



*Pertutti*

## C A F É

Café	\$ 2900.-
Café Doble	\$ 5000.-
Capuccino	\$ 5500.-
Capuccino a la Italiana	\$ 6200.-
Café con Leche	\$ 4800.-
Café en Jarrito	\$ 3400.-
Café completo	\$ 7500.-
<i>Con tostadas queso blanco y mermelada</i>	
 Café completo <i>OPCIÓN SIN TACC</i>	\$ 7700.-
<i>Con tostadas queso blanco y mermelada</i>	
Café con leche con 3 medialunas	\$ 7500.-
Té	\$ 4000.-
Té con Leche	\$ 4500.-
Té digestivo	\$ 4500.-
Adicional de crema	\$ 1500.-
 Adicional Leche de Almendras	\$ 1500.-

## CHOCOLATERÍA

Chocolate a la Española (concentrado)	\$ 6500.-
Submarino	\$ 6300.-
Chocolatada Fría o Caliente	\$ 6300.-

## FACTURAS

Medialunas y Facturas	\$ 1500.-
Alfajor de maicena o chocolate	\$ 4800.-
Masas Finas o secas c/u	\$ 1800.-

Cuadrado de Ricota / Manzana	\$ 7000.-
Cuadrado brownie	\$ 5500.-
Porción de Pan Dulce	\$ 8800.-

### NUEVO!

YOGURT NATURAL *con frutas, granola y miel.*

\$ 9000.-

## DESAYUNOS

### HORA DEL TÉ

#### LIGHT

*Café descafeinado o té, jugo de naranja o pomelo, tostadas de pan integral, queso blanco descremado, mermelada light*

\$ 16500.-

#### MISIÓN

*Café o té, leche, tostadas, manteca y dulce o mermelada, dos medialunas, porción de torta, tostado mixto y jugo de naranja o pomelo.*

\$ 24000.-

#### AMERICANO

*Café con leche, medialunas, tostadas, manteca, mermelada, torta, huevos revueltos con panceta, salchicha y jugo de naranja.*


\$ 24000.-

#### PERTUTTI

*Té o café con leche, porción de torta, rosca de nuez y almendras, pan dulce, masas finas, budín inglés, sándwiches de miga, fosforitos de jamón y queso, tostadas, mermelada y queso crema, bombones y jugo de naranja.*

\$ 36000.-

## TOSTADAS ESPECIALES

Pan de campo, Palta y Huevo Mollet	\$ 18000.-
Pan de campo, Queso Finlandia, palta y Salmón Macerado	\$ 24000.-
Pan de campo con Hummus, palta, tomate y pesto	 \$ 18000.-



Sin gluten



Vegano

## TÉ EN HEBRAS \$ 7000.-

### CALMA TÉ

Serenidad. Té verde, lavanda, manzanilla, melisa, cedrón, tilo, menta, caléndula y pétalos de rosas.

### EARL GREY TOUCHÉ

Perseverancia. Té negro con aceite esencial de bergamota y pétalos de rosa.

### FRUTA DE LA PASIÓN

Encanto. Té verde, maracuyá, mango, piña, durazno, ananás, banana, chaucha de vainilla, caléndula y pétalos de rosas.

### PACHAMAMA

Agradecimiento. Té negro, durazno, mango, damasco, zanahoria y ananá.

### PATAGONIA SOUL

Consciencia. Blend inspirado en la patagonia argentina. Té rojo, frutilla, frambuesa, arándano, lavanda y rosa mosqueta.

### SUNRISE

Voluntad. Té negro, cáscaras de naranja, canela rama, cardamomo y jengibre.

### ENGLISH BREAK

Energía. Té negro. Clásico blend inglés. Robusta mezcla de Assam y Darjeeling. Para disfrutar en cualquier momento del día.

### THAI MATEA TEA

Detox. Té verde y yerba mate. Vigorosa y deliciosa mezcla detox tailandesa, purificante y energizante. Con limón y jengibre.

