



HAMBURGESAS



LA GRAN HOMERO'S

doble carne, queso cheddar, panceta ahumada y huevo frito.
double meat, cheddar cheese, smoked bacon and fried egg.

\$700

HOMERO ´S

de ternera, queso cheddar, panceta ahumada y huevo frito.
meat, cheddar, smoked bacon and fried egg.

\$550

DEL FIN DEL MUNDO

de ternera, panceta ahumada, morrones y queso.
meat, smoked bacon, bell peppers and cheese.

\$580

TRADICIONAL ARGENTINA

de ternera, jamón, queso, lechuga, tomates y huevo.
meat, ham, cheese, lettuce, tomatoes and egg.

\$620

CRIOLLA

de ternera, lechuga y tomate, aros de cebolla, chimichurri.
burger beef, lettuce and tomato, onion rings, chimichurri.

\$520

DE QUESO

de ternera, con queso.
meat with cheese.

\$480

PAPAS FRITAS



HOMERO ´S

Papas al horno, cebolla,

panceta y tomates.

Baked potatoes, onion,

bacon and tomatoes.

\$3500

CLASICAS

Papas fritas classicas

Classic french fries

\$230

PIZZAS



X4

X8

MUZZARELLA

Salsa de tomates, mozzarella y rodajas

de aceitunas.

Tomato sauce, mozzarella and slices

\$350

\$600

JAMON Y MORRONES

Salsa de tomates, mozzarella, jamon cocido,

morrones y rodajas de aceituna.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, bell

peppers and olive slices

\$400

\$680

NAPOLITANA

salsa de tomates, mozzarella, rodajas

de tomates, provenzal y aceitunas.

omato sauce, mozzarella, tomato slices,

provençal and olives

\$400

\$680

HOMERO ´S TIENE HAMBRE

Queso mozzarella, rodajas de tomates, cebolla,

panceta ahumada, pimientos rojos y rodajas de

aceitunas negras.

Mozzarrella cheese, tomato slices, onion, smoked

bacon, red peppers and slices of black olives.

\$450

\$780

FUGAZZETA

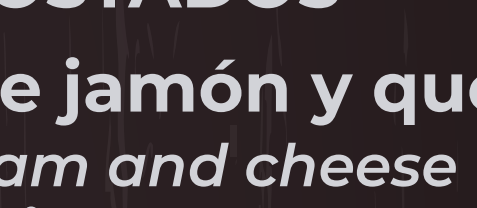
Mozzarella, cebollas, rodajas de aceitunas.

Mozzarella, onions, sliced olives

\$400

\$650

SANDWICHES



EL INFALTABLE

Milanesa de ternera,

lechuga y tomate

Veal Milanese, lettuce

and tomato

\$600

LOMITO COMPLETO

Tomate, lechuga, huevo,

jamón, queso y papas fritas.

Tomato, lettuce, egg,

ham, cheese and french fries.

\$750

DE AVE

Pollo, tomate, cebolla

morada, queso cheddar

Chicken, tomato, onion

purple cheddar cheese

\$600

TOSTADOS

De jamón y queso

\$350

Ham and cheese

Primavera

Ham, cheese, lettuce and tomato

\$400

SOPAS & VEGETALES



ENSALADA USHUAIA

lechuga, tomate zanahoria, huevo,

repollo colorado choclo y chaucha.

lettuce, tomato, carrot, egg, red

cabbage, corn and green bean.

\$390

ENSALADA HOMERO ´S

verdes de estacion, palmitos, pollo, tomates

confitados, crotones, pepino y parmesano.

season greens, hearts of palm, chicken, candied

tomatoes, croutons, cucumber and parmesan.

\$420

VEGETALES BRASEADOS

Morrones, zucchini, berengenas,

tomatines, zapallo ingles, etc.

Bell peppers, zucchini, aubergines,

tomatoes, pumpkin, etc.

\$450

SOPA DE LA CASA

daily soup

\$300

TORTILLA DE PAPAS

potato omelette

\$300

TORTILLA DE ACELGA

challey omelette

\$300

CARNES *

TRADICIONAL BIFE ARGENTINO

TRADITIONAL ARGENTINE BIFE

\$820

GRILLE DE POLLO

GRILLED CHICKEN

\$500

CORDERO PATAGONICO

PATAGONIAN LAMB

\$900

BONDIOLA DE CERDO

PORK CUT

\$650

SUPREMA DE POLLO

CHICKEN SUPREME

\$600

MILANESA

MEAT BREADED

\$600

*con papas fritas o ensalada de lechuga tomate y cebolla.
with french fries or tomato and onion lettuce salad.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

COPA DE CENTOLLA

Fresca del Canal Beagle, sobre verdes y

tomatines sazonados

Fresh King Crab from the Beagle, on

greens and seasoned tomatins

\$1250

RABAS HOMERO ´S

Acompañadas de salsas y gajos

de limones

squid rings accompanied by sauces

and lemon weds

\$1100

TABLA HOMERO ´S

seleccion de fiambres, quesos,

conservas y salsas.

selection of cold cuts, cheeses,

preserves and sauces.

\$950



\$1600



CAZUELA DE MARISCOS

Selección de frutos de Mar del Beagle

Selection of seafood of the Beagle

\$1200

BROCHETAS HOMERO 'S x 2



de pollo o ternera vegetales
y panceta ahumada.
chicken or beef vegetables
and smoked bacon

\$600

BEBIDAS

GASEOSAS

\$120

AGUAS

\$120

FERNET CON COCA

\$350

GANCIA

\$350

CAMPARI C/NARANJA

\$450

CUBA LIBRE

\$450

WISKY NACIONAL

\$600

WISKY JW RED LABEL

\$750

GIN TONIC

\$350

WISKY JW BLACK LAB

\$850

CERVEZAS ARTESANALES

PINTA 475ml

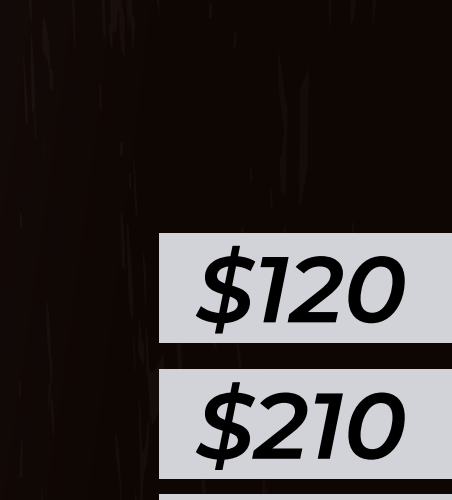
\$250

CHOPP 550ml

\$300

GROWLER 1.9L

\$900



CAFETERÍA

CAFÉ CHICO

\$100

CAFÉ JARRITO

\$120

CAFÉ DOBLE

\$170

CAFÉ CON LECHE

\$210

CAFÉ HOMEROS

\$250

CAFÉ IRLANDES

\$250

SUBMARINO

\$250

CAPUCHINO

\$250

INFUSIONES

\$120

MEDIALUNA

\$60

MEDIALUNA JAMÓN Y QUESO

\$110