

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 \$1800 (MENORES DE 12 AÑOS SIN CARGO)

A service charge of \$1800 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

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

Café <i>Coffee</i>	\$3000	Vaso de leche <i>Glass of milk</i>	\$1700
Café Americano <i>American coffee</i>	\$3300	Medialunas <i>Croissants</i>	\$1700 c/u
Café con crema <i>Coffee with creamy</i>	\$3300	Medialuna con jamón y queso <i>Croissants stuffed with ham and cheese</i>	\$3200 c/u
Café doble <i>Double coffee</i>	\$4400	Medialuna con jamón crudo y queso <i>Croissants stuffed with cured ham and cheese</i>	\$3700 c/u
Café doble con crema <i>Double coffee with creamy</i>	\$4400	Tostadas caseras (5) <i>Toast</i>	\$2700
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	\$3400	Manteca, mermelada y dulce de leche <i>Butter, jam and milk jam</i>	\$3400
Capuccino <i>Capuccino coffee</i>	\$4400	Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese omelette</i>	\$10500
Capuccino especial <i>(crema, canela, chocolate)</i> <i>Capuccino coffee (cream, cinnamon and chocolate)</i>	\$4700	Revuelto de jamón o panceta <i>Scramble eggs with ham or bacon</i>	\$11000
Mate cocido <i>Green infusion</i>	\$2700	Panqueque <i>Con dulce de leche o crema (2)</i> <i>Crepes with creamy caramel or buttercream (2)</i>	\$8000
Té <i>(negro, boldo, cachamai, manzanilla, tilo, menta)</i> <i>Herbs tea</i>	\$3000	Brownie <i>Brownie</i>	\$5200
Té con leche <i>Tea with milk</i>	\$3400		
Submarino <i>Hot chocolate</i>	\$4700		
Jugo de naranja exprimido <i>Fresh orange</i>	\$7000		

Sandwiches / Picadas

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>	\$9400
Jamón cocido <i>Ham</i>	\$9400
Jamón cocido y queso <i>Ham and cheese</i>	\$10500
Jamón cocido completo <i>Complete ham</i>	\$13600
Jamón crudo <i>Cured ham</i>	\$12600
Jamón crudo y queso o rúcula <i>Cured ham and cheese or arugula</i>	\$15700
Lomito (con pan de pizza) <i>Sirloin steak (on pizza bread)</i>	\$19900
Lomito con queso (con pan de pizza) <i>Sirloin steak with cheese (on pizza bread)</i>	\$21000
Lomito completo (con pan de pizza) <i>Full sirloin steak sandwich (on pizza bread)</i>	\$24100
Milanesa completo (con pan de pizza) <i>Full sirloin steak sandwich (on pizza bread)</i>	\$20200

PICADAS / Platters

Plato de quesos \$20000

Provolone, Muzzarella, Cuartirolo,
Roquefort, Dambo, Rusa, Aceitunas y pan de pizza.
Assorted cheeses: provolone, mozzarella, cuartirolo, roquefort, dambo.

Plato de fiambres y quesos \$24000

Provolone, Muzzarella, Cuartirolo,
Roquefort, Dambo, Longaniza, Cantimpalo,
Jamon Cocido, Jamon Crudo, Rusa, Aceitunas y pan de pizza.
provolone, mozzarella, cuartirolo, roquefort, Sausage, raw ham, cooked ham.

Picada de la casa \$29000

House Platter

Provolone, Muzzarella, Cuartirolo, Dambo
Roquefort, Jamon Cocido, Jamon Crudo,
Longaniza, Cantimpalo, Ensalada Rusa, Aceitunas,
Huevo, Palmitos, Anchoas, Morron Rojo.

provolone, mozzarella, cuartirolo, roquefort, Sausage, raw ham, cooked ham, Eggs, Palm heart, Anchovies, bell pepper.

