



*El antiguo quincho de la casa, instrumentos musicales folclóricos, la bodeguita del abuelo...recuerdan la vieja bohemia salteña. Nuestros poetas y compositores recibieron refugio en los tradicionales bares de la Ciudad de Salta: "Boliche Balderrama", "Bar Unión de los Amigos", "Billares Madrid", "Club Comercio", "Casa Moderna", "Café Mónaco", "Bar del Victoria Plaza", "El Farito", "La Criollita", "El Rincón Salteño", "La Vieja Estación", "La Casona del Molino", "Parrilla San José", "Bar Tribunales"... Gracias a esos lugares, gracias a la música, gracias al vino, inspiradores de la cultura salteña. Nuestro sencillo homenaje.*



## Especialidades de Villa San Lorenzo

Cuando los salteños deseamos empanadas, humitas, tamales, quesillos o pan casero, venimos a buscarlos a Villa San Lorenzo. Desde hace décadas, familias de la zona preparan estas exquisiteces auténticas.

### Empanadas

De carne, queso o verdura. Cada una a \$ 70

### Humitas

Con maíz de la zona molido, especias vallistas, envuelto en su propia chala (hoja) y con un toque de queso de cabra.  
Cada una a \$ 300

### Tamales

Sémola de maíz amarillo de la zona, carne de vaca y condimentos vallistos, todo envuelto en su propia chala (hoja)  
Cada uno a \$ 180



## Especial de jamón crudo

En pan artesanal recién horneado, fetas de jamón crudo se combinan con queso azul unttable y fetas de pimientos y tomates secos del Valle Calchaquí, hidratados en aceite de oliva aromatizado con hierbas de Cachi. Papas snack acompañan.

Cada uno a \$ 600

## Especial vegetariano

Fetas de champiñones; tiras de pimientos y tomates vallistos hidratados en aceite de oliva aromatizado con hierbas de Cachi; comparten con cebolla caramelizada en un pan artesanal recién horneado. Papas snack acompañan.

Cada uno a \$ 550

## Tradicional mixto tostado

Sándwich de pan lactal o de salvado, tostado a la plancha, con fetas de jamón cocido y queso. Papas snack acompañan.

Dos sándwiches a \$ 400





## Compañía del vino

No hay mejor maridaje para el vino que los quesos. Quesos de pasta blanda, semi dura y dura. Acompañados de pasas de uva, de higos y de damascos, junto con nueces, castañas y almendras, con tostaditas snacks saborizadas; un plato que convive con el vino desde hace siglos.  
Porción individual \$ 700

## Quesillo con miel de caña

Tradicional postre salteño, un suave queso blando de vaca, elaborado familiarmente en San Lorenzo, acompañado de miel de caña del norte de la provincia; o cayote o cuaresmillo de los valles.

Porción individual con miel \$ 300

Porción individual con cuaresmillo o cayote \$ 400

## Cayote con nuez

Auténtico manjar salteño, combina cayote del Valle de Lerma con nueces del Valle Calchaquí.

Porción individual \$ 300



## Bebidas

*Licuada de banana o frutilla con leche. 400 ml. \$ 350*

*Jugo de naranja. 400 ml. \$ 300*

*Agua mineral. Botella 500 ml. \$ 150*

*Agua mineral. Botella 1.500 ml. \$ 250*

*Gaseosa. Botella 500 ml. \$ 250*

*Gaseosa. Botella 1.500 ml. \$ 400*

*Cerveza. Lata 500 ml. \$ 250*

*Cerveza. Botella 1.000 ml. \$ 400*



*"Música y Vino"*  
HOMENAJE A LA BOHEMIA SALTEÑA  
*de Posada de los Poetas Hotel Boutique*

## Cafetería

*Café en grano, molido al momento. Variedades: Bourbon Guatemala, Bourbon Brasil, Caturra Costa Rica, House Blend, Caturra Colombia, Típica Etiopía, Topazio Brasil, Kenia, Catuai Brasil.*

*Pocillo \$ 150*

*Cortado en pocillo DolceGusto Nestlé. \$ 150*

*Café Doble DolceGusto Nestlé. \$ 200*

*Café con leche DolceGusto Nestlé. \$ 250*

*Mocha DolceGusto Nestlé. \$ 250*

*Chocolate DolceGusto Nestlé. \$ 250*

*Cappuccino DolceGusto Nestlé. \$ 250*

*Café Latte de leche de almendras DolceGusto Nestlé. \$ 250*

*Café Latte de leche de coco DolceGusto Nestlé. \$ 250*

*Variedad de Té o Mate. \$ 150*

*Porción de Tarta dulce del día. \$ 200*

*Medialuna o Tortilla. 2 por \$ 100*





## *Vinos Blancos y Rosados*

*Botella - Copa de 150 cc*

*Elementos, El Esteco, Torrontés de Cafayate \$900 - \$300*

*Territorio, Amalaya, Torrontés de Cafayate \$ 1.100 - \$ 350*

*Puna Torrontés Dulce de Cachi \$ 1.250 - \$ 400*

*Puna Rosado Dulce de Cachi \$ 1.250 - \$ 400*

*Amalaya Torrontés-Riesling de Cafayate \$ 1.350 - \$ 450*

*Nanni Torrontés Tardío de Cafayate \$ 1.350 - \$ 450*

*José Luis Mounier Rosado de Cafayate \$ 1.550 - \$ 550*

*Laborum Torrontés de Cafayate \$ 1.950 - \$ 650*

*Colomé Estate Torrontés de Molinos \$ 2.400 - \$ 800*

*Piatteli Reserva Torrontés de Cafayate \$ 2.700 - \$900*



## *Vinos Tintos*

*Botella - Copa de 150 cc*

*Elementos, El Esteco, Malbec de Cafayate \$900 - \$300*

*Territorio, Amalaya, Malbec de Cafayate \$ 1.150 - \$ 350*

*Humanao Malbec de Molinos \$ 1.400 - \$ 450*

*Amalaya Malbec de Cafayate \$ 1.700 - \$ 550*

*El Porvenir Amauta Tannat de Cafayate \$ 1.800 - \$ 600*

*Don David Reserva C. Suavignon de Cafayate \$ 1.900 - \$ 650*

*Viñas en Flor 1.700 Malbec de Cafayate \$ 2.200 - \$ 700*

*Puna Reserva Malbec de Cachi \$ 2.400 - \$ 800*

*Piatteli Reserva Malbec de Cafayate \$ 2.700 - \$ 900*

*Colomé Estate Malbec de Molinos \$ 3.600 - \$ 1.200*