



¡Seguí disfrutando de nuestra
cocina en tu casa!

4783-7337 / 4788-2519

Sugerencias del chef por las noches

Lunes

Albóndigas con puré.

Martes

Pesca del día.

Miércoles

Lomo con salsa de vino malbec con papas rusticas.

Jueves

Pechuga caramelizada.

Viernes

Colita de cuadril al horno con papas.

Sábado

Bondiola de cerdo a la mostaza.

Recomendación del sommelier del mes

Elegí tu cepa preferida entre estas cuatro propuestas destacadas:

San Felicien Malbec

Intenso, con aromas a frutos negros, especias y un toque de roble.

\$9.000

Alamos Chardonnay

Fresco, con notas cítricas, manzana verde y un final untuoso.

\$7.000

Nicasia Cabernet Franc

Elegante y especiado, con taninos suaves y final persistente.

\$9.000

Trumpeter Rosé

Refrescante, con aroma a frutas rojas y flores. Ideal para días cálidos.

\$9.000



VINOS POR COPA
250ML



Av. del Libertador 5380



Cafetería

Café o té	\$3.000
Café doble	\$4.000
Jarrito	\$3.500
Café con leche	\$4.000
Submarino	\$4.500
Café con crema	\$3.500
Capuccino Italiano	\$5.000
Medialuna rellena de JyQ	\$3.000
Medialuna	\$1.500

Sandwiches

Jamón crudo, rúcula y tomate	\$9.000
Leber, pepino y mostaza	\$9.000
Jamón y queso	\$8.000
Tomate y queso	\$8.000

Desayunos - Meriendas

Porteño	\$8.000
Jugo de Naranja, café o te con leche y tostadas con queso y mermelada	
Europeo	\$8.000
Jugo de Naranja, café con leche y 3 medialunas	
Americano	\$9.000
Café con leche, tostadas, huevos revueltos y jugo de naranja	
Johann	\$8.000
Café con leche y brownie	
Argentina	\$6.000
Café con leche y 2 medialunas	
Café con leche + 1/2 tostado de jyq	\$8.000

NESPRESSO

Café late \$6.000 Café lungo \$5.000

tealosophy
BY INES BERTON



Té en hierbas servido en pava de hierro x 800cc

Green Chamomile: *Herbas de té verdes porvenientes del sur de Shangai, una cosecha limitada, donde se utilizan aproximadamente 2700 hojas cada medio kilo de este tè. Con manzanilla egipcia y cascaritas de naranja.* \$6.000

Smokey Earl Grey: *Estas hierbas fueron ahumadas con madera de la Patagonia Argentina y perfumadas con bergamotas del sur de Italia* \$6.000

Sweet Chai: *Espicias de Birmania, vainillas de Madagascar y cacao de Venezuela, hacen que este blend sea único.* \$6.000

Servicio de mesa \$3.000 - Incluye: Panera, queso untable, empanaditas y Limoncello
Menores de 12 años no pagan.



Pizzas individuales

Jamón crudo, rúcula y tomate	\$ 18.000
Vegetales grillados y muzzarella	\$ 18.000
Champignon y muzzarella	\$ 18.000
Margarita	\$ 18.000

Omelettes

Jamón y Queso	\$ 17.000
Queso y tomate	\$ 17.000
Champignones	\$ 18.000
Espinacas	\$ 17.000

Picadas

Tabla de fiambres comen 2 pican 3	\$37.000
Media tabla de picada	\$26.000
Trio de aceitunas, queso y salami	\$ 17.000
Tablita de empanadas 8 unidades	\$8.000

Servicio de mesa \$3.000 - Incluye: Panera, queso untado, empanaditas y Limoncello
Menores de 12 años no pagan.



Entradas

Vitel Thonne	\$21.000
Arrollado de pollo con Rusa	\$21.000
Jamón crudo con rusa	\$22.000
Huevos Rotos al Estilo Español	\$20.000
Tomate relleno de Atún	\$20.500
Tortilla Española	\$19.000
Mayonesa de Atún	\$20.500
Tortilla de papa verdura	\$18.000
Berenjenas a la Parmesana	\$18.000
Mozzarella a la milanese	\$18.000
Revuelto Gramajo	\$18.000
Provoleta	\$15.000

Ensaladas

Johann	\$21.000
Apio, manzana, palmito, aceituna y salsa golf	
Atún	\$20.500
Caesar con pollo	\$20.500
Pollo	\$20.500
Soldado	\$18.000
Hojas verdes, jamón crudo y tomate	
Elena	\$18.000
Rúcula, parmesano, aceitunas y champignones	
Capresse	\$18.000
Completa	\$18.000
Libertador	\$18.000
Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha, palmito, apio, huevo duro y aceitunas negras	

Servicio de mesa \$3.000 - Incluye: Panera, queso untado, empanaditas y Limoncello
Menores de 12 años no pagan.