Bebidas

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

AGUAS Y GASEOSAS

Water and Soft drinks

Agua mineral Bottled water	\$3900
Agua saborizada Flavored water	\$4500
Gaseosas Soft drinks	\$3900
Jugo de limón exprimido Fresh lemon	\$2500
Jugo de naranja exprimido Fresh orange	\$7000

CERVEZAS

Beers

Chopp Draft beer		\$5500
Chopp con ingredientes Draft beer with ingredients		\$9000
Chopp Patagonia Amber (Sucursal Nordelta)		\$6500
Porrón Quilmes Stout Quilmes Stout - bottle of 340 cc		\$6000
Porrón Stella Artois Stella Artois - bottle of 330 cc		\$6500
Porrón Stella Artois Sin alcohol Alcohol Free beer - bottle of 354 cc		\$6500
Porrón Corona Alcohol Free beer - bottle of 354 cc		\$6500
Porrón Corona Cero Corona - bottle of 355 cc		\$6500
Patagonia lata Patagonia - Can of 430 cc		\$6500
Patagonia 740 cc Patagonia - bottle of 740 cc		\$11000
Patagonia Amber Lager - Lager del Sur - 24/7		

TRAGOS Y BEBIDAS

Alcoholic drinks and liquors

Champagne Senetiner Brut Nature Nieto Senetiner Sparkling Wine Brut Nature	\$25000
Champagne Alamos Extra Brut Alamos Sparkling Wine Extra Brut	\$25000
Champagne Mini Small bottle of Sparkling Wine	\$9000
Campari con jugo Campari with juice	\$10000
Fernet Cola Fernet Cola	\$10000

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	\$6000
Con leche With milk	\$6500
Con jugo de naranja With orange juice	\$8500



Entradas

Starters

Muzzarella a la milanese <i>Breaded muzzarella cheese</i>	\$8300
Muzzarella caprese <i>Mozzarella caprese</i>	\$8300
Provoleta con tomate a la parrilla <i>Grilled provoleta cheese with tomato</i>	\$11500
Plato de Jamon Crudo <i>Raw ham plate</i>	\$13000



Ensaladas

Salads

Adela <i>(tomate, choclo, cebolla, atún y selección de verdes)</i> <i>Adela (tomato, corn, onion, tuna and green leafy vegetables)</i>	\$14000
Ensalada César clásica <i>(hojas de lechuga, aderezo César, croutons y queso parmesano)</i> <i>(lettuce leaves, Caesar dressing, croutons and parmesano cheese)</i>	\$14000
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>	\$18900
Ensalada de espinaca con parmesano y champignones <i>(Spinach with parmesano cheese and mushrooms)</i>	\$14000
Ensalada de palmitos <i>(selección de verdes y palmitos)</i> <i>Hearts of palms salad (green leafy vegetables and hearts of palms)</i>	\$17000
Florentina <i>(ananá, palmitos, manzana y rúcula)</i> <i>Pineapple, hearts of palms, apple and arugula</i>	\$17000
Los Inmortales <i>(rúcula, queso parmesano y nuez)</i> <i>Arugula, parmesano cheese and walnuts</i>	\$14000
Tentación <i>(jamón, queso, tomate, lechuga, huevo duro y aceitunas)</i> <i>Ham, cheese, tomato, lettuce, hard-boiled eggs and olives</i>	\$13000
Tuna <i>(atún, arroz y huevo)</i> <i>Tuna, rice and eggs</i>	\$16000
Verano <i>(palmitos, zanahoria rallada y naranja)</i> <i>Hearts of palms, grated carrot and orange</i>	\$16000

