

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

Café <i>Coffee</i>	\$2900	Vaso de leche <i>Glass of milk</i>	\$1700
Café Americano <i>American coffee</i>	\$3100	Medialunas <i>Croissants</i>	\$1700 c/u
Café con crema <i>Coffe with creamy</i>	\$3100	Medialuna con jamón y queso <i>Croissants stuffed with ham and cheese</i>	\$3200 c/u
Café doble <i>Double coffee</i>	\$4200	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>	\$4200	Tostadas caseras (5) <i>Toast</i>	\$2600
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	\$3200	Manteca, mermelada y dulce de leche <i>Butter, jam and milk jam</i>	\$3200
Capuccino <i>Capuccino coffee</i>	\$4200	Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese omelette</i>	\$9900
Capuccino especial <i>(crema, canela, chocolate)</i> <i>Capuccino coffee (cream, cinnamon and chocolate)</i>	\$4500	Revuelto de jamón o panceta <i>Scramble eggs with ham or bacon</i>	\$9900
Mate cocido <i>Green infusion</i>	\$2600	Panqueque <i>Con dulce de leche o crema (2)</i>	\$8000
Té <i>(negro, boldo, cachamai, manzanilla, tilo, menta)</i> <i>Herbs tea</i>	\$2900	Brownie <i>Brownie</i>	\$5000
Té con leche <i>Tea with milk</i>	\$3200		
Submarino <i>Hot chocolate</i>	\$4500		
Jugo de naranja exprimido <i>Fresh orange</i>	\$7000		



Menu QR



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>	\$9000
Jamón cocido <i>Ham</i>	\$9000
Jamón cocido y queso <i>Ham and cheese</i>	\$9300
Jamón cocido completo <i>Complete ham</i>	\$9600
Jamón crudo <i>Cured ham</i>	\$10100
Jamón crudo y queso o rúcula <i>Cured ham and cheese or arugula</i>	\$13200
Lomito (con pan de pizza) <i>Sirloin steak (on pizza bread)</i>	\$16600
Lomito con queso (con pan de pizza) <i>Sirloin steak with cheese (on pizza bread)</i>	\$16600
Lomito completo (con pan de pizza) <i>Full sirloin steak sandwich (on pizza bread)</i>	\$19200
Milanesa completo (con pan de pizza) <i>Full sirloin steak sandwich (on pizza bread)</i>	\$19200

PICADAS / Platters

Tabla de quesos Provolone, mozzarella, parmesano, roquefort, fresco y pan de pizza. <i>Assorted cheeses: provolone, mozzarella, parmesan, roquefort, fresh.</i>	\$26800	Picada de la casa <i>House Platter</i>	\$29200
---	----------------	--	----------------



/LosInmortales.Pizzeria

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



LosInmortalesPizza

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	\$3900
Agua saborizada Flavored water	\$3900
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) Draft beer Patagonia in Nordelta's House		\$6300
Porrón Quilmes Clásica Quilmes Cristal - bottle of 340 cc		\$5500
Porrón Quilmes Stout Quilmes Stout - bottle of 340 cc		\$5500
Porrón Stella Artois Stella Artois - bottle of 330 cc		\$6300
Porrón Stella Artois Sin alcohol Alcohol Free beer - bottle of 354 cc		\$6300
Porrón Quilmes 0.0% Alcohol Free beer - bottle of 354 cc		\$5500
Porrón Corona Corona - bottle of 355 cc		\$6300
Patagonia lata Patagonia - Can of 430 cc		\$6300
Patagonia Patagonia - bottle of 740 cc Patagonia Amber Lager - Lager del Sur - 24/7		\$10500
Michelob Ultra Gluten Free lata Michelob Ultra Gluten Free - Can of 473 cc		\$6300

TRAGOS Y BEBIDAS

Alcoholic drinks and liquors

Champagne Senetiner Brut Nature Nieto Senetiner Sparking Wine Brut Nature	\$23500
Champagne Alamos Extra Brut Alamos Sparkling Wine Extra Brut	\$23500
Champagne Mini Small bottle of Sparking Wine	\$8200
Campari con jugo Campari with juice	\$13500
Fernet Cola Fernet Cola	\$10500

