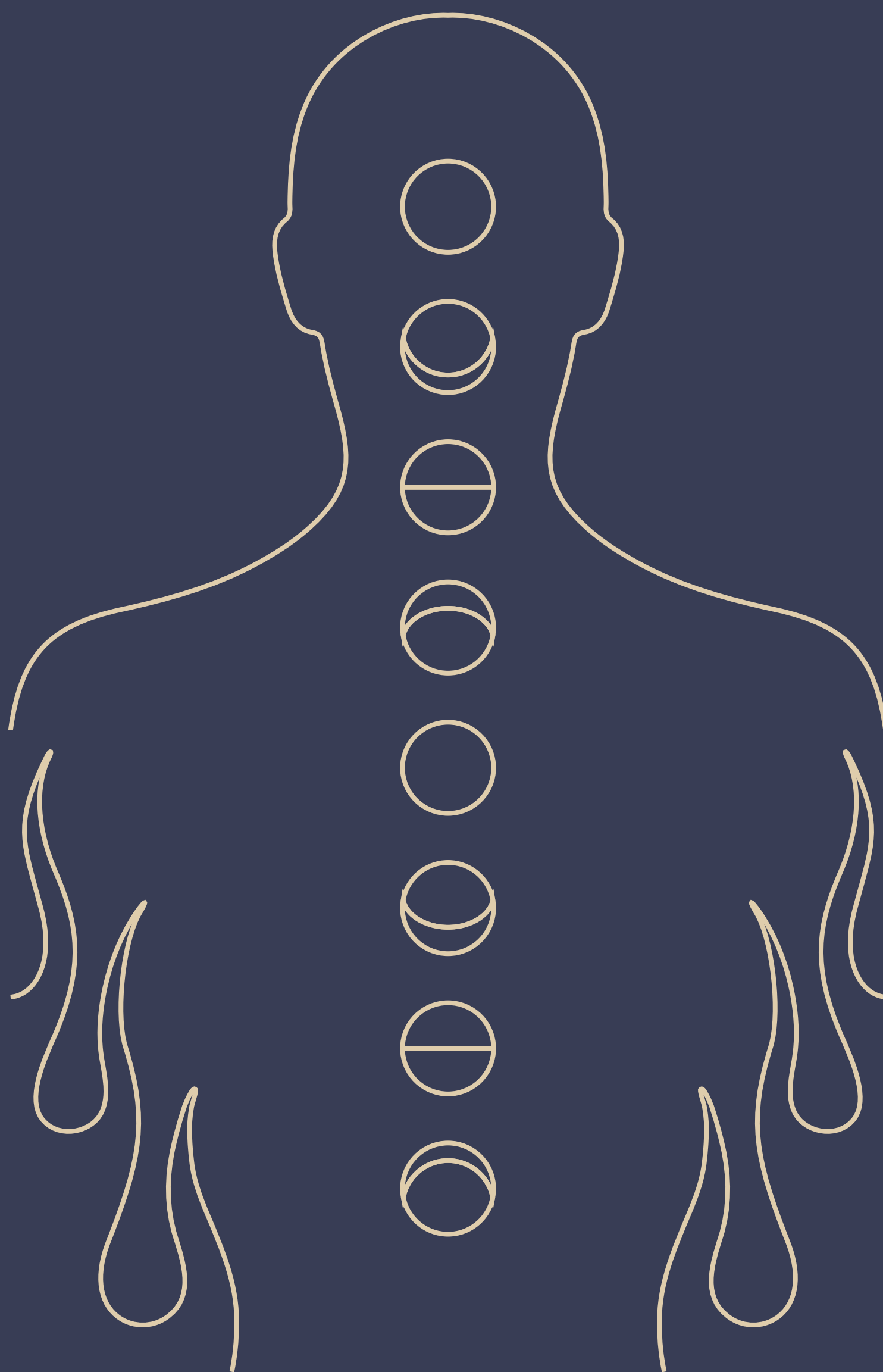


FRANCISCA

— CAMPAMENTO DEL FUEGO —



ARCOS DEL ROSEDAL [ARCO 14]
PALERMO, BS AS, ARGENTINA



PLATITOS

PANERA \$320

Pan de masa madre con aceite de oliva ahumado.

FAINA \$250

Con oliva y pimienta de jamaica.

HUMMUS \$550

Hummus de zanahoria y babaganoush. Acompañado de vegetales y raita.

TABLA DE QUESOS \$550

Quesos artesanales seleccionados y frutos secos.

BERENJENA AHUMADA \$550

Berenjena ahumada con eucalipto, stracciatella, aioli de perejil, alcaparras secas y pickle de pasas de uva.