Arroces y Pastas

Spaguetti con frutos de mar	\$ 25.000
Goulash a la Húngara con ñoquis de espinaca	\$ 22.000
Ravioles de pollo y verdura, o ricota y parmesano	\$ 20.000
Sorrentinos (muzzarella, espinaca o calabaza)	\$ 18.000
Arroz con hongos y champignones	\$ 22.000
Malfatis de espinacas	\$ 18.500
Creppes de espinacas	\$ 18.500
Canelones de ricota y jamón o verdura	\$ 18.500
Canelones de carne y verdura	\$ 18.500
Arroz con verduras	\$ 20.000
Fetuccine de espinacas	\$ 18.000
Spaguetti	\$ 17.000
Mostacholi	\$ 17.000
Ñoquis de espinaca o papa	\$ 17.000

Salsas clásicas:

Fileto, Pesto, Crema, Johann
Cuatro Quesos y Rosada.

Salsas Especiales: Adicionar \$5.000

- *Bolognesa Carne, tomate y cebolla
- *Brócoli Brócoli Panceta y ajo
- *Parisiennne Crema, pollo y jamón gratinado
- *Scarparo Crema, tomate, panceta,
verdeo y champignones
- *Del Bosque Crema, hongos secos
y champignones
- *Paisana Zucchini, tomate,
berenjena y mozzarella

Servicio de mesa \$3.000 - Incluye: Panera, queso untable, empanaditas y Limoncello
Menores de 12 años no pagan.



Aves Todas con guarnición Puré, fritas o ensalada

Suprema Maryland	\$21.500
Pollo graten de hongos/ Mediterranea	\$21.500
Pollo con salsa de champignon	\$20.500
Pollo al verdeo/provenzal/calabresa	\$20.500
Suprema Suiza	\$20.500
Pollo trozado agridulce	\$20.500
Pollo salteado con verduras	\$20.500
Pollo al estragón con arroz blanco	\$20.500
Suprema Napolitana ó Fugazzeta	\$20.500
Suprema con guarnición	\$18.500
¼ pollo grillado con guarnición	\$17.500

Pescados Todos con guarnición Puré, fritas o ensalada

Super Filet de trucha (500 gr)	\$36.000
(a la manteca de hierbas con hojas verdes)	
Salmon a la crema de limón con papas noisette	\$33.000
Salmon rosado con papa natural	\$31.000
Trucha (250gr) mediterránea en Papillote	\$29.000
(Rellena de tomates secos, cebollas, aceitunas negras y alcaparras)	
Rabas a la romana (opción provenzal)	\$23.000
Brotola Johann (salsa frutos del mar)	\$26.000
Lenguado al roquefort	\$25.000
Brotola ciboulette con terrine de cebolla	\$21.000
Rollitos de merluza en salsa de tomate	\$21.000
Merluza en papillote con verduras al vapor	\$21.000
Filet de merluza a la romana con puré	\$18.500

Servicio de mesa \$3.000 - Incluye: Panera, queso untado, empanaditas y Limoncello
Menores de 12 años no pagan.



Carnes Todas con guarnición

Bife de chorizo mariposa	\$49.000
Lomo a la pimienta con papas a la crema	\$36.000
Lomo a la mostaza con papas españolas	\$36.000
Lomo a la fiorentina	\$36.000
Lomo con salsa de panceta y hongos	\$36.000
Brochette de lomo con guarnición	\$36.000
Lomo en camisa de panceta con salsa malbec	\$36.000
Bife de lomo con guarnición	\$33.000
Bife de chorizo con guarnición	\$33.000
Escalopes de lomo a la Romana con pure	\$33.000
Escalopes de lomo a la Mostaza o Verdeo	\$33.000
Milanesa de lomo con guarnición	\$33.000
Milanesa de bife de chorizo con fideos al pesto	\$33.000
Milanesa Napolitana con papas españolas	\$23.000
Milanesa con guarnición	\$21.000
Riñoncitos al Vino Blanco con arroz	\$24.000

Cerdo Con guarnición

Matambrito al verdeo con papas españolas	\$26.000
Matambrito a la pizza	\$26.000
Carré de cerdo agridulce	\$26.000
Costillitas a la Riojana	\$26.000
Matambrito grillado con guarnición	\$25.000
Milanesita de cerdo con batatas fritas	\$21.000

Servicio de mesa \$3.000 - Incluye: Panera, queso untable, empanaditas y Limoncello
Menores de 12 años no pagan.



