



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.-
Con tostadas queso blanco y mermelada	
 Café completo <i>OPCIÓN SIN TACC</i>	\$ 7700.-
Con tostadas queso blanco y mermelada	
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 rhum.

Cheesecake

Masa sablée, queso Philadelphia, frambuesa.

Cheesecake Dulce de Leche

Masa sablée, 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.-
Cuadradito 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.-
Salmón 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

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

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

Raviol de ricotta y queso \$ 19500.-
Salsa sugerida: Pomodoro

Raviol de espinaca, ricotta y quesos \$ 19500.-
Salsa sugerida: Pomodoro y un toque de pesto

Raviol de cabutia, quesos y almendras \$ 20000.-
Salsa sugerida: Salsa de quesos

Canelón de ricotta, espinca y queso \$ 19500.-
Salsa sugerida: Pomodoro, bechamel gratinado

Sorrentino de salmón ahumado y puerros \$ 25000.-
Salsa sugerida: Salsa crema de azafrán

Sorrentino de jamón y muzzarella \$ 20000.-
Salsa sugerida: Pomodoro

Spaghetti \$ 18000.-
Salsa sugerida: Ragú

Ñoquis \$ 18000.-
Salsa sugerida: Salsa crema de setas

Lasagna \$ 20000.-
Lasagna rellena de jamón, muzzarella, ricota y espinaca, servida con bolognesa

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.-
Con salsa de tomate.

Canelones de ricota y verdura \$ 19500.-
Con salsa mixta.

RISOTTOS

Risotto con Frutos de Mar \$ 25000.-
Risotto con frutos de mar seleccionados

Risotto con Pollo \$ 22000.-
Risotto con bocaditos de pollo

Risotto al Funghi \$ 22000.-
Risotto con hongos y champignones

✓ *Opción vegana: Con queso de castañas*

Menú Infantil

Milanesa \$ 12900.-
Con papas fritas o puré, gaseosa, helado o flan

Spaghetti o Ñoquis \$ 12900.-
Gaseosa, helado o flan

Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas \$ 12900.-
Gaseosa, ensalada de fruta o helado

Patitas de pollo con papas fritas \$ 12900.-
Gaseosa, ensalada de fruta o helado

Pizzeta individual de mozzarella \$ 12900.-
Gaseosa, ensalada de frutas o helado



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 <i>Con ensalada de zanahoria, tomate y huevo.</i>	\$ 18000.-
🌱 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
Mozzarella <i>Salsa de tomate mozzarella, aceitunas y orégano.</i>	\$ 16000	\$ 26000	Palmitos <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, morrones, palmitos, huevo duro, aceitunas negras y salsa golf.</i>	\$ 19000	\$ 33000
Pertutti <i>Jamón, mozzarella, tomates, ajíes frescos, salsa de tomates, aceitunas negras, morrones huevo duro y ajo.</i>	\$ 17000	\$ 31000	Americana <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, huevo frito, morrones, aceitunas.</i>	\$ 18000	\$ 32000
Napolitana <i>Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas, orégano, rodajas de frescos tomates, parmesano, ajo opcional.</i>	\$ 16000	\$ 30000	Vegetariana <i>Espinaca, salsa blanca y queso rallado.</i>	\$ 16000	\$ 30000
Napolitana con jamón <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y aceitunas.</i>	\$ 17000	\$ 31000	Provolone <i>Salsa de tomate, mozzarella, provolone y aceitunas.</i>	\$ 17000	\$ 31000
Jamón <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y aceitunas.</i>	\$ 16000	\$ 30000	Ananá <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, ananá y caramelo.</i>	\$ 17000	\$ 30000
Jamón y Morrones <i>Idem con morrones</i>	\$ 17000	\$ 31000	Cuatro Quesos <i>Salsa de tomate, mozzarella, provolone, roquefort, queso parmesano, y aceitunas negras.</i>	\$ 18000	\$ 32000
Rúcula <i>Mozzarella, rúcula y tomates secos</i>	\$ 16000	\$ 30000	 Fugazza <i>Cubierta con mozzarella.</i>	\$ 15000	\$ 27000
Rúcula y Prosciutto <i>Mozzarella, rúcula, tomates secos y jamón crudo.</i>	\$ 19000	\$ 33000	Fugazza con mozzarella <i>Cubierta con mozzarella.</i>	\$ 16000	\$ 30000
Calabresa <i>Salsa de tomate, mozzarella, longaniza, y aceitunas.</i>	\$ 17000	\$ 31000	Fugazzeta <i>Rellena con mozzarella.</i>	\$ 18000	\$ 32000
			Fugazzeta con jamón <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 bizcochuelo 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	^{3/4} \$ 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	^{3/4} \$ 16000
Norton Malbec D.O.C.	\$ 24000

BODEGA ZUCCARDI

Zuccardi Q Malbec	^{3/4} \$ 33000
Zuccardi Q Cabernet Sauvignon	\$ 33000
Alambrado Malbec	\$ 18000
Santa Julia Malbec	\$ 18000
Flores Negras Pinot Noir	\$ 19000

BODEGA ESCORIHUELA GASCÓN

Escorihuela Gascón Malbec	^{3/4} \$ 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	^{3/4} \$ 16000
------------------------	----------------------------

BODEGA NIETO SENETINER

Benjamin Malbec	^{3/4} \$ 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.	^{3/4} \$ 34000
Luigi Bosca Malbec	\$ 34000
La Linda Malbec	\$ 25000

BODEGA CATENA ZAPATA

Alamos Malbec	^{3/4} \$ 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	^{3/4} \$ 32000
Casa Boher Cabernet Sauvignon	\$ 32000

BODEGA CUPRA WINES

Cupra Gran Malbec	^{3/4} \$ 70000
-------------------	----------------------------

NUESTRA BODEGA

Blancos

BODEGA LA RURAL

San Felipe Roble Tardío	^{3/4} \$ 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>	^{3/8} ^{3/4} \$ 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>	^{3/4} \$ 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>	^{3/4} \$ 34000
Luigi Bosca <i>Sauvignon Blanc</i>	\$ 34000
La Linda <i>Chardonnay</i>	\$ 25000

BODEGA CATENA ZAPATA

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

BODEGA ZUCCARDI

Zuccardi Q <i>Chardonnay</i>	^{3/4} \$ 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



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



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

LANÚS

Iberlucea 2771 - Esquina Lavallol. 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