa <i>Bolognesa</i>	\$440
Scarpato <i>(salsa de tomate, crema, cebolla de verdeo y panceta)</i> <i>Scarpato (tomato sauce, cream, green onion and bacon)</i>	\$460

Parisien <i>(crema, pollo, jamón y champignones)</i> <i>Parisien (cream, chicken, jam and mushrooms)</i>	\$460
---	-------

Cuatro quesos <i>Four cheeses sauce</i>	\$470
---	-------

PESCADOS

Fish

Salmón Rosado grillé <i>Grilled pink salmon</i>	\$2900
---	--------

PIZZAS

FILOCCIO / CALZONE / FAINA

Pizza turnovers with mozzarella cheese

Filoccio con muzzarella, tomate y jamón <i>Pizza turnovers with mozzarella cheese, tomato and ham</i>	\$1850
Calzone a la Bella Napoli (muzzarella, champignones, morrones, jamón, tomate y muzzarella) <i>Pizza turnovers with mozzarella cheese, tomato, ham, sweet peppers and mushrooms</i>	\$2475
Porción de Faina <i>Slice of Farinatta</i>	\$240
Porción de Fugafaina <i>Slice of Farinatta with onions</i>	\$260
Porción de Faina con muzzarella <i>Slice of Farinatta with mozzarella</i>	\$310
Porción de Faina con muzzarella y jamón <i>Slice of Farinatta with mozzarella and ham</i>	\$380

EMPANADAS

Albahaca y muzzarella <i>Mozzarella and sweet basil</i>	\$270	Jamón y muzzarella <i>Mozzarella and ham</i>	\$270
Atún y cebolla de verdeo <i>Tuna and green onion</i>	\$280	Panceta, ciruela y muzzarella <i>Bacon, plum and mozzarella</i>	\$280
Caprese <i>Mozzarella and tomato and sweet basil</i>	\$270	Pollo <i>Chicken</i>	\$280
Carne <i>Meat</i>	\$280	Provolone <i>Provolone</i>	\$280
Carne picante <i>Meat spicy</i>	\$280	Roquefort y muzzarella <i>Roquefort and mozzarella</i>	\$280
Cebolla y muzzarella <i>Mozzarella and onion</i>	\$270	Verdura con o sin queso <i>Vegetables with or without cheese</i>	\$270
Humita <i>Creamed corn</i>	\$270	Carne cortada a cuchillo <i>Meat cutted with knife</i>	\$295
		Bondiola de cerdo (Sucursal Nordelta) <i>Pork Meat cutted with knife (Nordelta's House)</i>	\$295

PIZZAS

PIZZA A LA PIEDRA TRADICIONAL (con aceite de oliva)

Traditional pizzas baked on a hearthstone oven (with olive oil)

	GRANDE large	MEDIANA medium	INDIVIDUAL small
Muzzarella con aceitunas / <i>Mozzarella cheese with olive</i>	\$2200	\$1650	\$1100
Anchoas con aceitunas / <i>With anchovies with olive</i>			
Mixta (1/2 anchoas, 1/2 muzzarella con aceitunas a) <i>Mixed (1/2 anchovies and 1/2 mozzarella cheese, olives)</i>			
Muzzarella con albahaca / <i>Mozzarella with basil</i>	\$2350	\$1765	\$1175
Muzzarella con rúcula / <i>Mozzarella with arugula</i>			
Muzzarella con huevo / <i>Mozzarella with egg</i>			
Pizzaiola (tomate, ajo y orégano con aceitunas) <i>Pizzaiola (with tomato, garlic, oregano and olives)</i>	\$1980	\$1485	\$990

PIZZA A LA PIEDRA ESPECIAL (con aceite de oliva)

Special pizza baked on a hearthstone oven (with olive oil)