### ROOIBOS CALMA

Rooibos de Sudáfrica con trocitos de manzana roja, cedrón, tilo, melisa y pétalos de rosas

## TORTAS \$ 9000.-

### Bombón

Bizcochuelo de chocolate y dulce de leche.

### Oreo

Bizcochuelo de chocolate, piso de galletitas oreo, dulce de leche con queso crema y chantilly con oreo.

### Selva Negra

Bizcochuelo de chocolate, crema, frutillas y rum.

### Cheesecake

Masa sablée, queso Philadelphia, frambuesa.

### Cheesecake Dulce de Leche

Masa sablee, queso Philadelphia y dulce de leche.

### Cheesecake de Maracuyá

Masa sablée, queso Philadelphia con maracuyá y salsa de maracuyá.

### Balcarce

Bizcochuelo, vainilla, merengue, cerezas, crema, nuez y dulce de leche.

### Lemon Pie

Crema de limón y merengue Italiano.

### Torta Ana

Base de brownie, dulce de leche, crema, chantilly y merengue italiano.

### Tarta de Frutillas

Pastelera, frutillas, base de tarta.

### Nacional

Bizcochuelo mixto dos cortes de crema con dulce de leche.

### Torta Marroc

Bizcochuelo mixto, crema marroc, bombón marroc, chantilly y dulce de leche.

### Torta Baileys

Bizcochuelo de chocolate, mousse de dulce de leche, crema chantilly y baileys.

### Torta Larsen

Bizcochuelo de chocolate relleno de mousse de chocolate y crema chantilly. Terminada en espejo de dulce de leche.

## JUGOS NATURALES

Exprimido de Naranja y/o Pomelo \$ 5500.-

Limonada \$ 5500.-

Limón natural, menta, jengibre, azúcar y hielo

## JUGOS NATURALES DTOX

Naranja, pimienta rosa, frutilla, pomelo, \$ 5500.-  
sal del Himalaya

Naranja, kale, apio, jengibre, pepino, \$ 5500.-  
espinaca, perejil

Maracuyá, frutilla, naranja, menta \$ 5500.-

## LICUADOS

De Banana, Durazno, Ananá \$ 5500.-

Kiwi, Frutilla, Manzana, Tuti Frutti

Adicional Leche / Jugo de naranja \$ 1200.-

MILKSHAKE Helado, leche y crema \$ 7000.-

## DULCES TENTACIONES



Alfajor de dulce de leche	\$6000.-
Cuadrado brownie	\$ 6000.-
Tortitas apple	\$ 8500.-
Tortitas brownie	\$ 8500.-
Tortitas lemon pie	\$ 8500.-
Chocotorta	\$ 8500.-
Tiramisú	\$ 8500.-

## SANDWICHES

### ESPECIALES

PEBETE • FRANCÉS • ÁRABE

Jamón cocido y/o queso	\$ 8800.-
Queso y tomate	\$ 8800.-
Jamón crudo y queso	\$ 14000.-
Jamón crudo, rúcula y tomate secos	\$ 15500.-
Jamón crudo, queso brie, palta y nuez	\$ 17000.-
Salmon ahumado, rúcula, tomates secos y queso crema	\$ 19000.-

## HAMBURGUESAS

SERVIDAS CON PAN ARTESANAL Y  
GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS

Sola	\$ 10000.-
Cheeseburger	\$ 16500.-
<i>Servida con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y pepino, aderezada con mayonesa y mostaza.</i>	
Crispy Chicken Burger	\$ 16500.-
<i>Pechuga de pollo crispy, acompañada de queso, tomate y lechuga con nuestro aderezo Caesar.</i>	
Pertutti Burger	\$ 17500.-
<i>Servida con queso cheddar, laminas de panceta ahumada, tomate, huevo, cebollas caramelizadas, salsa barbacoa.</i>	

