



IL NONNO BACHICHA

Entradas Starters

Empanada de carne, jamon y queso o queso y cebolla	\$ 150
Provoleta Slice of grilled provolone cheese	\$ 750
Ensalada Rusa Russian Salad	\$ 650
Berenjena en Escabeche Aubergine In Escabeche Sauce	\$ 650
Lengua a la Vinagreta Tongue In Vinagreta Sauce	\$ 750
Mozzarella a la Milanese Mozzarella Breaded	\$ 650
Mozzarella Italiana Mozzarella with Tomato and Oregano	\$ 650
Mozzarella in Carrozza	\$ 650
Mayonesa de Ave Salad of Potatoes, Chicken and Mayonnaise	\$ 650
Mayonesa de Atun Salad of Potatoes, Tuna and Mayonnaise	\$ 750
Matambre Casero Home Made Beef Roulade	\$ 750
Palmitos con Salsa Golf Hearts of Palm with golf Sauce	\$ 1.000

Ensaladas Salads

Nuestros Gustos: Lechuga, Tomate. Zanahoria, Cebolla y Rucula

1 Gusto 1 Ingredient	\$ 400
3 Gustos (Mixta) Mixed Salad	\$ 500
Adicional Huevo Additional Egg	\$ 150

Minutas Quick Meal

Huevo Frito Fried Egg	\$ 150
Papas Fritas French Fries	\$ 450
Papas Fritas a la Provenzal French fries with Provenzal	\$ 500
Papas Fritas con Cheddar y Bacon (Fries with bacon and cheddar)	\$ 600
Papas al Natural Natural Potatoes	\$ 400
Pure de Papas Mashed potatoes	\$ 450
Tortilla de Papas Potato Omelette	\$ 700
Tortilla de Verdura Vegetable Omelette	\$ 700
Tortilla a la Española Potato Omelette with red sausage	\$ 800
Arroz Natural White Rice	\$ 400
Arroz Gratinado con Queso Rice with Cheese	\$ 450
Revuelto gramajo Gramajo Scrambled	\$ 650
Ommelettes Jamón y Queso Ommelette with ham and cheese	\$ 650
Ommelettes Champignones Ommelette with mushroom	\$ 800



Defensa 963 San Telmo
tel. 4 361 7019

Pastas Caseras Home-made pastas

Ñoquis de Papa/ Spaghettis / Ravioles (Carne y Verdura o ricota y nuez)

Canelones (verdura)/ Sorrentinos (Mozzarella y Jamón)

Nuestras Salsas our sauces

Filetto	salsa de tomate (tomato sauce)	\$ 700
Bolognesa	Tomato Sauce (with minced meat)	\$ 750
Pesto con nuez	(Basil, Olive oil, Parmesan cheese, Garlic)	\$ 750
Crema o Salsa Blanca	(Cream or White Sauce)	\$ 750
Mixta	filetto con crema /salsa blanca (Tomato sauce with Cream or White Sauce)	\$ 800
Scarparo	(Filetto, Verdeo, Jamón, Crema y Pesto) (Filetto, green onion, ham, cream and Pesto)	\$ 800
Cuatro Quesos	(Roquefort, Muzzarella, Fontina y Parmesano) (Roquefort, mozzarella, Fontina and parmesan)	\$ 800
Parissienne	(Salsa Blanca, Pollo, Jamón y Champignones, Gratinados) (white sauce, chicken, ham, mushrooms and Parmesan)	\$ 800
Bachicha	(Bolognesa, Pollo, Jamón, Champignones, Muzzarella y Crema, Gratinados) (Bolognese, chicken, ham, mushrooms, mozzarella, cream and Parmesan)	\$ 1.000

Pescados Fish

Filet de Merluza a la Romana con guarnición		\$ 750
Abadejo a la Romana con guarnición		\$ 1.000
Abadejo al Roquefort	Pollock Fillet with Roquefort cheese	\$ 1.300
Abadejo al Chef	Abadejo with capers, potatoes, sauce	\$ 1.300
Rabas a la Romana	Squid Rings a la Romana	\$ 900
Rabas a la Provenzal	Squid Rings with Provenzal	\$ 1.000
Rabas al Ajillo	Squid Rings with Garlic	\$ 1.000
Rabas al Roquefort	Squid Rings with Roquefort	\$ 1.000
Gambas a la Provenzal	Prawns with Provenzal	\$ 1.600
Gambas a la Parmesana	Prawns with Parmesan Cheese	\$ 1.600
Gambas al Roquefort	Prawns with Roquefort	\$ 1.600
Gambas al Ajillo	Garlic Prawns	\$ 1.600
Mejillones a la Recanatti	Mussels a la recanatti	\$ 1.000
Mejillones a la Provenzal	Mussels with provenzal	\$ 1.000