ARME SU PROPIA ENSALADA / Make your own salad

• **Hasta 3 ingredientes**
3 ingredients

\$11500

• **Hasta 5 ingredientes**
5 ingredients

\$13000

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 \$6000

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



Platos Principales

Main courses



Pastas

House Pasta



Bife de chorizo <i>Entrecote steak</i>	\$20500
Mini bife <i>Mini steak</i>	\$17500
Bife de lomo <i>Sirloin steak</i>	\$22500
Milanesa de ternera <i>Breaded veal cutlet</i>	\$15000
Milanesa de ternera napolitana <i>Breaded veal cutlet topped with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$17000
Milanesa de pollo <i>Breaded chicken cutlet</i>	\$15000
Milanesa de pollo napolitana <i>Breaded chicken cutlet topped with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$17000
Suprema de pollo <i>Chicken supreme</i>	\$16000
Suprema de pollo napolitana <i>Chicken supreme with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$18000
Pollo (1/4) deshuesado al limón <i>Boneless lemon chicken (1/4)</i>	\$13500
Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese Omelet</i>	\$10500
Omelette de champignon y queso <i>Mushroom and cheese Omelet</i>	\$16000
Omelette de espinaca y queso <i>Spinach and cheese Omelet</i>	\$15000
Revuelto con jamón o panceta <i>Scramble with Ham or bacon</i>	\$11000
Revuelto de Gramajo c/ Jamón o panceta <i>Gramajo scramble with Ham or bacon</i>	\$15000
Suprema Maryland o a la Suiza <i>Chicken Maryland or Swiss chicken</i>	\$20000
Tortilla de espinaca <i>Spinach omelette</i>	\$13000
Tortilla de papas <i>Potato omelette</i>	\$13000

Fettucini <i>Fettucini</i>	\$11000
Ñoquis <i>Gnocchi</i>	\$11000
Ravioles de ricota <i>Ravioli filled with ricotta cheese</i>	\$11000
Ravioles de calabaza <i>Ravioli filled with pumpkin</i>	\$11000
Ravioles de pollo, carne y verdura <i>Ravioli filled with chicken, meat and greens</i>	\$11000
Ravioles de pavita, jamón y almendras <i>Ravioli filled with turkey meat, ham and almonds</i>	\$12000
Sorrentinos de ricota, muzarella y jamón <i>Sorrentini filled with ricotta cheese, mozzarella cheese and ham</i>	\$12000
Canelones de verdura y pollo o de ricota y jamón <i>Cannelloni filled with greens and chicken or ricotta cheese and ham</i>	\$12000



Salsas

Sauces



Fileto / Manteca / Pesto <i>Tomato sauce / Butter / Basil</i>	\$3500
Gratinados / Rosa / Mixta / Crema <i>Gratin / Rose / Mix / Cream</i>	\$4000
Bolognesa <i>Bolognesa</i>	\$4500
Scarparo <i>(salsa de tomate, crema, cebolla de verdeo y panceta)</i> <i>Scarparo (tomato sauce, cream, green onion and bacon)</i>	\$4500
Parisien <i>(crema, pollo, jamón y champignones)</i> <i>Parisien (cream, chicken, jam and mushrooms)</i>	\$4500
Cuatro quesos <i>Four cheeses sauce</i>	\$5000



Porciones

Side dishes



Pescados

Fish



Espinaca a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$15000
Huevos fritos (2) <i>Fried eggs (2)</i>	\$2500
Papas a la crema <i>Creamed potatoes</i>	\$15000
Papas fritas <i>French fries</i>	\$10000
Papas fritas Provençal <i>French fries with garlic</i>	\$11000
1/2 Papas fritas <i>1/2 French fries</i>	\$5500
Papas rejillas o pay <i>Waffle fries / shoestring potatoes</i>	\$11000
Puré de papa o zapallo <i>Potatoes or pumpkin puree</i>	\$10000
1/2 Puré de papa o zapallo <i>1/2 Potatoes or pumpkin puree</i>	\$5500

Salmón Rosado grillé con guarnicion <i>Grilled pink salmon</i>	\$30000
Filet de Merluza a la Romana con guarnicion. <i>(Sucursales Parana, Lavalle, Belgrano y Nordelta)</i>	\$15000

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>	\$24000
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>	\$29000
Porción de Faina <i>Slice of Farinatta</i>	\$2000
Porción de Fugafaina <i>Slice of Farinatta with onions</i>	\$2300
Porción de Faina con muzzarella <i>Slice of Farinatta with mozzarella</i>	\$2800
Porción de Faina con muzzarella y jamón <i>Slice of Farinatta with mozzarella and ham</i>	\$3000