## TOSTADOS

MIGA B&N

Jamón cocido y/o queso	\$ 8800.-
Queso y tomate	\$ 8800.-
Jamón crudo y queso	\$ 13000.-

## MEDIALUNAS

RELLENAS

Jamón cocido y queso (2)	\$ 8800.-
Jamón crudo y queso (2)	\$ 11000.-

## LOMITOS

PEBETE • FRANCÉS • ÁRABE  
C/ GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS

Solo	\$ 18000.-
Cheddar	\$ 24000.-
<i>Servida con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y pepino, aderezada con mayonesa y mostaza.</i>	
Pertutti	\$ 25000.-
<i>Servida con queso cheddar, laminas de panceta ahumada, tomate, huevo, cebollas caramelizadas, salsa barbacoa.</i>	

Como  
en casa



# ENTRADAS

<b>Mozzarella a la milanesea</b> <i>En coulis de pomodoro</i>	\$ 14500.-
<b>Burrata Italiana</b> <i>Mezclun de hoja, jamón crudo, pesto de albahaca y oliva negra</i>	\$ 19500.-
<b>Rabas a la Romana</b>	\$ 19000.-
<b>Langostinos Crispy (5)</b> <i>Con dips de salsas</i>	\$ 19000.-

# TABLAS

## FIAMBRES Y PICADAS

### Tabla Pertutti

para 4 personas

Variedad de salames tandileros  
(picado fino, grueso y español), bondiola  
especial, jamón crudo español, jamón cocido  
leberwurst, mortadela, gruyere, fontina,  
pategras, roquefort, mozzarella de bufala  
y aceitunas verdes y negras.

\$ 70.000.-

# ENSALADAS

<b>Caesar</b> <i>Pollo, lechuga crujiente, croutones, queso parmesano y aderezo caesar</i>	\$ 19500.-
<b>Tibia Di Mare</b> <i>Mix de hojas, tomates confitados, bastones de salmón y gambas</i>	\$ 24000.-
 <b>Vegan Salad</b> <i>Quinoa, Cebolla morada, pepino, mango, frutos secos, palta, rúcula y tomate</i>	\$ 19500.-
<b>Be Fit</b> <i>Mix de verdes, arroz yamani, atún, tomates cherry, cebolla, calabaza asada y champiñones</i>	\$ 22000.-
<b>Be Classy</b> <i>Mix de verdes, rúcula, tomates cherry, pollo, palta e higos deshidratados</i>	\$ 19500.-
<b>Be Mexican</b> <i>Mix de verdes, pollo spicy, tomate, cebolla morada, guacamole, choclo y nachos</i>	\$ 21000.-

# TORTILLAS Y OMELETTES

Tortilla de papa	\$ 13500.-
Tortilla de papas y cebolla	\$ 13500.-
Omelette jamón y queso	\$ 13500.-
Huevos revueltos con panceta	\$ 13500.-
Tortilla Española	\$ 15000.-

# PORCIONES

Ensalada Mixta	\$ 8500.-
Ensalada de Rúcula y Parmesano	\$ 10500.-
Papas Fritas	\$ 8500.-
Papas Dore	\$ 8500.-
Papas a la crema	\$ 10500.-
Puré de papas	\$ 8500.-
Puré de calabaza	\$ 8500.-
Papas Fritas con Cheddar y Panceta	\$ 13000.-
Vegetales rostizados	\$ 10500.-



