

NONNO BACHICHA

ENTRADAS *Starters*

Empanada de carne, jamón y queso o queso y cebolla	\$ 170
Provoleta <i>Slice of Grilled Provolone Cheese</i>	\$ 900
Ensalada Rusa <i>Russian Salad</i>	\$ 700
Berenjena en Escabeche <i>Aubergine In Escabeche Sauce</i>	\$ 700
Lengua a la Vinagreta <i>Tongue In Vinagreta Sauce</i>	\$ 900
Mozzarella a la Milanese <i>Mozzarella Breaded</i>	\$ 800
Mozzarella Italiana <i>Mozzarella with Tomato and Oregano</i>	\$ 800
Mozzarella in Carrozza	\$ 800
Mayonesa de Ave <i>Salad of Potatoes, Chicken and Mayonnaise</i>	\$ 800
Mayonesa de Atún <i>Salad of Potatoes, Tuna and Mayonnaise</i>	\$ 900
Matambre Casero <i>Homemade Beef Roulade</i>	\$ 900
Palmitos con Salsa Golf <i>Hearts of Palm with Golf Sauce</i>	\$ 1300

ENSALADAS *Salads*

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

1 Gusto <i>1 Ingredient</i>	\$ 500
3 Gustos (Mixta) <i>Mixed Salad</i>	\$ 550
Adicional Huevo <i>Additional Egg</i>	\$ 200

MINUTAS *Quick Meal*

Huevo Frito <i>Fried Egg</i>	\$ 200
Papas Fritas <i>French Fries</i>	\$ 550
Papas Fritas a la Provenzal <i>French Fries with Provenzal</i>	\$ 600
Papas Fritas con Cheddar y Bacon <i>Fries with Bacon and Cheddar</i>	\$ 700
Papas al Natural <i>Natural Potatoes</i>	\$ 500
Puré de Papas <i>Mashed Potatoes</i>	\$ 550
Tortilla de Papas <i>Potato Omelette</i>	\$ 900
Tortilla de Verdura <i>Vegetable Omelette</i>	\$ 900
Tortilla a la Española <i>Potato Omelette with Red Sausage</i>	\$ 1100
Arroz Natural <i>White Rice</i>	\$ 500
Arroz Gratinado con Queso <i>Rice with Cheese</i>	\$ 600
Revuelto Gramajo <i>Gramajo Scrambled</i>	\$ 800
Omelettes Jamón y Queso <i>Omelette with Ham and Cheese</i>	\$ 850
Omelettes Champinones <i>Omelette with Mushroom</i>	\$ 1000

PASTAS CASERAS

Homemade pastas

Ñoquis de Papa/ Spaghetitis / Raviolos (Carne y Verdura o ricota y nuez) Canelones (verdura)/ Sorrentinos (Muzzarella y Jamón)

NUESTRAS SALSAS

Our sauces

Filetto Salsa de Tomate <i>Tomato Sauce</i>	\$ 800
Bolognesa <i>Tomato Sauce with Minced Meat</i>	\$ 900
Pesto con nuez <i>Basil, Olive Oil, Parmesan Cheese and Garlic</i>	\$ 900
Crema o Salsa Blanca <i>Cream or White Sauce</i>	\$ 900
Mixta Filetto con Crema /Salsa Blanca <i>Tomato sauce with Cream or White Sauce</i>	\$ 900
Scarparo Filetto, Verdeo, Jamón, Crema y Pesto <i>Filetto, Green Onion, Ham, Cream and Pesto</i>	\$1000
Cuatro Quesos Roquefort, Muzzarella, Fontina y Parmesano <i>Roquefort, Mozzarella, Fontina and Parmesan</i>	\$1000
Parissienne Salsa Blanca, Pollo, Jamón y Champignones, Gratinados <i>White Sauce, Chicken, Ham, Mushrooms and Parmesan</i>	\$1000
Bachicha Bolognesa, Pollo, Jamón, Champiñones, Muzzarella y Crema, Gratinados <i>Bolognese, Chicken, Ham, Mushrooms, Mozzarella, Cream and Parmesan</i>	\$1300

PESCADOS *Fish*

Filet de Merluza a la Romana con guarnición	\$ 850
Abadejo a la Romana con guarnición	\$1300
Abadejo al Roquefort <i>Pollock Fillet with Roquefort Cheese</i>	\$ 1700
Abadejo al Chef <i>Abadejo with Capers, Potatoes and Sauce</i>	\$ 1700
Rabas a la Romana <i>Squid Rings a la Romana</i>	\$ 1100
Rabas a la Provenzal <i>Squid Rings with Provenzal</i>	\$1400
Rabas al Ajillo <i>Squid Rings with Garlic</i>	\$1400
Rabas al Roquefort <i>Squid Rings with Roquefort</i>	\$1400
Gambas a la Provenzal <i>Prawns with Provenzal</i>	\$2200
Gambas a la Parmesana <i>Prawns with Parmesan Cheese</i>	\$2200
Gambas al Roquefort <i>Prawns with Roquefort</i>	\$2200
Gambas al Ajillo <i>Garlic Prawns</i>	\$2200
Mejillones a la Recanatti <i>Mussels a la recanatti</i>	\$1600
Mejillones a la Provenzal <i>Mussels with provenzal</i>	\$1600