Empanadas

Caprese <i>Mozzarella and tomato and sweet basil</i>	\$3000	Carne <i>Meat</i>	\$3200
Verdura con o sin queso <i>Vegetables with or without cheese</i>	\$3000	Carne picante <i>Meat spicy</i>	\$3200
Cebolla y muzzarella <i>Mozzarella and onion</i>	\$3000	Carne cortada a cuchillo <i>Meat cutted with knife</i>	\$3500
Humita <i>Creamed corn</i>	\$3000	Provolone <i>Provolone</i>	\$3500
Jamón y muzzarella <i>Mozzarella and ham</i>	\$3000	Roquefort y muzzarella <i>Roquefort and mozzarella</i>	\$3500
Pollo <i>Chicken</i>	\$3000	Roquefort con Jamon y muzzarella <i>Roquefort and mozzarella</i>	\$3700



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 / <i>Mozzarella cheese</i>	\$26500	\$20000	\$13500
Muzzarella con aceitunas / <i>Mozzarella cheese with olive</i>	\$27000	\$20500	\$14000
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>	\$28000	\$21000	\$14500
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>	\$18500	\$14000	\$9500

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>	\$18500	\$14000	\$9500
Fugazza con muzzarella <i>Fugazza with mozzarella cheese</i>	\$29000	\$22000	\$14500
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>			
Espárragos con parmesano o salsa blanca <i>Asparagus with grated parmesan or white sauce</i>			
Fugazza con queso roquefort <i>Fugazza with roquefort cheese</i>	\$31000	\$23000	\$15500
Muzzarella con cantimpalo <i>Mozzarella cheese with cantimpalo sausage</i>			
Napolitana con muzzarella y longaniza <i>Mozzarella cheese and pork sausage</i>			
Napolitana con rodajas de tomate y ajo <i>Mozzarella cheese with fresh tomato and garlic</i>			
Sorrentina (muzzarella, jamón y aceitunas) <i>Mozzarella cheese, ham and olives</i>			
Muzzarella caprese (con aceitunas negras, albahaca y tomate natural) <i>Mozzarella cheese, fresh tomato, basil and olive</i>			



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>
Los Inmortales (muzzarella, morrones, aceitunas y anchoas) <i>Mozzarella cheese, sweet peppers, olives and anchovies</i>	\$33500	\$25500	\$17000
Fugazzetta rellena con muzzarella o queso fresco <i>Fugazzeta cooked on hot stone with mozzarella cheese</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 Jamón y ananá Glace <i>Mozzarella cheese with Ham and pineapple</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>			
Espinaca con salsa blanca o muzzarella <i>Spinach with white sauce or mozzarella cheese</i>			
Napolitana con muzzarella y jamon <i>Muzzarella cheese with ham</i>			
Muzzarella con atún <i>Mozzarella cheese with tuna</i>	\$38000	\$28500	\$19000
Pollo con tomate y muzzarella <i>Chicken with tomato and mozzarella cheese</i>			
Fugazzetta con jamón y queso <i>Fugazzeta with ham and cheese</i>			
Queso provolone con jamon <i>Provolone cheese with ham</i>			
A los 4 quesos (muzzarella, provolone, roquefort, parmesano) <i>With mozzarella, provolone, roquefort, parmesano cheese</i>			
Fugazzetta con atún <i>Fugazzeta with tuna</i>	\$41000	\$31000	\$20500
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>			
Muzzarella, jamón crudo, rúcula o morrones y aceitunas <i>Mozzarella cheese, cured ham, arugula or sweet peppers and olives</i>			

Pizzas

PIZZA SIN GLUTEN

Gluten free pizzas.