Sin gluten



Vegano

## LAS PASTAS

Raviol de lomo al Malbec y hongos	\$ 23000.-
<i>Salsa sugerida: Crema de setas</i>	
Raviol de ricotta y queso	\$ 19500.-
<i>Salsa sugerida: Pomodoro</i>	
Raviol de espinaca, ricotta y quesos	\$ 19500.-
<i>Salsa sugerida: Pomodoro y un toque de pesto</i>	
Raviol de cabutia, quesos y almendras	\$ 20000.-
<i>Salsa sugerida: Salsa de quesos</i>	
Canelón de ricotta, espinca y queso	\$ 19500.-
<i>Salsa sugerida: Pomodoro, bechamel gratinado</i>	
Sorrentino de salmón ahumado y puerros	\$ 25000.-
<i>Salsa sugerida: Salsa crema de azafrán</i>	
Sorrentino de jamón y muzzarella	\$ 20000.-
<i>Salsa sugerida: Pomodoro</i>	
Spaghetti	\$ 18000.-
<i>Salsa sugerida: Ragú</i>	
Ñoquis	\$ 18000.-
<i>Salsa sugerida: Salsa crema de setas</i>	
Lasagna	\$ 20000.-
<i>Lasagna rellena de jamón, muzzarella, ricota y espinaca, servida con bolognesa</i>	

### SALSAS A ELECCIÓN

#### Pomodoro

*Salsa de Tomate Tradicional*

#### Pesto

*Salsa de Albahaca Fresca, Oliva, Y Nueces*

#### Salsa de Quesos

*Salsa de Crema y quesos seleccionados*

#### Salsa Crema de Azafran

*Salsa de crema con Azafrán*

#### Ragú

*Carne estofada con salsa de Tomate*

#### Salsa crema de setas

*Salsa crema de Hongos Frescos salteados*

#### Bolognesa

*Salsa de Tomate con Trocitos de carne de Ternera*

## COMIDAS LIBRE DE GLUTEN



Pizza individual de mozzarella	\$ 16500.-
Ñoquis de papas	\$ 18000.-
<i>Con salsa de tomate.</i>	
Canelones de ricota y verdura	\$ 19500.-
<i>Con salsa mixta.</i>	

## RISOTTOS

Risotto con Frutos de Mar	\$ 25000.-
<i>Risotto con frutos de mar seleccionados</i>	
Risotto con Pollo	\$ 22000.-
<i>Risotto con bocaditos de pollo</i>	
Risotto al Funghi	\$ 22000.-
<i>Risotto con hongos y champignones</i>	
✓ <i>Opción vegana: Con queso de castañas</i>	

## Menú Infantil

Milanesa	\$ 12900.-
<i>Con papas fritas o puré, gaseosa, helado o flan</i>	
Spaghetti o Ñoquis	\$ 12900.-
<i>Gaseosa, helado o flan</i>	
Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas	\$ 12900.-
<i>Gaseosa, ensalada de fruta o helado</i>	
Patitas de pollo con papas fritas	\$ 12900.-
<i>Gaseosa, ensalada de fruta o helado</i>	
Pizzeta individual de mozzarella	\$ 12900.-
<i>Gaseosa, ensalada de frutas o helado</i>	



Sin gluten



Vegano

## MILANESAS DE POLLO & DE TERNERA

Milanesa completa <i>Dos huevos fritos y papas fritas</i>	\$ 19500.-
Milanesa Sola	\$ 13500.-
Milanesa a la napolitana	\$ 17000.-
Milanesa a la napolitana completa <i>Dos huevos fritos y papas fritas</i>	\$ 20500.-
Milanesa a la suiza <i>Salsa blanca y queso gratinado con papas dore</i>	\$ 20500.-

Milanesa de soja  
*Con ensalada de zanahoria, tomate y huevo.*  
✓ Opción vegana: sin huevo

## CARNES

Bife de chorizo	\$ 24000.-
Bife de lomo	\$ 25000.-
Bife De Chorizo Bs. As. <i>Tomate asado, panceta, cebolla y ajíes acompañado de papitas dore y huevo frito.</i>	\$ 30000.-
Planchita de Lomo <i>Lomo, champignón, panceta, cebolla morrones y papas fritas</i>	\$ 26000.-
Lomo a la pimienta <i>Con papas a la crema</i>	\$ 30000.-
Lomo al champignon <i>Con papas dore</i>	\$ 30000.-
Lomo a la mostaza <i>Con papas dore</i>	\$ 30000.-
Lomo al verdeo <i>Con papas dore</i>	\$ 30000.-