	GRANDE large	MEDIANA medium	INDIVIDUAL small
Fugazza a la piedra <i>Fugazza cooked on hot stone</i>	\$1980	\$1485	\$990
Fugazza con muzzarella <i>Fugazza with muzzarella cheese</i>	\$2400	\$1800	\$1200
Choclo con salsa blanca o muzzarella <i>Corn with white sauce or mozzarella cheese</i>			
Muzzarella con tomate natural y aceitunas <i>Mozzarella cheese with fresh tomato and olive</i>			
Jamón y ananá Glace <i>Ham and pineapple</i>			
Alcauciles con salsa blanca <i>Artichoke with white sauce</i>	\$2550	\$1915	\$1275
Berenjenas con muzzarella o roquefort <i>Aubergine with mozzarella or roquefort cheese</i>			
Calabresa con ají morrón, muzzarella <i>Calabrian style with sweet peppers and mozzarella cheese</i>			
Espárragos con parmesano <i>Asparagus with grated parmesan</i>			
Espárragos con salsa blanca o muzzarella <i>Asparagus with white sauce or mozzarella cheese</i>			
Espinaca con salsa blanca o muzzarella <i>Spinach with white sauce or mozzarella cheese</i>			
Fugazza con queso roquefort <i>Fugazza with roquefort cheese</i>			
Muzzarella con cantimpalo <i>Mozzarella cheese with cantimpalo sausage</i>			
Napolitana con muzzarella y longaniza <i>Muzzarella cheese and pork sausage</i>			

PIZZAS

PIZZA A LA PIEDRA ESPECIAL (con aceite de oliva)

Special pizza baked on a hearthstone oven (with olive oil)

	GRANDE <i>large</i>	MEDIANA <i>medium</i>	INDIVIDUAL <i>small</i>
Napolitana con rodajas de tomate y ajo <i>Muzzarella cheese with fresh tomato and garlic</i>	\$2550	\$1915	\$1275
Sorrentina (muzzarella, jamón y aceitunas) <i>Mozzarella cheese, ham and olives</i>			
Fugazzetta rellena con muzzarella o queso fresco <i>Fugazzeta cooked on hot stone with mozzarella cheese</i>	\$2700	\$2025	\$1350
Fugazzetta con atún <i>Fugazzeta with tuna</i>			
Muzzarella con Jamón y ananá Glace <i>Mozzarella cheese with Ham and pineapple</i>			
Los Inmortales (muzzarella, morrones, aceitunas y anchoas) <i>Mozzarella cheese, sweet peppers, olives and anchovies</i>			
Muzzarella caprese (con aceitunas negras, albahaca y tomate natural) <i>Mozzarella cheese, fresh tomato, basil and olive</i>			
Muzzarella, jamón, morrones y aceitunas <i>Mozzarella cheese, ham, sweet peppers and olives</i>			
Muzzarella con panceta y aceitunas <i>Mozzarella cheese with bacon and olives</i>			
Muzzarella con atún <i>Mozzarella cheese with tuna</i>			
Pollo con tomate y muzzarella <i>Chicken with tomato and mozzarella cheese</i>			
Queso provolone o roquefort <i>Provolone or Roquefort cheese</i>			
Sorrentina con huevo (muzzarella, jamón, huevo y aceitunas) <i>Mozzarella cheese, ham, egg and olives</i>			
Fugazzetta con jamón y queso <i>Fugazzeta with ham and cheese</i>	\$2800	\$2100	\$1400
A la Carusso con champignones, provolone o muzzarella <i>With mushrooms, provolone or mozzarella cheese</i>			
Champignones, muzzarella y cebolla de verdeo <i>With mushrooms, mozzarella cheese and verdeo</i>			
Palmitos con roquefort o muzzarella <i>Hearts of palms with roquefort or mozzarella cheese</i>			
Muzzarella con panceta y ananá Glace <i>Mozzarella cheese with bacon and pineapple</i>			
A los 4 quesos (muzzarella, provolone, roquefort, parmesano) <i>With mozzarella, provolone, roquefort, parmesano cheese</i>			
Muzzarella, jamón crudo, rúcula o morrones y aceitunas <i>Mozzarella cheese, cured ham, arugula or sweet peppers and olives</i>			

PIZZAS

PIZZA A LA PIEDRA CON HARINA INTEGRAL

Whole wheat flower pizza on a hearthstone oven.