MEDIANA
medium

Muzzarella

mozzarella cheese

\$26500

Fugazza con muzzarella

Fugazza with mozzarella cheese

Muzzarella con tomate natural

mozzarella cheese and fresh tomato

Muzzarella con jamon

mozzarella cheese and ham

X Sin gluten, puede contener trazas de trigo por contaminacion cruzada
Unicamente en la Sucursal de Parana 1209

INGREDIENTES ADICIONALES PARA LAS PIZZAS ESPECIALES

Extra toppings for special pizzas

Aceituna verde o negra / ajo / albahaca / huevo / Tomate natural /

Green or black olives / garlic / basil / egg / sweet peppers / fresh tomato

anchoas / muzzarella / ananá / Morrones / jamon

anchovy / mozzarella cheese / pineapple / sweet peppers / ham

GRANDE
large

MEDIANA
medium

INDIVIDUAL
small

\$2200

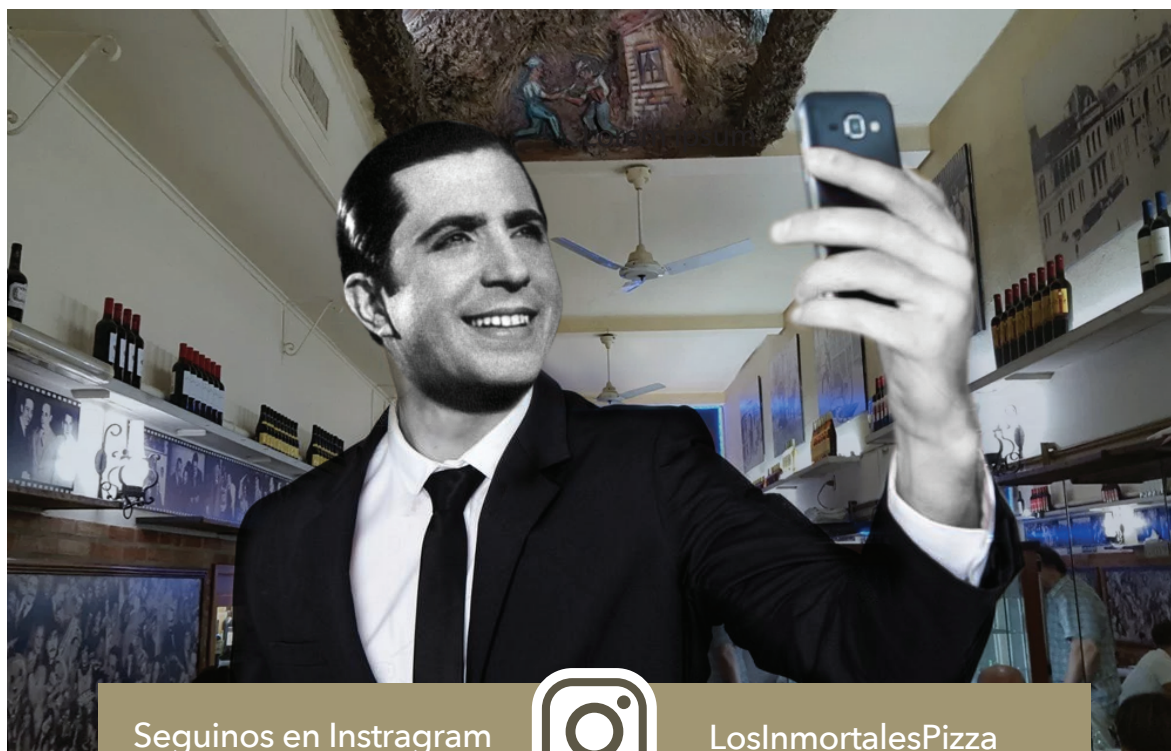
\$2100

\$2000

\$3200

\$3100

\$3000



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>	\$4800
Brownie con Helado <i>Brownie with ice cream</i>	\$7800
Copa helada de vainilla con chocolate caliente, nuez y dulce de leche <i>Ice cream with walnuts, chocolate and creamy caramel</i>	\$9300
Charlotte con chocolate caliente <i>Dessert with hot chocolate</i>	\$5800
Ensalada de frutas <i>Fruit salad</i>	\$5700
Ensalada de frutas con helado <i>Fruit salad with ice cream</i>	\$7800
Duraznos en Almibar <i>Peaches in syrup</i>	\$4400
Flan casero <i>Caramel custard</i>	\$5700
Flan casero con crema o dulce de leche <i>Caramel custard with cream or milk jam</i>	\$6000
Flan casero Mixto (crema y dulce de leche) <i>Caramel custard with cream and milk jam</i>	\$6200
Frutillas con crema o marsala o jugo de naranja <i>Strawberries with cream or marsala or orange juice</i>	\$6800
Helado 1 bocha (varios gustos) <i>Ice-creams</i>	\$3400
Helado 2 bochas (varios gustos) <i>Ice-creams</i>	\$5700
Helado de limón con champagne <i>Lemon ice-cream with Sparking Wine</i>	\$9900
Mousse de chocolate casero <i>Chocolate Mousse</i>	\$6800
Queso y dulce de batata o membrillo <i>Quince and cheese</i>	\$5000
Panqueques con dulce de leche <i>Crepes with creamy caramel or buttercream (2)</i>	\$7800