## PESCADOS

Filet de merluza a la romana	\$ 16500.-
Salmón Grillé	\$ 27000.-
Salmón Pertutti <i>En crema rosa de camarones con papas horneadas al azafrán</i>	\$ 33000.-
Salmón al cedro <i>Cocido sobre table de cedro, pintado con glacé de mostaza y azúcar negro, con vegetales rostizados.</i>	\$ 33000.-

## CERDOS

Matambrito de cerdo a la pizza <i>Con papas fritas</i>	\$ 23000.-
Matambrito de cerdo al verdeo <i>Con papas dore</i>	\$ 23000.-

## POLLOS

1/4 de pollo deshuesado grillé	\$ 15000.-
1/4 de pollo al champignón <i>Con papas dore</i>	\$ 23000.-
1/4 de pollo al verdeo <i>Con papas dore</i>	\$ 23000.-



Sin gluten



Vegano

PIZZAS

	Chica	Grande		Chica	Grande
<b>Mozzarella</b> <i>Salsa de tomate mozzarella, aceitunas y orégano.</i>	\$ 16000	\$ 26000	<b>Palmitos</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, morrones, palmitos, huevo duro, aceitunas negras y salsa golf.</i>	\$ 19000	\$ 33000
<b>Pertutti</b> <i>Jamón, mozzarella, tomates, ajíes frescos, salsa de tomates, aceitunas negras, morrones huevo duro y ajo.</i>	\$ 17000	\$ 31000	<b>Americana</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, huevo frito, morrones, aceitunas.</i>	\$ 18000	\$ 32000
<b>Napolitana</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas, orégano, rodajas de frescos tomates, parmesano, ajo opcional.</i>	\$ 16000	\$ 30000	<b>Vegetariana</b> <i>Espinaca, salsa blanca y queso rallado.</i>	\$ 16000	\$ 30000
<b>Napolitana con jamón</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y aceitunas.</i>	\$ 17000	\$ 31000	<b>Provolone</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, provolone y aceitunas.</i>	\$ 17000	\$ 31000
<b>Jamón</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y aceitunas.</i>	\$ 16000	\$ 30000	<b>Ananá</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, ananá y caramelo.</i>	\$ 17000	\$ 30000
<b>Jamón y Morrones</b> <i>Idem con morrones</i>	\$ 17000	\$ 31000	<b>Cuatro Quesos</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, provolone, roquefort, queso parmesano, y aceitunas negras.</i>	\$ 18000	\$ 32000
<b>Rúcula</b> <i>Mozzarella, rúcula y tomates secos</i>	\$ 16000	\$ 30000	<b>Fugazza</b> <i>Cubierta con mozzarella.</i>	\$ 15000	\$ 27000
<b>Rúcula y Prosciutto</b> <i>Mozzarella, rúcula, tomates secos y jamón crudo.</i>	\$ 19000	\$ 33000	<b>Fugazzeta</b> <i>Rellena con mozzarella.</i>	\$ 18000	\$ 32000
<b>Calabresa</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, longaniza, y aceitunas.</i>	\$ 17000	\$ 31000	<b>Fugazzeta con jamón</b> <i>Rellena con mozzarella y jamón</i>	\$ 19000	\$ 33000

Faina \$ 1400



Porción fugazetta rellena \$ 4600

EMPANADAS

Carne	\$ 3000.-
Jamón y queso	\$ 3000.-
Queso y cebolla	\$ 3000.-
Pollo	\$ 3000.-
Humita	\$ 3000.-
Verdura	\$ 3000.-
Roquefort	\$ 3000.-
Capresse	\$ 3000.-