POLLO *Chicken*

Suprema de Pollo con guarnición <i>Breaded Chicken</i>	\$ 800
Suprema Napolitana <i>Breaded Chicken with Ham, Cheese and Tomato Sauce</i>	\$ 900
Suprema Fugazza <i>Breaded Chicken with onions and mozzarella</i>	\$ 900
Suprema Suiza <i>Breaded Chicken with White Sauce and Potatoes</i>	\$ 900
Suprema Completa <i>Huevo frito + Frita con Cheddar y Bacon</i>	\$ 1100
1/4 Pollo Deshuesado <i>Grilled Chicken</i>	\$ 750
1/4 Pollo al Verdeo <i>Grilled Chicken with Green Onion Sauce</i>	\$ 900
1/4 Pollo Provenzal <i>Grilled Chicken with Provenzal Sauce</i>	\$ 900
1/4 Pollo a la Ciruela <i>Grilled Chicken with Plum Sauce</i>	\$ 900
1/4 Pollo a la Portuguesa <i>Grilled Chicken with Portuguese Sauce</i>	\$ 900
1/4 Pollo Champignon <i>Grilled Chicken with Mushrooms</i>	\$1300

PARRILLADA AL CARBÓN

Charcoal Barbecue

Choripán c/ Chimichurri Sandwich of Sausage with Chimi-churri Sauce	\$ 550
Provoleta Slice of Grilled Provolone Cheese	\$ 900
Chorizo o Morcilla Sausage or Black Pudding	\$ 450
Chinchulin Chitterlings	\$ 800
Riñón Kidney	\$ 900
Riñón Provenzal Kidney Provenzal	\$ 1100
Molleja Gizzard	\$ 1600
Molleja Al Verdeo Gizzard Green Onion Sauce	\$ 1900
1/4 Pollo Deshuesado con guarnición	\$ 800
Asado de Tira Thick Ribs	\$ 900
Asado de Tira con guarnición Thick Ribs with garnish	\$ 1050
Bife de Chorizo Sirloin Strip Steak 300 gr.	\$ 1200
Bife de Chorizo a la Bachicha Papas a la fugaza y Huevo Frito	\$ 1500
Vacío con guarnición	\$ 1500
Entraña con guarnición	\$ 1700
Bife a la Pimienta Beef Steak with Pepper Sauce	\$ 1900
Bife al Champignon Beef Steak with Mushrooms Sauce	\$ 1900
Mix de Parrilla: Asado , Chorizo , Morcilla , Chinchulin y Riñón	\$ 3000

MILANESAS

Milanesa con guarnición Breaded Meat with garnish	\$ 900
Milanesa con guarnición a caballo	\$ 1000
Milanesa de Ternera con Cheddar Breaded Meat with Cheddar	\$ 1000
Milanesa Suiza Breaded Meat with White Sauce and Potatoes	\$ 1000
Milanesa Napolitana Breaded Meat with Ham, Mozzarella and Tomato Sauce	\$ 1000
Milanesa Fugazza Breaded Meat with Onions and Mozzarella	\$ 1000
Milanesa Completa Huevo frito + Papas Fritas con Cheddar y Bacon	\$ 1200

CARNE DE CERDO

Pork

Costilla de Cerdo con guarnición Pork Chop with garnish	\$ 800
Costillas de Cerdo a la Ciruela	\$ 1100
Costillas la Riojana Pork Chop with Fried Egg, Ham, Peppers and Peas	\$ 1200
Bondiola Grille con guarnición Grilled Pork with garnish	\$ 950
Bondiola al Verdeo Grilled Pork with Verdeo sauce	\$ 1200
Bondiola a la Marsalla Grilled Pork in Marsala sauce	\$ 1200
Matambrito Grillé con guarnición Grilled Matambrito Pork with garnish	\$ 1000
Matambrito al Verdeo Grilled Matambrito Pork	\$ 1300
Matambrito al Ajillo Grilled Matambrito with Garlic sauce	\$ 1300
Matambrito a la Pizza Matambrito with Ham, Mozzarella and Tomato Sauce	\$ 1400

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Línea PEPSI



Gaseosa vidrio 350ml Soda	\$ 200
Agua Mineral 500ml Mineral Water	\$ 200
Agua Saborizada 500cc Awafrut pomelo, manzana, naranja/-durazno	\$ 200
Jugo Exprimido de Naranja Orange juice	\$ 350

CERVEZAS Beers



Quilmes	
1/2 Pinta 250ml	\$ 320
Pinta 500ml	\$ 450
Lata 473ml	\$ 500
Stella Artois	
1/2 Pinta 250ml	\$ 400
Pinta 500ml	\$ 600
Lata 473ml	\$ 650
Patagonia Artesanal Amber lager	
Chopp 330 ml	\$ 450
Pinta 500ml	\$ 650
Lata 500ml	\$ 700

POSTRES Desserts

Queso y Dulce Batata o Membrillo Cheese and a Slice of Jelly	\$ 500
Flan Casero Homemade Cream Caramel	\$ 550
Postre Balcarce	\$ 600
Zapallo en Almibar Pumpkin in Syrup	\$ 800
Higos con Nuez Figs with Walnut	\$ 800
Guarnición Dulce o Crema Portion of Dulce de Leche or Cream	\$ 250
Panqueque de Dulce de Leche Pancake of Dulce de Leche	\$ 900
Panqueque Manzana o Banana Pancake of Apple or Banana	\$ 1000
Panqueque quemado al Rhum Pancake of Apple Burned with Rum	\$ 1200

CAFETERÍA

Café (San Vicente)

Café Coffee	\$ 250
Café Americano American coffee	\$ 300
Café con Leche Coffee and Milk	\$ 350
Té Tea	\$ 250
Té Digestivo Digestive Tea	\$ 300