

## CAPETERIA

. CAFÉ	\$ 420
. CAFÉ C/ CREMA	\$ 570.-
. CAFÉ AMERICANO	\$ 530.-
. CAFÉ AMERICANO C/ CREMA	\$ 590.-
. CAFÉ DESCAFEINADO	\$ 570.-
. CAFÉ DOBLE	\$ 710.-
. CAFÉ C/ LECHE	\$ 590
. CAFÉ C/ LECHE C/ 3 MEDIALUNAS	\$ 850.-
. CAFÉ C/ LECHE ESPECIAL (TOSTADAS, QUESO UNTABLE, MERMELADA Y JUGO)	\$ 850.-
. CAPUCCINO	\$ 600.-
. CAPUCCINO A LA ITALIANA C/ CREMA	\$ 710.-
. CAPUCCINO C/ CREMA	\$ 650.-
. TE EN HEBRAS	\$ 460.-
. O EN SAQUITO	\$ 460.-
. TE C/ LECHE	\$ 590
. TE C/ LECHE ESPECIAL (TOSTADAS, QUESO UNTABLE, MERMELADA Y JUGO)	\$ 850.-
. CHOCOLATE CALIENTE	\$ 610.-
. CHOCOLATE CON CHURROS	\$ 920.-
. LECHE CHOCOLATADA	\$ 570.-
. SUBMARINO	\$ 600.-
. MANTECA, MIEL, DULCE O QUESO UNTABLE	\$ 270.-
. MERMELADA	\$ 270.-
. TOSTADAS	\$ 310.-
. MEDIALUNAS - C/U	\$ 180.-
. MEDIALUNA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO - C/U	\$ 460.-
. TOSTÓN DE PALTA Y HUEVO	\$ 970.-
. PORCIÓN DE TORTA	\$ 1050
. RECARGO DE CREMA (CAZUELA)	\$ 270.-
. YOGURT	\$ 590.-
. YOGURT CON CEREALES	\$ 790.-
. REVUELTO DE HUEVOS Y JAMÓN	\$ 1420.-

## LICUADOS Y EXPRIMIDOS

. EXPRIMIDO	
. DE NARANJA O POMELO	\$ 970.-
. LICUADO C/ AGUA	\$ 970.-
. LICUADO C/ LECHE	\$ 1150.-
. LICUADO C/ EXPRIMIDO	\$ 1150.-
. MILK SHAKE	\$ 970.-
. LIMONADA	
. C/ MENTA Y GENGIBRE	\$ 970.-
. LIMONADA C/ MARACUYÁ	\$ 970.-
. POMELO	\$ 970.-

## SIN TACC

. ALFAJOR	\$ 330.-
. CONITOS DE DULCE DE LECHE	\$ 330
. ABANICO DE FRUTAS	\$ 1390
. GALLETAS DE ARROZ	\$ 330

## BEBIDAS

. SIN ALCOHOL	
. GASEOSAS LÍNEA PEPSI	\$ 520.-
. AGUA MINERAL	\$ 520.-
. AGUA SABORIZADA	\$ 520.-

## DESAYUNOS

. AMERICANO	\$ 1980.-
. CAFÉ, TE O CHOCOLATE CON LECHE, OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO, 2 MEDIALUNAS, JUGO DE NARANJA, ENSALADA DE FRUTAS Y TOSTADAS.	
. BRASILEIRO	\$ 1980.-
. CAFÉ O TE CON LECHE, ABANICO DE FRUTAS, TOSTADAS, JAMÓN, QUESO, CEREALES, JARRA DE LECHE Y JUGO NATURAL	
. LIBRE DE GLUTEN	\$ 1980.-
. CAFÉ O TE CON LECHE, REVUELTO DE HUEVOS, PLATO DE FRUTAS CON FRUTOS SECOS, YOGUR Y COPA DE JUGO NATURAL.	