TARTAS

Verduras	\$ 17000.-
Tricolor	\$ 17000.-
Jamón y Queso	\$ 18000.-
Pollo	\$ 18000.-



Sin gluten



Vegano



## NUESTROS POSTRES

### Brownie Pertutti

*Bocadito brownie, coronado con una bocha de helado de crema americana, dulce de leche charlotte y lluvia de praliné*

\$ 12500.-

### Volcán de Chocolate

*Con helado*

\$ 14000.-

### Apple Crumble

*Cuadrado de manzana con crocante streussel, coronado con helado de crema*

\$ 12500.-

### Cheesecake

*Masa sableê, queso Philadelphia, frambuesa*

\$ 9000.-

### Cheesecake de Dulce de Leche

*Masa sableê, queso Philadelphia y dulce de leche*

\$ 9000.-

### Cheesecake de Maracuyá

*Masa sableê, queso Philadelphia con maracuyá y salsa de maracuyá*

\$ 9000.-

### Mousse 3 Chocolates

*De chocolate con leche, amargo y chocolate blanco*

\$ 9000.-

### Tiramisú de "Luigi di Napoli"

*Con mascarpone italiano y bizcocho húmedo en licor*

\$ 9000.-

### Mousse de Chocolate

*Base de pionono y mousse de chocolate*

\$ 9000.-

## POSTRES CLÁSICOS

### Copa Helada

*Dos gustos, haga su combinación*

\$ 8000.-

### Bocha de Helado

*Frutilla - Crema Americana - Chocolate*

*Dulce de Leche - Dulce de Leche Granizado*

*Limón*

\$ 4500.-

### Ensalada de Frutas

\$ 8000.-

### Flan Casero

\$ 7500.-

## CERVEZAS

### Pinta Quilmes 470cc

\$ 4800.-

### Porrón Corona

\$ 6200.-

### Stella Artois 1lt

\$ 15500.-

### Stella Artois Noire 1lt

\$ 15500.-

### Patagonia Amber 740cc

\$ 15500.-

### Patagonia Bohemian 740cc

\$ 15500.-

### Patagonia 24.7 740cc

\$ 15500.-

## AGUAS & GASEOSAS

### Gaseosas

\$ 3500.-

### Agua Mineral sin/con gas

\$ 3500.-

### Agua Saborizada

\$ 3500.-

## NUESTRA BODEGA

### Tintos

#### BODEGA LA RURAL

San Felipe Roble	<sup>3/4</sup> \$ 19000
<i>Malbec/Cab. Sauv.</i>	
Trumpeter	\$ 23000
<i>Cab. Sauv./Malbec</i>	
Rutini Cabernet Malbec	\$ 36000
Rutini Malbec	\$ 46000
Rutini Cabernet Sauvignon	\$ 46000

#### BODEGA NORTON

Elegido Malbec	<sup>3/4</sup> \$ 16000
Norton Malbec D.O.C.	\$ 24000

#### BODEGA ZUCCARDI

Zuccardi Q Malbec	<sup>3/4</sup> \$ 33000
Zuccardi Q Cabernet Sauvignon	\$ 33000
Alambrado Malbec	\$ 18000
Santa Julia Malbec	\$ 18000
Flores Negras Pinot Noir	\$ 19000

#### BODEGA ESCORIHUELA GASCÓN

Escorihuela Gascón Malbec	<sup>3/4</sup> \$ 21000
Escorihuela Gascón Cabernet Sauv.	\$ 21000
Circus Roble Malbec	\$ 18000
Circus Roble Cabernet Sauv.	\$ 18000
Escorihuela Reserva Malbec.	\$ 31000

#### BODEGA CUCHILLO DE PALO

Casa de Herrero Malbec	<sup>3/4</sup> \$ 16000
------------------------	----------------------------

