

Promoción 2026

INSTITUTO
MARIE
MANOOGIAN

En el **Instituto Marie Manoogian** se forma a los alumnos y a las alumnas para que aprendan a desarrollar lo mejor de sí. Mediante este emprendimiento también se refuerza el sentido de la **responsabilidad, el trabajo en equipo y el compañerismo**, todo ello en pos de la meta soñada. El IMM todos los años se renueva, se actualiza, para que las nuevas generaciones emprendan los grandes desafíos del mundo que les tocará vivir.

Gracias a nuestros comensales, todos los egresados y egresadas del Instituto Marie Manoogian, de la U.G.A.B., desde 1979 pudieron realizar el **viaje de estudios a la tierra de sus ancestros, Armenia**.



SEGUINOS Y ETIQUETANOS
@ugabcenas
Nos ayudás a llegar a más personas, acercándonos a nuestro sueño de reencontrarnos con nuestras raíces.

NUESTRO
wifi

¡Muchas Gracias!

UNIÓN GENERAL ARMENIA DE BENEFICENCIA
Armenia 1322, Palermo | Pedidos y Reservas: 11.6891.1834



UGAB *Cenas*

PRO VIAJE
DE ESTUDIOS
A ARMENIA

Menú

 **COCINA ARMENIA**

Entradas Frías / Mezzé

Hummus Pasta de garbanzos con tahine (pasta de sésamo)	\$7300
Mutabel Pasta de berenjenas asadas con nueces y tahine	\$7300
Laban/Madzún Yogur colado con oliva y menta	\$7700
Mahmara Puré de morrones asados con nueces y pan rallado	\$7700
Chikefté - Keppe crudo Carne cruda macerada con trigo y verduras	\$9400
Berenjena Armenia Rolls de berenjena frita rellenas de queso crema, cajú y nuez	\$7700
Bastermá Fiambre armenio de carne con condimentos	\$9400
Sarmá frío Hojas de parra rellenas de arroz, cebolla y pasas de uva	\$8800
Queso armenio con aceitunas Queso feta en cubos y aceitunas negras condimentadas	\$7300
Falafel Croquetas de garbanzos, tahine y trigo	\$9400
Taboulé Ensalada de trigo, tomate, morrón, cebolla de verdeo y perejil.	\$7900
Ensalada Belén Berenjenas y morrones fritos, pasas y castañas de cajú	\$9400
Chikefté de Arvejas Albóndigas de arvejas con trigo, cebolla, caldo y manteca	\$8800
Mezzé Ararat (Para 2 personas) Hummus de garbanzos, bastermá, berenjena armenia, sarma frío, taboule y queso y aceitunas	\$17500



Parrilla

Shish de lomo	\$20500
Brochette de carne vacuna en trozos con verduras	
Shish de lomo con madzún	\$21500
Brochette de carne vacuna en trozos con verduras y yogur	
Shish de picada	\$18500
Brochette de carne vacuna picada	
Shish de picada con madzún	\$19500
Brochette de carne vacuna picada con yogur	
Jorovatz de cerdo	\$17500
Brochette de bondiola de cerdo en trozos con verdura	
Jorovatz de cerdo con madzún	\$18500
Brochette de bondiola de cerdo en trozos con verdura y yogur	
Verduras asadas al plato	\$13000
Variedad de verduras a la parrilla	

Especialidades Calientes

Subereg	\$14500
Finas capas de masa rellenas de tres tipos de queso	
Pasha Bereg de queso	\$14500
Mil hojas de masa filo rellenas de cuatro tipos de queso	
Pasha Bereg de verdura	\$14500
Mil hojas de masa filo rellenas de espinaca y ricota	
Mantí	\$17500
Barquillos de masa rellenos de carne y cebolla	
Mantí vegetariano	\$17500
Barquillos de masa rellenos de espinaca y ricota	
Lehmeyún (2 unidades)	\$12000
Típica empanada de carne abierta	
Sarmá caliente de hoja de parra	\$13200
Hoja de parra rellenas de carne picada, arroz y verduras	
Sarmá caliente de repollo	\$13200
Hojas de repollo rellenas de carne picada, arroz y verduras	
Ishlí Kefté (5 unidades)	\$17500
Albóndigas de carne con trigo, rellenas de carne picada y cebolla	
Dolmá	\$14400
Morrón o zucchini relleno de carne picada, arroz y verduras	
Bastermá con huevo	\$15500
Omelete de fiambre armenio condimentado	
Arroz Pilav con pollo	\$14400
Arroz oriental con pollo y almendras	
Musaka de carne	\$14400
Berenjenas fritas con carne, cebolla y salsa blanca	

Postres

Baklavá	\$4600
Deditos Baklavá	\$4600
Kadaif con nuez	\$4600
Gurebié	\$4600
Combinado oriental	\$16600
(Surtido de dulces Armenios)	
Flan de coco	\$8000
Mousse de chocolate	\$8000
Brownie con Helado	\$9500
Torta de higos	\$10800
Ensalada cítrica	\$7900

Bebidas

Agua sin o con gas	\$2200
Agua saborizada	\$2400
Coca cola	\$2700
Coca cola zero	\$2700
Sprite	\$2700
Stella Artois 473 ml.	\$4500
Corona Porrón 330 ml.	\$5000

Infusiones

Café Oriental	\$2700
Té	\$2850
Té digestivo	\$2700
Té oriental	\$2700

Champagne

Emilia Extra Brut	\$15000
Nieto Senetiner Extra Brut	\$20500
Nieto Senetiner Brut Nature	\$21500

Vinos Tintos

Benjamin Nieto Malbec	\$7700
Benjamin Nieto Cabernet Sauvignon	\$7700
Benjamin Nieto Syrah	\$7700
Emilia Malbec	\$10300
Nieto Senetiner Malbec (en Promoción)	\$10500
Nieto Senetiner Cabernet	\$13000
Ruca Malen Malbec Capítulo Uno	\$12000
Don Nicanor Malbec	\$22500
Familia Gascón Malbec	\$9600
Familia Gascón Cab. Sauvignon	\$9600
Escorihuela Gascón Malbec	\$15300
Escorihuela Gascón Syrah	\$15300
Alamos Malbec	\$13500
Saint Felicien Malbec	\$19000
D.V. Catema Cab. Sauvignon - Malbec	\$26000
Alma Mora Malbec	\$12000
Trapiche Reserva Malbec	\$16500
KARAS (Vino elaborado en Armenia)	\$18000
Arení Malbec	\$17000
Arení Tempranillo	\$17000
Benjamin Nieto Malbec 375 ml.	\$5600
Nieto Senetiner Malbec 375 ml.	\$7500

Vinos Blancos y Rosados

Benjamin Nieto Chardonnay	\$7700
Benjamin Nieto Rosado Dulce	\$7700
Emilia Blanco Dulce Moscatel	\$10300
Emilia Chardonnay	\$10300
Emilia Rosé (malbec - rosé - dulce)	\$10300
Emilia Sauvignon Blanc	\$10300
Nieto Senetiner Chardonnay	\$13000
Nieto Senetiner Rosé	\$13000
Alamos Chardonnay	\$13500