Pollo Chicken

Suprema de Pollo con guarnición	Breaded Chicken	\$ 650
Suprema Napolitana	Breaded Chicken with ham, cheese and tomato sauce	\$ 750
Suprema Fugazza	Breaded Chicken with onions and mozzarella	\$ 750
Suprema Suiza	Breaded Chicken with white sauce and Potatoes	\$ 750
Suprema Completa	(Huevo frito + Frita con Cheddar y Bacon)	\$ 900
1/4 Pollo Deshuesado	Grilled Chicken	\$ 550
1/4 Pollo al Verdeo	Grilled Chicken with Green Onion Sauce	\$ 700
1/4 Pollo Provenzal	Grilled Chicken with Provenzal Sauce	\$ 700
1/4 Pollo a la Ciruela	Grilled Chicken with Plum Sauce	\$ 700
1/4 Pollo a la Portuguesa	Grilled Chicken with Portuguese Sauce	\$ 700
1/4 Pollo Champignon	Grilled Chicken with Mushrooms sauce	\$ 900

Parrillada al Carbón Charcoal Barbecue

Choripán c/ Chimichurri	Sandwich of sausage with Chimichurri sauce	\$ 400
Provoleta	Slice of grilled provolone cheese	\$ 750
Chorizo o Morcilla	Sausage or black pudding	\$ 350
Chinchulin	Chitterlings	\$ 600
Riñón	Kidney	\$ 800
Riñón Provenzal	Kidney provenzal	\$ 900
Molleja	Gizzard	\$ 1.300
Molleja Al Verdeo	Gizzard Green Onion Sauce	\$ 1.500
1/4 Pollo Deshuesado con guarnición		\$ 600
Asado de Tira	Thick Ribs	\$ 750
Asado de Tira con guarnición	Thick Ribs with garnish	\$ 800
Bife de Chorizo	Sirloin Strip Steak 300 gr.	\$ 1.000
Bife de Chorizo a la Bachicha	Papas a la fugaza y Huevo frito	\$ 1.200
Vacio con guarnición		\$ 1.200
Entraña con guarnición		\$ 1.400
Bife de Lomo a la Bachicha	Papas a la fugaza y Huevo frito	\$ 1.500
Mix de Parrilla: Asado , Chorizo , Morcilla , Chinchulin y Riñon		\$ 2.400

Carnes Meat

Milanesa con guanición	Breaded Meat	\$ 700
Milanesa con guarnición a caballo		\$ 800
Milanesa de Ternera con Cheddar	Breaded Meat w/ Cheddar	\$ 800
Milanesa Suiza	Breaded Meat with white sauce and Potatoes	\$ 800
Milanesa Napolitana	Breaded Meat with ham, mozzarella and tomato sauce	\$ 800
Milanesa Fugazza	Breaded Meat with onions and mozzarella	\$ 800
Milanesa Completa	(Huevo frito + Papas Fritas con Cheddar y Bacon)	\$ 950
Lomo a la Pimienta	Beefsteak with Pepper sauce	\$ 1.600
Lomo al Champignon	Beefsteak with Mushrooms sauce	\$ 1.600

Carne de cerdo Pork

Costilla de Cerdo con guarnición	Pork Chop with garnish	\$ 700
Costillas la Riojana	Pork Chop with fried egg, ham, peppers and peas)	\$ 800
Milanesa de cerdo con Cheddar		
Milanesa de cerdo Completa	(Huevo frito+ Fritas con Cheddar y Bacon)	
Bondiola Grille con guarnición	Grilled Pork with garnish	\$ 750
Bondiola al Verdeo	Grilled Pork with Verdeo sauce	\$ 900
Bondiola a la Marsalla	Grilled Pork in Marsala sauce	\$ 900
Matambrito Grille con guarnición	Grilled Matambrito Pork with garnish	\$ 800
Matambrito al Verdeo	Grilled Matambrito Pork	\$ 950
Matambrito al Ajillo	Grilled Matambrito with Garlic sauce	\$ 950
Matambrito a la Pizza	Matambrito with ham, mozzarella and tomato sauce	\$ 1.100



Bebidas Sin Alcohol





LINEA PEPSI

Gaseosa vidrio 350ml (Soda)	\$ 190
Agua Mineral 500ml (Mineral Water)	\$ 190
Aguas Saborizadas 500cc Awafrit pomelo, manzana, naranja/durazno	\$ 190
Jugo Exprimido de Naranja (Orange juice)	

Cervezas Beers

Quilmes	1/2 Pinta 250ml		\$ 260
	Pinta 500ml		\$ 350
	Lata 473ml		\$ 400

Stella Artois	1/2 Pinta 250ml		\$ 310
	Pinta 500ml		\$ 400
	Lata 473ml		\$ 450

Patagonia Artesanal Amber lager	Chopp 330 ml		\$ 400
	Pinta 500ml		\$ 450
	Lata 500ml		\$ 500

Postres Desserts

Queso y Dulce (Batata o Membrillo) Cheese and a slice of jelly	\$ 400
Flan Casero Home-Made creme caramel	\$ 450
Budin de Pan Casero	
Zapallo en Almibar pumpkin in syrup	\$ 700
Higos con Nuez Figs with Walnut	\$ 700
Guarnicion Dulce o Crema Portion of Dulce de Leche or Cream	\$ 200
Panqueque de Dulce de Leche Pancake of dulce de leche	\$ 700
Panqueque Manzana o Banana Pancake of apple or banana	\$ 750
Panqueque quemado al Rhum Pancake of apple burned with rum	\$ 800

Cafetería / Café (San Vicente)

Café coffee	\$ 200
Café Americano American coffee	\$ 230
Café con Leche Coffee and milk	\$ 240
Té Tea	\$ 180
Té Digestivo Digestive Tea	\$ 200

