



Entradas Starters

Empanada de carne, jamon y queso o queso y cebolla	\$ 170
Provoleta Slice of grilled provolone cheese	\$ 900
Ensalada Rusa Russian Salad	\$ 700
Berenjena en Escabeche Aubergine In Escabeche Sauce	\$ 700
Lengua a la Vinagreta Tongue In Vinagreta Sauce	\$ 900
Mozzarella a la Milanese Mozzarella Breaded	\$ 800
Mozzarella Italiana Mozzarella with Tomato and Oregano	\$ 800
Mozzarella in Carrozza	\$ 800
Mayonesa de Ave Salad of Potatoes, Chicken and Mayonnaise	\$ 800
Mayonesa de Atun Salad of Potatoes, Tuna and Mayonnaise	\$ 900
Matambre Casero Home Made Beef Roulade	\$ 900
Palmitos con Salsa Golf Hearts of Palm with golf Sauce	\$ 1.300

Ensaladas Salads

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

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

Minutas Quick Meal

Huevo Frito Fried Egg	\$ 200
Papas Fritas French Fries	\$ 550
Papas Fritas a la Provenzal French fries with Provenzal	\$ 600
Papas Fritas con Cheddar y Bacon (Fries with bacon and cheddar)	\$ 700
Papas al Natural Natural Potatoes	\$ 500
Pure de Papas o Calabaza	\$ 550
Tortilla de Papas Potato Omelette	\$ 900
Tortilla de Verdura Vegetable Omelette	\$ 900
Tortilla a la Española Potato Omelette with red sausage	\$ 1.100
Arroz Natural White Rice	\$ 500
Arroz Gratinado con Queso Rice with Cheese	\$ 600
Revuelto gramajo Gramajo Scrambled	\$ 800
Ommelettes Jamón y Queso Ommelette with ham and cheese	\$ 850
Ommelettes Champignones Ommelette with mushroom	\$ 1.000



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)	\$ 800
Bolognesa	Tomato Sauce (with minced meat)	\$ 900
Pesto con nuez	(Basil, Olive oil, Parmesan cheese, Garlic)	\$ 900
Crema o Salsa Blanca	(Cream or White Sauce)	\$ 900
Mixta	filetto con crema /salsa blanca (Tomato sauce with Cream or White Sauce)	\$ 900
Scarparo	(Filetto, Verdeo, Jamón, Crema y Pesto) (Filetto, green onion, ham, cream and Pesto)	\$ 1.000
Cuatro Quesos	(Roquefort, Muzzarella, Fontina y Parmesano) (Roquefort, mozzarella, Fontina and parmesan)	\$ 1.000
Parissienne	(Salsa Blanca, Pollo, Jamón y Champignones, Gratinados) (white sauce, chicken, ham, mushrooms and Parmesan)	\$ 1.000
Bachicha	(Bolognesa, Pollo, Jamón, Champignones, Muzzarella y Crema, Gratinados) (Bolognese, chicken, ham, mushrooms, mozzarella, cream and Parmesan)	\$ 1.300

Pescados Fish

Filet de Merluza a la Romana con guarnición	\$ 850
Abadejo a la Romana con guarnición	\$ 1.300
Abadejo al Roquefort	Abadejo Fillet with Roquefort cheese sauce \$ 1.700
Abadejo al Chef	Abadejo with capers, potatoes, sauce \$ 1.700
Rabas a la Romana	Squid Rings a la Romana \$ 1.100
Rabas a la Provenzal	Squid Rings with Provenzal sauce \$ 1.400
Rabas al Ajillo	Squid Rings with Garlic sauce \$ 1.400
Rabas al Roquefort	Squid Rings with Roquefort sauce \$ 1.400
Gambas a la Provenzal	Prawns with Provenzal sauce \$ 2.200
Gambas a la Parmesana	Prawns with Parmesan Cheese sauce \$ 2.200
Gambas al Roquefort	Prawns with Roquefort sauce \$ 2.200
Gambas al Ajillo	Garlic Prawns \$ 2.200
Mejillones a la Recanatti	Mussels a la recanatti \$ 1.600
Mejillones a la Provenzal	Mussels with provenzal sauce \$ 1.600