#### BODEGA NIETO SENETINER

Benjamin Malbec	<sup>3/4</sup> \$ 19000
Benjamin Cabernet	\$ 19000
Nieto Senetiner Malbec	\$ 20000
Nieto Senetiner Cabernet	\$ 20000
Don Nicanor Malbec	\$ 30000
Emilia Malbec	\$ 18000
Aimé Malbec	\$ 19000

#### BODEGA LUIGI BOSCA

Luigi Bosca Cabernet Sauv.	<sup>3/4</sup> \$ 34000
Luigi Bosca Malbec	\$ 34000
La Linda Malbec	\$ 25000

#### BODEGA CATENA ZAPATA

Alamos Malbec	<sup>3/4</sup> \$ 23000
Alamos Cabernet	\$ 23000
D.V. Catena Malbec-Cabernet	\$ 33000
D.V. Catena Malbec-Malbec	\$ 44000
Saint Felicien Malbec	\$ 30000
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	\$ 30000
Angélica Zapata Cabernet Franc	\$ 59000
Angélica Zapata Malbec Alta	\$ 70000
Nicasia Malbec	\$ 24000
Nicasia Cabernet Franc	\$ 24000

#### BODEGA CASA BOHER

Casa Boher Malbec	<sup>3/4</sup> \$ 32000
Casa Boher Cabernet Sauvignon	\$ 32000

#### BODEGA CUPRA WINES

Cupra Gran Malbec	<sup>3/4</sup> \$ 70000
-------------------	----------------------------

## NUESTRA BODEGA

### Blancos

#### BODEGA LA RURAL

San Felipe Roble Tardío	<sup>3/4</sup> \$ 19000
San Felipe Roble <i>Chardonnay</i>	\$ 19000
LÍNEA RUTINI	
Rutini <i>Sauvignon Blanc</i>	\$ 40000
Rutini <i>Chardonnay</i>	\$ 42000

#### BODEGA NORTON

Norton <i>Cosecha Tardía</i>	<sup>3/8</sup> <sup>3/4</sup> \$ 19000
Norton <i>Rosado Malbec</i>	\$ 23000
Elegido <i>Chardonnay</i>	\$ 16000

#### BODEGA ESCORIHUELA

Escorihuela <i>Reserva Rosé</i>	\$ 24000
---------------------------------	----------

#### BODEGA CUCHILLO DE PALO

Casa de Herrero <i>Rose Pinot Noir</i>	\$ 16000
----------------------------------------	----------

#### BODEGA CUPRA WINES

Cupra <i>Chardonnay</i>	\$ 57000
-------------------------	----------

#### BODEGA NIETO SENETINER

Benjamin <i>Tardío Blanco</i>	<sup>3/4</sup> \$ 20000
Nieto Senetiner <i>Chardonnay</i>	\$ 21000
Emilia <i>Malbec Rosé Dulce</i>	\$ 19000
Emilia <i>Dulce Natural</i>	\$ 19000

#### BODEGA LUIGI BOSCA

Luigi Bosca <i>Chardonnay</i>	<sup>3/4</sup> \$ 34000
Luigi Bosca <i>Sauvignon Blanc</i>	\$ 34000
La Linda <i>Chardonnay</i>	\$ 25000

#### BODEGA CATENA ZAPATA

Alamos <i>Chardonnay</i>	<sup>3/4</sup> \$ 23000
D.V. Catena <i>Chardonnay-Chardonnay</i>	\$ 42000
Saint Felicien <i>Chardonnay</i>	\$ 30000

#### BODEGA ZUCCARDI

Zuccardi Q <i>Chardonnay</i>	<sup>3/4</sup> \$ 33000
Alambrado <i>Chardonnay</i>	\$ 18000
Santa Julia <i>Chardonnay</i>	\$ 18000
Santa Julia <i>Tardío 500cc</i>	\$ 18000
Flores Blancas <i>Viognier</i>	\$ 19000

