

PROMOCIÓN
2025

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**.



Caro Nuria Sosí Agus Lucía Cami



Mora Mía Morena Lucero Nare



Lalo Bauti Toto Keshi Juan Aram

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)	\$7000
Mutabel Pasta de berenjenas asadas con nueces y tahine	\$7000
Laban/Madzún Yogur colado con oliva y menta	\$7400
Mahmara Puré de morrones asados con nueces y pan rallado	\$7400
Chikefté - Keppe crudo Carne cruda macerada con trigo y verduras	\$9000
Berenjena Armenia Rolls de berenjena frita rellenas de queso crema, cajú y nuez	\$7400
Bastermá Fiambre armenio de carne con condimentos	\$9000
Sarmá frío Hojas de parra rellenas de arroz, cebolla y pasas de uva	\$8500
Queso armenio con aceitunas Queso feta en cubos y aceitunas negras condimentadas	\$7000
Falafel Croquetas de garbanzos, tahine y trigo	\$9000
Taboulé Ensalada de trigo, tomate, morrón, cebolla de verdeo y perejil.	\$7600
Ensalada Belén Berenjenas y morrones fritos, pasas y castañas de cajú	\$9000
Chikefté de Arvejas Albóndigas de arvejas con trigo, cebolla, caldo y manteca	\$8500
Mezzé Ararat (Para 2 personas) Hummus de garbanzos, bastermá, berenjena armenia, sarma frío, taboule y queso y aceitunas	\$16500



Parrilla

Shish de lomo	\$19500
Brochette de carne vacuna en trozos con verduras	
Shish de lomo con madzún	\$20350
Brochette de carne vacuna en trozos con verduras y yogur	
Shish de picada	\$17500
Brochette de carne vacuna picada	
Shish de picada con madzún	\$18300
Brochette de carne vacuna picada con yogur	
Jorovatz de cerdo	\$15400
Brochette de bondiola de cerdo en trozos con verdura	
Jorovatz de cerdo con madzún	\$17000
Brochette de bondiola de cerdo en trozos con verdura y yogur	
Verduras asadas al plato	\$12000
Variedad de verduras a la parrilla	

Especialidades Calientes

Subereg	\$13900
Finas capas de masa rellenas de tres tipos de queso	
Pasha Bereg de queso	\$13900
Mil hojas de masa filo rellenas de cuatro tipos de queso	
Pasha Bereg de verdura	\$13900
Mil hojas de masa filo rellenas de espinaca y ricota	
Mantí	\$16900
Barquillos de masa rellenos de carne y cebolla	
Mantí vegetariano	\$16900
Barquillos de masa rellenos de espinaca y ricota	
Lehmeyún (2 unidades)	\$11200
Típica empanada de carne abierta	
Sarmá caliente de hoja de parra	\$12600
Hoja de parra rellenas de carne picada, arroz y verduras	
Sarmá caliente de repollo	\$12600
Hojas de repollo rellenas de carne picada, arroz y verduras	
Ishlí Kefté (5 unidades)	\$16900
Albóndigas de carne con trigo, rellenas de carne picada y cebolla	
Dolmá	\$13800
Morrón o zucchini relleno de carne picada, arroz y verduras	
Bastermá con huevo	\$14900
Omelete de fiambre armenio condimentado	
Arroz Pilav con pollo	\$13800
Arroz oriental con pollo y almendras	
Musaka de carne	\$13800
Berenjenas fritas con carne, cebolla y salsa blanca	

Postres

Baklavá	\$4400
Deditos Baklavá	\$4400
Kadaif con nuez	\$4400
Gurebié	\$4400
Combinado oriental	\$16000
(Surtido de dulces Armenios)	
Flan de coco	\$7600
Mousse de chocolate	\$7600
Brownie con Helado	\$9000
Torta de higos	\$9900
Ensalada cítrica	\$7600

Bebidas

Agua sin o con gas	\$2000
Agua saborizada	\$2200
Coca cola	\$2500
Coca cola zero	\$2500
Sprite	\$2500
Stella Artois 473 ml.	\$4500
Corona Porrón 330 ml.	\$5000

Infusiones

Café Oriental	\$2600
Té	\$2750
Té digestivo	\$2600
Té oriental	\$2600

Champagne

Emilia Extra Brut	\$13500
Nieto Senetiner Extra Brut	\$17500
Nieto Senetiner Brut Nature	\$18500

Vinos Tintos

Benjamin Nieto Malbec	\$7500
Benjamin Nieto Cabernet Sauvignon	\$7500
Benjamin Nieto Syrah	\$7500
Emilia Malbec	\$9900
Nieto Senetiner Malbec (en Promoción)	\$10500
Nieto Senetiner Cabernet	\$12000
Ruca Malen Malbec Capítulo Uno	\$12000
Don Nicanor Malbec	\$20500
Familia Gascón Malbec	\$9600
Familia Gascón Cab. Sauvignon	\$9600
Escorihuela Gascón Malbec	\$15300
Escorihuela Gascón Syrah	\$15300
Alamos Malbec	\$12500
Saint Felicien Malbec	\$17000
D.V. Catema Cab. Sauvignon - Malbec	\$23000
Alma Mora Malbec	\$12000
Trapiche Reserva Malbec	\$15900
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	\$7500
Benjamin Nieto Rosado Dulce	\$7500
Emilia Blanco Dulce Moscatel	\$9900
Emilia Chardonnay	\$9900
Emilia Rosé (malbec - rosé - dulce)	\$9900
Emilia Sauvignon Blanc	\$9900
Nieto Senetiner Chardonnay	\$12000
Nieto Senetiner Rosé	\$12000
Alamos Chardonnay	\$12500