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	\$5500
Con leche With milk	\$6300
Con jugo de naranja With orange juice	\$8600



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>	\$8300
Muzzarella capresse <i>Mozzarella caprese</i>	\$8300
Picada de Quesos <i>Cheese platter</i>	\$26800
Picada de la casa <i>House platter</i>	\$29200
Provoleta con tomate a la parrilla <i>Grilled provoleta cheese with tomato</i>	\$11500
Plato de Jamon Crudo <i>Raw ham plate</i>	\$11500



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)

SEGUINOS EN INSTAGRAM/LOSINMORTALESPIZZA



Platos Principales

Main courses



Pastas

House Pasta



Bife de chorizo <i>Entrecote steak</i>	\$19500
Mini bife <i>Mini steak</i>	\$16500
Bife de lomo <i>Sirloin steak</i>	\$21500
Milanesa de ternera <i>Breaded veal cutlet</i>	\$14500
Milanesa de ternera napolitana <i>Breaded veal cutlet topped with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$16500
Milanesa de pollo <i>Breaded chicken cutlet</i>	\$14500
Milanesa de pollo napolitana <i>Breaded chicken cutlet topped with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$16500
Suprema de pollo <i>Chicken supreme</i>	\$15500
Suprema de pollo napolitana <i>Chicken supreme with ham, cheese and tomato sauce</i>	\$17500
Omelette de jamón y queso	\$9900
Pollo (1/4) deshuesado al limón <i>Boneless lemon chicken (1/4)</i>	\$12800
Revuelto con jamón o panceta <i>Scramble with Ham or bacon</i>	\$9900
Revuelto de Gramajo c/ Jamón o panceta <i>Gramajo scramble with Ham or bacon</i>	\$11000
Suprema Maryland o a la Suiza <i>Chicken Maryland or Swiss chicken</i>	\$18900
Tortilla de espinaca <i>Spinach omelette</i>	\$12500
Tortilla de papas <i>Potato omelette</i>	\$12500

Fettucini <i>Fettucini</i>	\$10300
Ñoquis <i>Gnocchi</i>	\$10300
Ravioles de ricota <i>Ravioli filled with ricotta cheese</i>	\$10300
Ravioles de calabaza <i>Ravioli filled with pumpkin</i>	\$10300
Ravioles de pollo, carne y verdura <i>Ravioli filled with chicken, meat and greens</i>	\$10300
Ravioles de pavita, jamón y almendras <i>Ravioli filled with turkey meat, ham and almonds</i>	\$11500
Sorrentinos de ricota, muzarella y jamón <i>Sorrentini filled with ricotta cheese, mozzarella cheese and ham</i>	\$11500
Canelones de verdura y pollo o de ricota y jamón <i>Cannelloni filled with greens and chicken or ricotta cheese and ham</i>	\$11500



Salsas

Sauces



Fileto / Manteca / Pesto <i>Tomato sauce / Butter / Basil</i>	\$3500
Gratinados / Rosa / Mixta / Crema <i>Gratin / Rose / Mix / Cream</i>	\$3900
Bolognesa <i>Bolognesa</i>	\$4200
Scarpato <i>(salsa de tomate, crema, cebolla de verdeo y panceta)</i> <i>Scarpato (tomato sauce, cream, green onion and bacon)</i>	\$4200

Parisien <i>(crema, pollo, jamón y champignones)</i> <i>Parisien (cream, chicken, jam and mushrooms)</i>	\$4200
Cuatro quesos <i>Four cheeses sauce</i>	\$4500



Porciones

Side dishes



Espinaca a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$10300
Huevos fritos (2) <i>Fried eggs (2)</i>	\$2600
Papas a la crema <i>Creamed potatoes</i>	\$10300
Papas fritas <i>French fries</i>	\$10000
1/2 Papas fritas <i>1/2 French fries</i>	\$5600
Papas rejillas o pay <i>Waffle fries / shoestring potatoes</i>	\$10000
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>	\$5600