Para acompañar

	Guarnición	Porción
Papas fritas/Noisette/Españolas	\$7.000	\$10.000
Puré de papas o zapallo	\$7.000	\$10.000
Espinacas a la crema	\$9.000	\$13.000
Panaché de Verduras	\$8.000	\$13.000
Papas a la crema	\$8.000	\$11.000
Arroz blanco	\$7.000	\$9.000

Postres

Tarta tibia de manzanas con helado	\$11.000
Brownie con helado	\$11.000
Cheesecake con salsa de frutos rojos	\$9.000
Torta mousse de chocolate amargo	\$9.000
Helado Fundador	\$9.000
Ensalada de Frutas	\$9.000
Panqueque de dulce de leche	\$9.000
Tiramisú	\$9.000
Mousse de chocolate	\$9.000
Flan/Budin de Pan	\$8.500
Flan de coco	\$8.500
Recargo de crema o dulce de leche	\$2.000
Crème brûlée	\$9.000
Helado de crema en reducción de frutos rojos (crocante de almendras y escamas de coco)	\$9.000



Servicio de mesa \$3.000 - Incluye: Panera, queso untable, empanaditas y Limoncello
Menores de 12 años no pagan.



Vino Tinto

	1/2	3/4
Catena Zapata Malbec 2021		\$ 150.000
Gran Enemigo red blend 2020		\$ 98.000
El Enemigo		\$ 49.000
Rutini Cabernet - Malbec	\$ 18.500	\$ 33.000
D.V Catena Cabernet - Malbec		\$ 30.000
Saint Felicien	\$ 17.000	\$ 27.000
Salentein Pinot Noir		\$ 27.000
Nicasia Blend		\$ 27.000
Trumpeter Malbec	\$ 13.000	\$ 24.000
Salentein Reserva		\$ 24.000
La Linda Malbec		\$ 25.000
Alamos Malbec	\$ 12.000	\$ 20.000
Nieto Senetiner		\$ 20.000
Uxmal		\$ 17.000
Rincon Famoso	\$ 9.000	\$ 16.000
Estiba Malbec		\$ 15.000
Selección Lopez	\$ 8.000	\$ 15.000
Trapiche		\$ 17.000
De la casa		\$ 13.000
Copa Malbec		\$ 5.000



Blanco - Rosado

	1/2	3/4
Rutini Rose		\$67.000
Rutini Sauvignon Blanc	\$19.000	\$33.000
Trumpeter Rosé		\$26.000
La Linda Chardonnay		\$25.000
Alamos Chardonnay		\$20.000
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$12.000	\$24.000
Santa Julia Chenin dulce		\$19.000
Uxmal Chardonnay		\$17.000
Uxmal Malbec Rosé		\$18.000
Santa Julia Chardonnay		\$18.000
Rincon Famoso	\$9.000	\$16.000
Selección Lopez	\$8.000	\$15.000
Goyenechea		\$13.000
Copa de vino blanco		\$5.000

Espumantes

Dominio extra brut		\$46.000
Chandon extra brut	\$19.000	\$32.000
Novecento extra brut		\$16.000
Copa de la casa		\$6.000



Bebidas

Agua Mineral o Saborizadas	\$4.000
Gaseosa Línea Coca-Cola	\$4.000
Jarra de Limonada 1/2 menta y genjibre	\$4.000
Jarra de Limonada menta y genjibre 1.5 litros	\$10.000
Jugo de Naranja	\$7.000
LicuaDOS Banana-Manzana-Durazno-Ananá	\$7.000

Bebidas importadas

Agua con gas San Pellegrino 500ml	\$7.000
San Pellegrino limonata 330ml	\$7.000
San Pellegrino aranciata rossa 330ml	\$7.000
San Pellegrino pompelmo 330ml	\$7.000
San Pellegrino tonica 330ml	\$7.000

Cervezas

	Porrón	Grande
Stella Artois	\$7.000	\$11.000
Patagonia Amber Lager	\$7.000	\$10.000
Corona	\$7.000	\$10.000
Quilmes Clásica Chopp		\$6.000

Tragos

Gin Tonic-Nacional	\$9.000
Cuba Libre	\$9.000
Tequila Sunrise	\$9.000
Negroni	\$9.000
Campari Orange	\$9.000
Mojito	\$9.000
Aperol Spritz	\$9.000
Gin Tonic-Beefeater	\$11.000

Whiskys

Singleton 12 años	\$30.000
Glenlivet Oak American	\$30.000
Chivas 12 años	\$25.000
Jack Daniels	\$22.000
Whisky JB	\$13.000
Whisky Jhonnie W. Red	\$13.000
Whisky Jhonnie W. Black	\$22.000
Whisky Jameson	\$18.000