Espinacas con muzzarella o Por salut

Spinach with mozzarella cheese or diet cheese

Fugazza a la piedra con muzzarella o Port Salut

Fugazza cooked on hot stone with mozzarella cheese or diet cheese

Queso Port Salut y tomate natural

Diet cheese and fresh tomato

GRANDE large	MEDIANA medium	INDIVIDUAL small
\$2510	\$1880	\$1255

INGREDIENTES ADICIONALES PARA LAS PIZZAS ESPECIALES

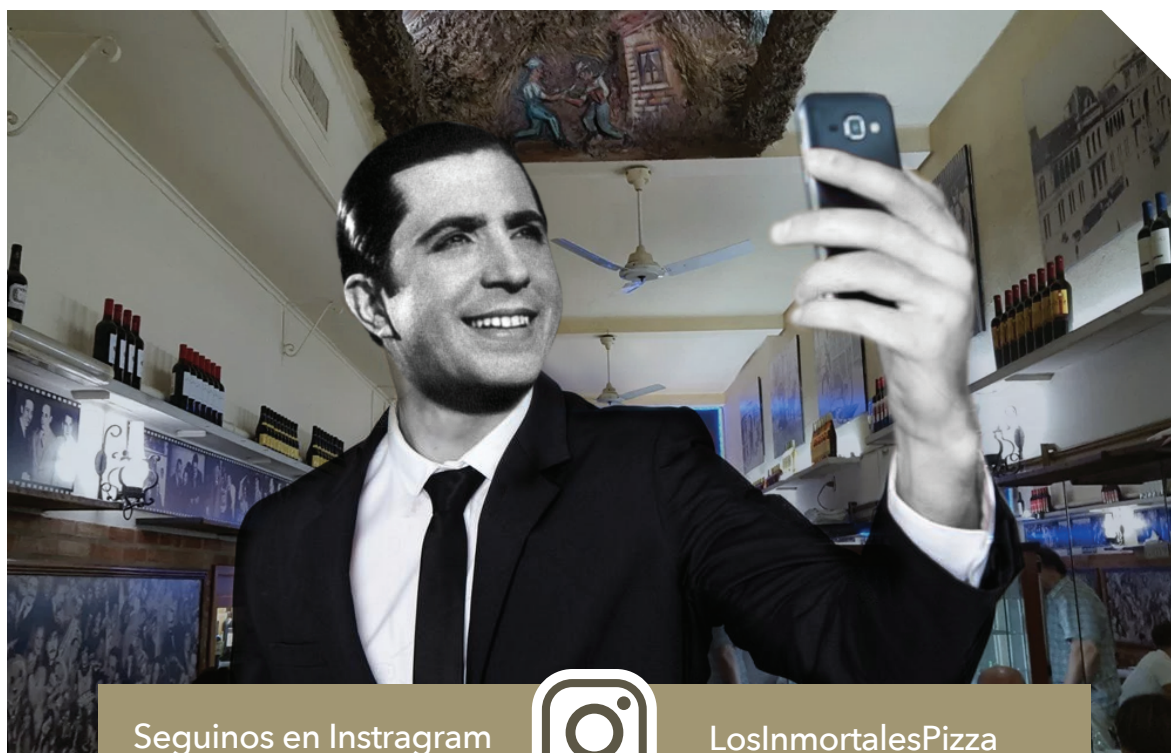
Extra toppings for special pizzas

Aceituna verde o negra / ajo / albahaca / huevo / morrones /

anchoas / muzzarella / ananá / tomate natural /

*Green or black olives / garlic / basil / egg / sweet peppers / anchovy /
mozzarella cheese / pineapple / fresh tomato /*

GRANDE large	MEDIANA medium	INDIVIDUAL small
\$240	\$230	\$220



Seguinos en Instagram



LosInmortalesPizza

Publicá en tu Instagram una selfie usando
el hashtag **#LosInmortalesPizza** y
participá por premios semanales y mensuales.

POSTRES, HELADOS Y COPAS

Desserts, ice-creams and sundaes

Almendrado o Bombón Escocés o Bombón Suizo <i>Almond ice cream /Chocolate topped ice cream with a heart of caramel milk /Chocolate topped ice cream</i>	\$620
Brownie con Helado <i>Brownie with ice cream</i>	\$845
Copa helada de vainilla con chocolate caliente, nuez y dulce de leche <i>Ice cream with walnuts, chocolate and creamy caramel</i>	\$995
Charlotte con chocolate caliente <i>Dessert with hot chocolate</i>	\$620
Ensalada de frutas <i>Fruit salad</i>	\$640
Ensalada de frutas con helado <i>Fruit salad with ice cream</i>	\$870
Flan casero con crema o dulce de leche o mixto <i>Caramel custard with cream and milk jam</i>	\$650
Frutillas con crema o marsala <i>Strawberries with cream or marsala</i>	\$760
Helado 1 bocha (varios gustos) <i>Ice-creams</i>	\$390
Helado 2 bochas (varios gustos) <i>Ice-creams</i>	\$530
Helado de limón con botella champagne Nieto Senetiner 187 <i>Lemon ice-cream with Sparking Wine Nieto Senetiner 187</i>	\$___
Mousse de chocolate casero <i>Chocolate Mousse</i>	\$650
Queso y dulce de batata o membrillo <i>Quince and cheese</i>	\$600
Panqueques con dulce de leche <i>Crepes with creamy caramel or buttercream (2)</i>	\$720
Recargo de chocolate, nuez, chantilly o dulce de leche <i>Extra charge on chocolate, walnuts, whipped creamy caramel pudding</i>	\$215