Pollo chicken

Suprema de Pollo con guarnición	Breaded Chicken \$ 800
Suprema Napolitana	Breaded Chicken with ham, cheese and tomato \$ 900
Suprema Fugazza	Breaded Chicken with onions and mozzarella \$ 900
Suprema Suiza	Breaded Chicken with white sauce and Potatoes \$ 900
Suprema Completa	(Huevo frito + Frita con Cheddar y Bacon) \$ 1.100
1/4 Pollo Deshuesado	Grilled Chicken \$ 750
1/4 Pollo al Verdeo	Grilled Chicken with Green Onion Sauce \$ 900
1/4 Pollo Provenzal	Grilled Chicken with Provenzal Sauce \$ 900
1/4 Pollo a la Ciruela	Grilled Chicken with Plum Sauce \$ 900
1/4 Pollo a la Portuguesa	Grilled Chicken with Portuguese Sauce \$ 900
1/4 Pollo Champignon	Grilled Chicken with Mushrooms sauce \$ 1.300

Parrillada al Carbón Charcoal Barbecue

Choripán c/ Chimichurri	Sandwich of sausage with Chimichurri sauce	\$ 550
Provoleta	Slice of grilled provolone cheese	\$ 900
Chorizo o Morcilla	Sausage or black pudding	\$ 450
Chinchulin	Chitterlings	\$ 800
Riñón	Kidney	\$ 900
Riñón Provençal	Kidney provençal	\$ 1.100
Molleja	Gizzard	\$ 1.600
Molleja Al Verdeo	Gizzard Green Onion Sauce	\$ 1.900
1/4 Pollo Deshuesado con guarnición		\$ 800
Asado de Tira	Thick Ribs	\$ 900
Asado de Tira con guarnición	Thick Ribs with garnish	\$ 1.050
Bife de Chorizo	Sirloin Strip Steak 300 gr.	\$ 1.200
Bife de Chorizo a la Bachicha	Papas a la fugaza y Huevo frito	\$ 1.500
Vacio con guarnición		\$ 1.500
Entraña con guarnición		\$ 1.700
Bife a la Pimienta	Beefsteak with Pepper sauce	\$ 1.900
Bife al Champignon	Beefsteak with Mushrooms sauce	\$ 1.900
Mix de Parrilla: Asado , Chorizo , Morcilla , Chinchulin y Riñón		\$ 3.000

Milanesas

Milanesa con guarnición	Breaded Meat	\$ 900
Milanesa con guarnición a caballo		\$ 1.000
Milanesa de Ternera con Cheddar	Breaded Meat w/ Cheddar	\$ 1.000
Milanesa Suiza	Breaded Meat with white sauce and Potatoes	\$ 1.000
Milanesa Napolitana	Breaded Meat with ham, mozzarella and tomato sauce	\$ 1.000
Milanesa Fugazza	Breaded Meat with onions and mozzarella	\$ 1.000
Milanesa Completa	(Huevo frito + Papas Fritas con Cheddar y Bacon)	\$ 1.200

Carne de cerdo Pork

Costilla de Cerdo con guarnición	Pork Chop with garnish	\$ 800
Costillas de Cerdo a la Ciruela		\$ 1.100
Costillas la Riojana	Pork Chop with fried egg, ham, peppers and peas)	\$ 1.200
Bondiola Grille con guarnición	Grilled Pork with garnish	\$ 950
Bondiola al Verdeo	Grilled Pork with Verdeo sauce	\$ 1.200
Bondiola a la Marsalla	Grilled Pork in Marsala sauce	\$ 1.200
Matambrito Grille con guarnición	Grilled Matambrito Pork with garnish	\$ 1.000
Matambrito al Verdeo	Grilled Matambrito Pork	\$ 1.300
Matambrito al Ajillo	Grilled Matambrito with Garlic sauce	\$ 1.300
Matambrito a la Pizza	Matambrito with ham, mozzarella and tomato sauce	\$ 1.400



Bebidas Sin Alcohol





LINEA PEPSI

Gaseosa vidrio 350ml (Soda)	\$ 200
Agua Mineral 500ml (Mineral Water)	\$ 200
Aguas Saborizadas 500cc Awafrit 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 Home-Made creme caramel	\$ 550
Budin de Pan Casero	\$ 600
Zapallo en Almibar pumpkin in syrup	\$ 800
Higos con Nuez Figs with Walnut	\$ 800
Guarnicion 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	\$ 1.000
Panqueque quemado al Rhum Pancake of apple burned with rhum	\$ 1.200

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