CARPACCIO DE ZUCCHINI \$550

Finas láminas de zucchini, tzatziki -salsa de pepino, yogurt y menta-, eneldo, remolacha bra-seada, pistachos, tierra de alcaparras, quinoa crocante.

PORTOBELLOS \$550

Hummus neutro, portobellos salteados, menta, pasas de uva, maní tostado, aceite de oliva.

STRACCIATELLA \$550

Stracciatella, cherry ahumado con eucalipto, pesto, quinoa crocante.





PLATITOS

FAINA ESPECIAL \$550

2 porciones de faina con tomate ahumado, stracciatella, oliva, eneldo.

PROVOLETA \$820

Queso provolone estacionado, provenzal de tomates, chalaquita peruana, acompañada de pan de masa madre.

ENSALADA BELÉN \$550

Cebolla, morrones, zucchini salteados, pasas de uva, maní, hierbas frescas.

ENSALADA DE CHAUCHA REMOLACHA, MAÍZ Y HUEVO \$550

Chauchas, remolacha braseada, maíz asado, huevo poché, quinoa crocante

TOMATITOS \$550

Selección de tomates ahumados, salteados con ajo, y frescos, agua de apio, hierbas frescas.

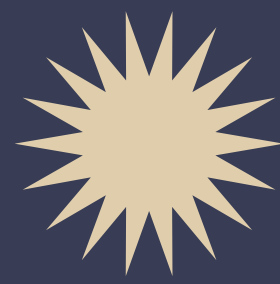
MILANESA NAPOLITANA \$750

Milanesa de Ojo de Bife, salsa de tomates infusionados con albahaca, muzzarella, pesto, tomates cherry ahumados.

MILANESA FUGAZZETTA \$750

Milanesa de Ojo de Bife, cebolla morada, mix de cuatro quesos.





FRANCISCA'S PIZZAS

MARGHERITA \$840

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, muzzarella, parmesano, albahaca y oliva. 4 porciones.

LA DESCONOCIDA STRACCIATELLA \$1000

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, stracciatella, castañas de cajú, albahaca y oliva. 4 porciones.

STRACCIATELLA Y ZUCCHINI \$1000

Emulsión de zapallo aromatizado con romero, zucchini asado en el horno de barro, stracciatella, pimienta y oliva. 4 porciones.

FUNGHI \$1000

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, muzzarella, parmesano, mix de hongos (girgolas y portobellos con cebolla de verdeo), aceite de trufas y perejil. 4 porciones.

NO ME OLVIDÉ \$1000

Muzzarella, parmesano, cebolla caramelizada, provoleta de cabra, ricota de cabra, ciboulette y oliva. 4 porciones.

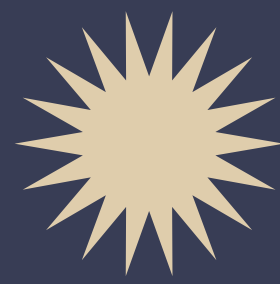
ROSA DE LOS VIENTOS \$840

Muzzarella, parmesano, reggio y cheddar inglés, pimienta negra y oliva. 4 porciones.

ESPINACA & GORGONZOLA \$1000

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, muzzarella, espinacas a la crema, queso gorgonzola, castañas de cajú. 4 porciones.





FRANCISCA'S PIZZAS

GORGONZETA \$1000

Muzzarella, parmesano, cebolla morada, gorgonzola, perejil fresco. 4 porciones.

TANA PICANTE \$1000

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, muzzarella, parmesano, Nduja (embutido italiano de cerdo y peperoncino), oliva, tomillo y orégano fresco. 4 porciones.

PANCETA & HUEVO \$1000

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, muzzarella, panceta, huevo de campo, perejil. 4 porciones.

JAMÓN Y MORRONES \$1000

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, muzzarella, parmesano, jamón cocido natural, pasta de morrones asados, perejil y oliva. 4 porciones.

NAPOLIS \$840

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, muzzarella, parmesano, tomates cherrys confitados y pesto. 4 porciones.

FUGAZZETA ESPECIAL \$840

Muzzarella, parmesano, cebolla morada, eneldo y oliva. 4 porciones.

ROJA VEGANA \$840

Salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, rodajas de tomates cherry, aceitunas negras, alcaparras, babaganoush, albahaca y aceite de oliva. 4 porciones.





EMPANADAS

CARNE \$210

Bife cortado a cuchillo, cebolla, verdeo, aceitunas y huevo.

CARNE PICANTE \$210

Osobuco braseado, cebolla y ají limo.

VERDURA \$210

Espinaca, cebolla, parmesano y nuez moscada.