VINOS TINTOS

Red wines

	375 ml	750 ml
Vino sugerido de la casa Bodega Norton	\$715	\$1015

NORTON		
Malbec D.O.C.		\$1950
Cosecha Tardía "dulce"		\$1535

LA RURAL		
San Felipe Roble Malbec		\$1950
Trumpeter Malbec	\$1150	\$2250
Trumpeter Cabernet Sauvignon		\$2250

RUCA MALEN		
Ruca Malen Malbec	\$1215	\$2115

NIETO SENETINER		
Don Nicanor Malbec		\$3400
Nieto Senetiner Malbec	\$1045	\$2050
Nieto Senetiner Cabernet Sauvignon		\$2050
Emilia Malbec		\$1600

CATENA ZAPATA		
Álamos Malbec	\$1400	\$2350
Álamos Reserve Malbec		\$2900
Nicasia Vineyards - Malbec		\$2550
Saint Felicien Malbec	\$2300	\$3500
Saint Felicien Cabernet Sauvignon		\$3500

VINOS BLANCOS

White wines

	375 ml	750 ml
Vino sugerido de la casa Bodega Norton	\$715	\$1015

NORTON		
Cosecha Tardía		\$1535

LA RURAL		
Trumpeter Sauvignon Blanc		\$2250

CATENA ZAPATA		
Álamos Chardonnay	\$1400	\$2350
Saint Felicien Chardonnay		\$3500

NIETO SENETINER		
Nieto Senetiner Chardonnay		\$2050
Emilia Sauvignon Blanc		\$1600

COPAS DE VINO / Glass of wine

VINOS TINTOS	
Aime	\$600
San Felipe Roble Malbec	\$700

VINOS BLANCOS	
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$700
Norton Blanco	\$550

Moscato / Muscat	\$600
------------------	-------

DESCORCHE / Bring your wine	\$715
-----------------------------	-------

PROMOCIÓN DEL MES / Month promotion

VINOS ROSADOS

Rosé wines

CATENA ZAPATA	
Álamos Maceración Atenuada	\$2350

NIETO SENETINER	
Emilia	\$1600
Believe in Rose Malbec - Pinot Noir	\$2800

 /LosInmortales.Pizzeria

 LosInmortalesPizza

Dale **Me Gusta** a la pizzería más tradicional de Buenos Aires.
Pizza de galera y bastón.

Publicá una selfie usando el hashtag **#LosInmortalesPizza** y participá por premios semanales y mensuales.

WWW.LOSINMORTALES.COM

MENÚ BAJO EN CALORÍAS



OPCIONES APTO CELÍACOS

ENTRADAS

• Ensaladas: armá tu ensalada de 3 ingredientes	\$1045
5 ingredientes	\$1265
• Ensalada Tentación (lechuga, tomate, Port Salut, jamón cocido, huevo y aceitunas)	\$1100
• Ensalada Fiorentina (ananá, palmitos, manzana y rúcula)	\$1200
• Ensalada de palmitos (selección de verdes y palmitos)	\$1200
• Porción de puré de papas o zapallo	\$840
• Muzzarella Capresse	\$825

PLATOS PRINCIPALES

• Pizza "Light" individual (harina integral) con queso Port Salut	\$1255
• Mini bife	 \$1750
• Bife de lomo	 \$2250
• Pollo (1/4) deshuesado al limón	 \$1350
• Salmón rosado grill	 \$2900

POSTRES

• Ensalada de frutas	\$640
• Frutillas c/ jugo de naranja exprimida	 \$760

BEBIDAS

• Jugo de naranja exprimida	\$550
• Gaseosa light	 \$330



/LosInmortales.Pizzeria



LosInmortalesPizza

Dale **Me Gusta** a la pizzería más tradicional de Buenos Aires.
Pizza de galera y bastón.

Publicá una selfie usando el hashtag **#LosInmortalesPizza** y participá por premios semanales y mensuales.

WWW.LOSINMORTALES.COM