## MERIENDAS

. MARÍA CALLAS	\$ 5200.-
. PORCIONES DE TORTA, MASAS FINAS, PAN DULCE Y BUDÍN. TOSTADO MIXTO (MIGA, NEGRO Y BLANCO), SANDWICHES TRIPLE, FOSFORITO Y CHIP, TOSTADAS, QUESO UNTABLE, MERMELADA Y 2 COPAS DE JUGO NATURAL DE NARANJA Y 2 INFUSIONES	
. MARÍA CALLAS VICTORIANO	\$ 5700.-
. PORCIÓN DE TORTA FINA, PORCIÓN DE TORTA SECA, BUDÍN, PAN DULCE, MASAS FINAS, SANDWICH DE MIGA TRIPLES ESPECIALES, FOSFORITO, LOCATELI, CHIP, TOSTADO MIXTO EN PAN NEGRO, CANAPÉS, QUESO UNTABLE, MERMELADA, TOSTADAS, 2 COPAS DE JUGO DE NARANJA, 2 COPAS DE CHAMPAGNE Y 2 INFUSIONES	

## MASAS Y BIZCOCHOS

. CUADROS MIL HOJAS	\$ 910.-
. CUADROS STRUDEL	\$ 910.-
. CUADROS BROWNIES	\$ 910.-
. CUADROS RICOTA	\$ 910.-
. SCONES	\$ 240.-
. MASAS FINAS	\$ 240.-
. MASAS SOIREE	\$ 240.-
. MASAS SECAS	\$ 240.-
. FACTURA ALEMANA	\$ 270.-
. PORCIÓN DE BUDÍN	\$ 910.-
. ALFAJOR DE CHOCOLATE	\$ 600.-
. ALFAJOR DE MAICENA	\$ 570.-
. ARROLLADO DE DULCE DE LECHE	\$ 570.-

## PAN DULCE

. PAN DULCE ARTESANAL 1KG	\$ 4000.-
. PORCIÓN PAN DULCE	\$ 1400.-

## DULCE Y TENTADOR

\$ 1050.-

. SELVA NEGRA	
. BIZCOCHUELO NEGRO CON CREMA CHANTILLY, CEREZAS Y VIRUTAS DE CHOCOLATE.	
. MOUSSE DE CHOCOLATE	
. BASE DE PIONONO Y MOUSSE DE CHOCOLATE.	
. CHEESECAKE	
. BASE DE BIZCOCHUELO Y QUESO CREMA.	
. ALTO CHOCOLATE	
. BIZCOCHUELO NEGRO, DULCE DE LECHE, DISCO DE MERENGUE, GANACHE, CREMA CHANTILLY Y FRUTILLAS	
. BALCARCE	
. BIZCOCHUELO DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, CASTAÑAS, DISCO DE MERENGUE, CREMA CHANTILLY Y DURAZNO. QUEMADO AL FUEGO	
. TIRAMISÚ	
. BISCOCHO DE VAINILLA CON SYRUP DE CAFÉ, MEZCLA DE QUESO MASCARPONE, CREMA FRESCA Y CACAO.	
. LEGUIZAMO	
. DISCO DE HOJALDRE DE MANTECA, DULCE DE LECHE, CASTAÑAS EN ALMIBAR, CREMA DE MANTECA, ALMENDRAS TOSTADAS, SAMBAYON, DISCO DE MERENGUE FRANCÉS Y FONDANT	
. LEMON PIE	
. BASE DE MASA SABLEE, CREMA DE LIMÓN Y MERENGUE ITALIANO.	
. SOPA INGLESA	
. BIZCOCHUELO DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, CREMA CHANTILLY Y CEREZAS	
. SAMBAYON	
. BIZCOCHUELO DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, MARRÓN GLACÉ Y CREMA SAMBAYON	
<b>RICO Y AL MOMENTO</b>	
. TORTILLA A LA ESPAÑOLA	\$ 1940.-
. C/ CHORIZO COLORADO	
. OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO	\$ 1530.-
. OMELETTE DE ESPINACAS	\$ 1670.-
. REVUELTO GRAMAJO	\$ 1720.-
. MILANESA DE LOMO	\$ 2260.-
. C/ GUARNICIÓN	
. MILANESA DE LOMO NAPOLITANA	\$ 2340.-
. C/ GUARNICIÓN	
. SUPREMA MARYLAN	\$ 2340.-