Copa de Vino de la casa Tinto / Blanco	\$ 7500.-
Copa de Vino especial Malbec / Chardonnay	\$ 9000.-



# COCKTAILS & APERITIVOS

\$ 8000.-

## Aperol Spritz

*Aperol, champagne y agua con gas*

## Daikiri

*Frutilla, ananá o durazno y Ron*

## Caipirinha Classica

*Cachaça, lima, jugo de limón y azúcar*

## Caipirinha de Maracuyá

*Cachaça, lima, jugo de maracuyá y azúcar*

## Negroni

*Gin, Campari y Vermouth Rosso*

## Gin Tonic

*Gin, agua tónica  
(Clásico, con frutos rojos o pepino)*

## Fernet Cola

*Fernet Branca y Cocacola*

## Cynar Julep

*Cynar, pomelo, menta y azúcar*

## Asian Mojito

*Ron, licor de manzana, jugo de lima y menta*

## Mandarin Cyn

*Mandarina, lima, Cynar, Vodka y tónica*

## Old Fashioned

*Jack Daniel's, bitter angostura y naranja*

# CHAMPAGNE & SIDRAS

Sidra 1888	\$21000.-
Nieto Senetiner Extra Brut	\$29000.-
La Linda Extra Brut	\$29000.-
Nieto Senetiner Brut Nature	\$31000.-
BARON B Extra Brut 750 cc	\$50000.-
Rosell Boher Extra Brut	\$45000.-
Luigi Bisca Brut Nature	\$50000.-
Rosell Boher Rosé	\$75000.-
Rosell Boher Grand Cuvee	\$95000.-

# WHISKIES

Blenders	\$8000.-
J&B	\$11000.-
Johnie Walker Red	\$14000.-
Jonhie Walker Black	\$15000.-
Jonhie Walker blue	\$78000.-
Chivas Regal	\$16000.-
Jack Daniels	\$16000.-

LOS PRECIOS EXPRESAN PESOS.

Servicio de mesa \$1600.00  
Incluye panera, vaso con agua y servilleta

# Pertutti

R I S T O R A N T E & C A F F È

## LOMAS DE ZAMORA

España 299 . Parking: España 275 . Tel.: 4392-4343 / 4392-4334

 Estacionamiento sin cargo  Sector Infantil  Espacio "exclusivo" para Eventos

## AVELLANEDA

Mitre 800. Avellaneda . Tel.: 4222-5333 / 4222-6999

 Estacionamiento sin cargo  Espacio para Eventos

## ADROGUÉ

Seguí 699. Adrogué . Tel.: 4294-3355

 Estacionamiento sin cargo  Sector Infantil  Espacio "exclusivo" para Eventos

## ABASTO

Av. Corrientes 3.202. C.A.B.A. . Tel.: 4862-4891 / 4863-3783

 Sector Infantil  Espacio "exclusivo" para Eventos

## SANTA FÉ

Av. Santa Fé 2.020. C.A.B.A. . Tel.: 4823-3092

 Sector Infantil  Espacio "exclusivo" para Eventos

## AVELLANEDA PLAZA

Mitre 700. Avellaneda . Tel.: 4229-8815

 Estacionamiento sin cargo  Sector Infantil  Espacio "exclusivo" para Eventos

## PLAZA DE MAYO

Av. Hipólito Yrigoyen 500. C.A.B.A. . Tel.: 4345.7703

CONFITERÍA  
 London City

Av. de Mayo 599 - Perú 30 (CP1084) C.A.B.A. . Tel.: 4342 . 9057 / 4343 . 0328

## LANÚS

Iberlucea 2771 - Esquina Llavallol. Tel.: 4249-2014

 Estacionamiento sin cargo  Sector Infantil  Espacio "exclusivo" para Eventos

## NUEVO LOCAL

## QUILMES

Colon 208 esquina Lavalle - Plaza Conesa

 Sector Infantil  Espacio "exclusivo" para Eventos