Pescados

Fish



Salmón Rosado grillé <i>Grilled pink salmon</i>	\$27500
Filet de Merluza a la Romana con guarnicion. <i>(Sucursales Parana, Lavalle y Belgrano)</i>	\$14500

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>	\$22500
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>	\$27000
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>	\$2700	Panceta, ciruela y muzzarella <i>Bacon, plum and mozzarella</i>	\$2700
Verdura con o sin queso <i>Vegetables with or without cheese</i>	\$2700	Pollo <i>Chicken</i>	\$2700
Cebolla y muzzarella <i>Mozzarella and onion</i>	\$2700	Provolone <i>Provolone</i>	\$3200
Humita <i>Creamed corn</i>	\$2700	Roquefort y muzzarella <i>Roquefort and mozzarella</i>	\$3200
Albahaca y muzzarella <i>Mozzarella and sweet basil</i>	\$2700	Carne <i>Meat</i>	\$2900
Jamón y muzzarella <i>Mozzarella and ham</i>	\$2700	Carne picante <i>Meat spicy</i>	\$2900
		Carne cortada a cuchillo <i>Meat cutted with knife</i>	\$3000
		Atún y cebolla de verdeo <i>Tuna and green onion</i>	\$3500



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>	\$25000	\$18500	\$12500
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>	\$26500	\$20000	\$13500
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>	\$17500	\$13000	\$8500

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>	\$17500	\$13000	\$8500
Fugazza con muzzarella <i>Fugazza with muzzarella cheese</i>	\$27500	\$20500	\$13500
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>	\$29500	\$22000	\$14500
Muzzarella con cantimpalo <i>Mozzarella cheese with cantimpalo sausage</i>			
Napolitana con muzzarella y longaniza <i>Muzzarella cheese and pork sausage</i>			
Napolitana con rodajas de tomate y ajo <i>Muzzarella 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 large	MEDIANA medium	INDIVIDUAL small
Los Inmortales (muzzarella, morrones, aceitunas y anchoas) <i>Mozzarella cheese, sweet peppers, olives and anchovies</i>	\$32000	\$24000	\$16000
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>			
Berenjenas con muzzarella o roquefort <i>Aubergine with mozzarella or roquefort cheese</i>			
Napolitana con muzzarella y jamon <i>Muzzarella cheese with ham</i>			
Muzzarella con atún <i>Mozzarella cheese with tuna</i>	\$36000	\$27000	\$18000
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>	\$39000	\$29500	\$19500
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>			
Calabresa con ají morrón, muzzarella <i>Calabrian style with sweet peppers and mozzarella cheese</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