Recargo de chocolate, nuez, chantilly o dulce de leche <i>Extra charge on chocolate, walnuts, whipped creamy caramel pudding</i>	\$1600
--	--------



Vinos Tintos

Red wines

	375 ml	750 ml
Vino sugerido de la casa		\$11000
San Felipe Varietales Malbec		
Bodega Rutini Wines		
BODEGA RUTINI WINES		
San Felipe Roble Malbec		\$13500
Trumpeter Malbec /Cabernet	\$10000	\$18900
Encuentro Malbec		\$20000
RUCA MALEN		
Ruca Malen Malbec		\$18900
NIETO SENETINER		
Nieto Patrimonial Doc		\$18900
Nieto Senetiner Malbec/Cabernet	\$10000	\$18500
Emilia Malbec		\$13500
Aime Malbec		\$13500
EMILIA COCKTAIL SPRITZ 750cc		\$13500
EMILIA COCKTAIL ROSE 750cc		\$13500
CATENA ZAPATA		
Álamos Malbec	\$10000	\$18500
Álamos Reserve Malbec		\$19500
Nicasia Vineyards - Malbec		\$21000
Saint Felicien Malbec / Cabernet		\$25700



Vinos Blancos

White wines

	750 ml
Vino sugerido de la casa	\$11000
San Felipe Chardonnay	
Bodega Rutini Wines	
BODEGA RUTINI WINES	
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$18500
CATENA ZAPATA	
Álamos Chardonnay	\$18500
Saint Felicien Chardonnay	\$25700
NIETO SENETINER	
Nieto Senetiner Chardonnay	\$18500
Emilia Sauvignon Blanc	\$13500
Emilia Dulce Natural	\$13500



Copas de vino

Glass of wine

Vinos Tintos	
San Felipe Varietales Malbec	\$4200
Aime	\$5000
San Felipe Roble Malbec	\$5000
Vinos blancos	
San Felipe Chardonnay	\$4200
Emilia Blanco	\$5000



Vinos ROSADOS

Rosé wines

CATENA ZAPATA	
Álamos Maceración Atenuada	\$18500
NIETO SENETINER	
Emilia	\$13500

Copa de champagne	
Champagne Mini	\$8200
Champagne	

Moscato / Muscat	\$4200
------------------	--------

Descorche / Bring your wine	\$11000
-----------------------------	---------

SUGERIDO DEL MES/ Month promotion

Menú Bajo en Calorías



Opciones Apto Celíacos

Entradas

• Ensaladas: armá tu ensalada de 3 ingredientes	\$11500
5 ingredientes	\$13000
• Ensalada Tentación (lechuga, tomate, Port Salut, jamón cocido, huevo y aceitunas)	\$13000
• Ensalada Fiorentina (ananá, palmitos, manzana y rúcula)	\$17000
• Ensalada de palmitos (selección de verdes y palmitos)	\$17000
• Porción de puré de papas o zapallo	\$10000
• Muzzarella Capresse	\$8300

Platos principales

• Mini bife		\$17500
• Bife de lomo		\$22500
• Pollo (1/4) deshuesado al limón		\$13500
• Salmón rosado grill		\$30000

Postres

• Ensalada de frutas	\$5700
• Frutillas c/ jugo de naranja exprimida	\$6800

Bebidas

• Jugo de naranja exprimida	\$7000
• Gaseosa light	\$3900