HONGOS \$210

Girgolas salteadas en salsa anticuchera.

HUMITA \$210

Calabaza asada, choclo en grano, choclo molido, albahaca.

QUESO Y CEBOLLA \$210

Cebolla caramelizada, almendras tostadas, queso de cabra cremoso.

JAMÓN Y QUESO \$210

Empanada rellena de jamón y queso.



SEASON SPECIALS

(DE 17:00 HS A 20:00 HS)

PANCHITA CRIOLLA \$630

Pan de masa madre, salchicha húngara, queso muzzarella, provolone, eneldo, cilantro, salsa criolla y alioli.

PANCHITA NAPOLES \$630

Pan de masa madre, salchicha húngara, queso muzzarella, tomates cherry, alioli, pesto y provolone.

ENSALADA DEL DÍA \$800

SANDWICHES

WRAP DE FALAFEL \$860

Coleslaw, falafel, cilantro, raita, tortilla de trigo.



POSTRES

TIRAMISÚ \$520

Postre a base de queso crema, pionono de café, almíbar de ron, cacao en polvo.

FLAN DE DULCE DE LECHE \$520

Flan de dulce de leche, vainilla y crema de cardamomo.

MOCKTAILS

AGUA DE JAMAICA \$300

INDIAN LEMONADE \$300

SIN ALCOHOL

AGUA SIN/CON GAS \$200

CAFÉ \$180





CERVEZA TIRADA

GROLSCH \$370

ARTESANALES \$390

ESPUMANTES

CHANDON EXTRA BRUT \$2.500

BARON B EXTRA BRUT \$4.000

DOM PERIGNON \$50.000

VEUVE CLICQUOT \$26.000

VINOS

ANIMAL Malbec Orgánico \$2.000

ALTOS DEL PLATA Malbec \$1.500

PADRILLOS Pinot Noir \$1.700

PADRILLOS Rosado \$1.700

PADRILLOS Trifecta \$1.700





COCKTAILS

VODKA TONIC \$550

Wyborowa Vodka, agua tónica.
/ Absolut Vodka \$680

CAIPIROSKA \$550

Wyborowa Vodka, lima, azúcar.
/ Absolut Vodka \$680

GIN TONIC \$550

Gin Brighton, agua tónica.
/ Gin Beefeater \$740

CUBA LIBRE \$550

Ron Havana Club, cola, lima.

MOJITO \$550

Ron Havana Club 3 años, soda,
almíbar, menta, lima, Bitter Angostura.

JAMESON LEMON \$700

Jameson Irish Whiskey, gaseosa
lima-limón, limón.

LILLET VIVE \$750

Lillet blanc, tónica, pepino, frutilla,
menta.





FRANCISCA'S COCKTAILS

VIOLETA PARRA \$650

Gin Brighton, lemoncello & soda de lavanda. /
Gin Beefeater \$790

EVA \$650

Sidra & sauco.

TINTO DE VERANO \$650

Sangría especiada.

VERMÚ \$650

Dry vermouth & tónica, pepino, manzanilla.

NATIVO \$650

Jameson, miel de eucalipto, jengibre, limón.

LYPTUS \$650

Gin Brighton, té de cereza, soda de eucalipto,
limón, miel, eucalipto. / Gin Beefeater \$790

BOSCO \$650

Negroni, frangelico.

GREEN MARY \$650

Wyborowa Vodka, jugo de apio y manzana, jalapeño.

BOSSA NOVA \$650

Cachaza, mango, almíbar, lima.



BOTTLE SERVICE

VODKA

(Incluye 4 Red Bull)

Belvedere - \$12.000

Absolut - \$9.000

Wyborowa - \$3.500

GIN

(Incluye 1 jarra de agua tónica de 1,5 lt)

Beefeater 24 - \$14.000

Beefeater - \$10.000

Brighton - \$7.000

WHISKY

(Incluye 4 Red Bull)

Jameson - \$9.000

Chivas 18 - \$33.000

Macallan 12 - \$24.000

Johnny Walker Black Label - \$14.000

Glenmorange - \$12.000

APERITIVO

(Incluye 4 Red Bull)

Jägermeister - \$9.000

**DELIVERY POR
RAPPI Y PEDIDOS YA**



**LOS ESPERAMOS
DE LUNES A DOMINGO**

LU-MA: 17.00 HS - 03.00 HS
MIE-DOM: 12.00 HS - 03.00 HS



**¿QUERÉS FESTEJAR TU
EVENTO EN NUESTRO LOCAL?**

CONTACTANOS POR WHATSAPP
+54 9 11 6430-3456