GRANDE
large

\$35000

MEDIANA
medium

\$26000

INDIVIDUAL
small

\$17500

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

INGREDIENTES ADICIONALES PARA LAS PIZZAS ESPECIALES

Extra toppings for special pizzas

GRANDE
large

\$2200

MEDIANA
medium

\$2100

INDIVIDUAL
small

\$2000

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

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

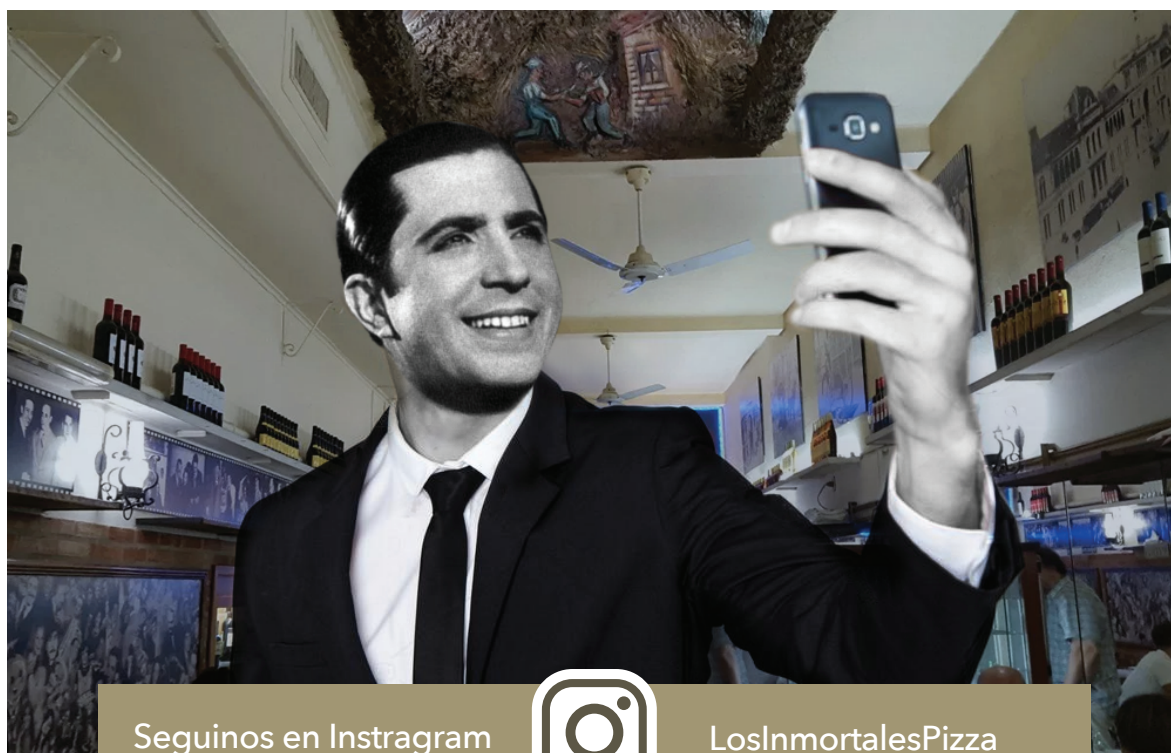
anchoas / muzzarella / ananá / Morrones /

anchovy / mozzarella cheese / pineapple / sweet peppers

\$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		\$10500
San Felipe Varietales Malbec		
Bodega Rutini Wines		
BODEGA RUTINI WINES		
San Felipe Roble Malbec		\$12900
Trumpeter Malbec /Cabernet	\$9500	\$17900
Encuentro Malbec		\$19900
RUCA MALEN		
Ruca Malen Malbec		\$17900
NIETO SENETINER		
Nieto Patrimonial Doc		\$17900
Nieto Senetiner Malbec/Cabernet	\$9500	\$17500
Emilia Malbec		\$13000
Aime Malbec		\$13000
EMILIA COCKTAIL SPRITZ 750cc		\$13000
EMILIA COCKTAIL ROSE 750cc		\$13000
CATENA ZAPATA		
Álamos Malbec	\$9500	\$17500
Álamos Reserve Malbec		\$18500
Nicasia Vineyards - Malbec		\$20000
Saint Felicien Malbec / Cabernet		\$24500



Vinos Blancos

White wines

	750 ml
Vino sugerido de la casa	\$10500
San Felipe Chardonnay	
Bodega Rutini Wines	
BODEGA RUTINI WINES	
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$17500
CATENA ZAPATA	
Álamos Chardonnay	\$17500
Saint Felicien Chardonnay	\$24500
NIETO SENETINER	
Nieto Senetiner Chardonnay	\$17500
Emilia Sauvignon Blanc	\$13000
Emilia Dulce Natural	\$13000



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	\$17500
NIETO SENETINER	
Emilia	\$13000

Copa de champagne	
Champagne Mini	\$8200
Champagne	

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

Descorche / Bring your wine	\$10500
-----------------------------	---------

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

• Pizza “Light” individual (harina integral) con queso Port Salut	\$17500
• Mini bife	 \$16500
• Bife de lomo	 \$21500
• Pollo (1/4) deshuesado al limón	 \$12800
• Salmón rosado grill	 \$27500

Postres

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

Bebidas

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



/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