## SANDWICHES

ELEGILOS EN FOCACCIA, ÁRABE, BAGUETTE, PEBETE,  
MIGA BLANCO Y NEGRO

. TOSTADO MIXTO	\$ 1150.-
. BLANCO O NEGRO	
. MEDITERRÁNEO	\$ 1530.-
. CRUDO, PARMESANO, TOMATE, ACEITUNA Y ALBAHACA	
. IBÉRICO	\$ 1530.-
. JAMÓN CRUDO CON QUESO O TOMATE	
. GERMANO	\$ 1500.-
. LEVERWURST, TOMATE, HUEVO DURO, ACEITUNAS NEGRAS Y MAYONESA	
. MILANESA DE LOMO AL GRATEN	\$ 1530.-
. CON LECHUGA, TOMATE Y LIMÓN	
. ATÓN	\$ 1610.-
. C/ MAYONESA, LECHUGA, TOMATE Y AROS DE CEBOLLA BRASEADA	
. JAMÓN CRUDO	\$ 1530.-
. PAN TOSTADO, RÚCULA Y TOMATES SECOS	
. PAVITA	\$ 1670.-
. CON VERDURAS GRILLADAS EN FOCACCIA DE OLIVA Y ROMERO	
. PASTRÓN	\$ 1510.-
. C/ LECHUGA, TOMATE, HUEVO DURO, QUESO CREMA Y PEREJIL	
. HAMBURGUESA DE NOVILLO ESPECIAL	\$ 1610.-
. CON JAMÓN, QUESO AL GRATEN, TOMATE Y LECHUGA	

## LOMITOS

. LOMITO CON TOMATE, LECHUGA, QUESO Y PANCETA	\$ 2080.-
. LOMITO, AROS DE CEBOLLA, MORRONES ASADOS Y HUEVO A LA PLANCHA	\$ 2080.-
. LOMITO CON RADICHETA Y TOMATES SECOS	\$ 2080.-

## TABLAS

(COMEN 2. PICAN 4)

. QUESOS	
. GRUYERE - PROVOLONE - CUARTIROLO	
. FONTINABUFALA - ROQUEFORT	
. ACEITUNAS NEGRAS Y VERDES	
. CANASTA DE PAN SURTIDO . PARA 2 PERSONAS	\$ 7700.-

## ESPECIALES

. CARNE AL HORNO DESMECHADA	\$ 1540.-
. CON UN TOQUE DE BBQ, LECHUGA Y TOMATE. ACOMPAÑADO DE PAPAS COPETIN.	
. HAMBURGUESA VEGGIE	\$ 1430.-
. HAMBURGUESA DE LENTEJAS CON LECHUGA Y TOMATE	
. CAPRESSE	\$ 1670.-
. CON PALMITOS, TOMATE, ALBAHACA, BURRATA Y ACEITUNAS NEGRAS	
. PECHUGA A LA GRILLA	\$ 1670.-
. CON HOJAS DE ESPINACA FRESCA Y MAYONESA DE SÉSAMO EN PAN FOCACCIA	
. COCO CHANEL	\$ 1740.-
. PAVITA, JAMÓN COCIDO, ANANÁ, HUEVO DURO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA	
. EDITH PIAF	\$ 1900.-
. JAMÓN CRUDO, PALMITOS, ROQUEFORT, LECHUGA Y SALSA GOLF	
. MATAMBRO DE CERDO	\$ 1670.-
. A LA GRILLA CON MAYONESA DE LIMÓN Y AJÍES EN VINAGRE	
. SALMÓN AHUMADO EN PAN DE NUEZ	\$ 1970.-
. CON RÚCULA Y CREMA ÁCIDA	
. SALMÓN AHUMADO EN PAN DE CAMPO	\$ 1970.-
. CON HOJAS VERDES, TOMATES DISECADOS, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS	
. TAMARA LEMPICKA	\$ 1780.-
. JAMÓN CRUDO, HUEVO A LA PLANCHA, MORRÓN, TOMATE, PEPINILLO Y MAYONESA	
. GRETA GARBO	\$ 1780.-
. PAVITA, PALMITOS, HUEVO DURO, MORRÓN, RÚCULA Y SALSA GOLF	

## EXTRAS

. TOMATE, JAMÓN NATURAL	
. O ANANÁ	\$ 310.-
. J. CRUDO, PAVITA, PALMITOS	
. O LEVERWURST	\$ 390.-

## FIAMBRES Y QUESOS ESPECIAL

. BONDIOLA - JAMÓN COCIDO	
. JAMÓN CRUDO - FIAMBRES AHUMADOS	
. MATAMBRE CASERO LEVERWURST	
. CHORIZO COLORADO - PAVITA	
. ROQUEFORT - FONTINA - MOZZARELLA	
. ACEITUNAS	
. CANASTA DE PAN SURTIDO . PARA 2 PERSONAS	\$ 7700.-

## INGREDIENTES (TAPEO FRÍO Y CALIENTE)

. BANDEJA X 6 VARIEDADES	\$ 4670.-
. BANDEJA X 9 VARIEDADES	\$ 6660.-

FOTOGRAFÍA  
LAS VIOLETAS 1945

SERVICIO DE MESA \$ 330.-

VARIEDAD DE PANES, QUESO UNTABLE, MANTEL, CUBRE Y SERVILLETA DE TELA  
MENORES DE 12 AÑOS NO ABONAN SERVICIO DE MESA. LEY 4407/12 C.A.B.A.

## SELECCION DE TES DE TEHANI. \$ 850.-

. TE VERDE: TE VERDE DE ORIGEN.  
. OTOÑO MADAGASCAR VAINILLA, MIEL Y TE NEGRO. BLEND AROMATICO Y ESENCIAL.  
. EARL GREY CLASICO TÈ NEGRO EN HEBRAS, BERGAMOTA, CASCARA DE NARANJA Y CLAVO DE OLOR. FRUTAL Y ESPECIADO.

. BLEND LAS VIOLESTAS TÈ NEGRO, TROCITOS DE DURAZNO Y PETALOS DE AZAHAR.

. CHAI TÈ NEGRO MASALA. CANELA EN RAMA, SEMILLAS DE CARDAMO, TROCITOS DE JENGIBRE, CLAVO DE OLOR, PIMENTA EN GRANO Y ESTRELLAS DE ANIS FORMAN UN BOUQUET DE ESPECIAS INDIAS EN UNA TAZA DE TÈ.

. AROMAS DE LA PRIMAVERA TÈ VERDE EN HEBRAS, PETALOS DE ROSA, JAZMIN, CASCARILLA ROSA MOSQUETA Y FRUTILLA. BLEND FLORAL Y REFRESCANTE

. RUTA DE LOS JARDINES MENTA BULGARA, PETALOS DE ROSA, ARANDANO, CASCARA DE NARANJA Y HEBRAS DE ROOIBOS.

. BOSQUE PATAGÓNICO CASCARA DE ROSA MOSQUETA, TROCITOS DE MANZANA, FLORES DE HIBISCUS Y CANELA EN RAMA.

. CAMOMILA FLORES DE MANZANILLA, MIEL Y VAINILLA. DIGESTIVO Y RELAJANTE .

## CAFES ESPECIALES \$ 930

. VIOLETA.- Café, cointreau, crema, gotas de tequila y chocolate rallado.

. IRISH.- Café, crema, canela y whisky.

. CALIPSO.- Café, crema, canela y tía maría.

. RIVADAVIA.- Café, crema, gota de cognac, lluvia de chocolate y almendras tostadas.

. MADRILEÑO.- Café, anís, crema y canela.

## SANDWICHES DE MIGA (UNIDAD)

. J.COCIDO Y QUESO \$ 390.-

. J.COCIDO Y TOMATE \$ 390.-

. CAPRESSE \$ 420.-

. J.COCIDO Y PALMITO \$ 410.-

. J.COCIDO Y HUEVO \$ 390.-

. QUESO Y ATÚN \$ 550.-

. J.COCIDO Y ANANÁ \$ 410.-

. J.CRUDO Y QUESO \$ 430.-

. J.COCIDO Y ROQUEFORT \$ 410.-

. PAVITA, Y PALMITO \$ 430.-

. PAVITA, HUEVO DURO

Y MORRÓN \$ 430.-

. J.CRUDO Y TOMATE \$ 430.-

## ALGO DE NUESTRA HISTORIA



1884

La ciudad de Buenos Aires, fundada dos veces junto al Río de la Plata, creció de espaldas a él y sufrió los mismos cambios y vaivenes que su política. Algunos edificios fueron demolidos y reconstruidos hasta tres veces (entre ellos el Teatro Colón y la Casa de Gobierno) con otros cánones edilicios que primero fueron coloniales, luego itálicos y por ultimo franceses, esto a comienzos del siglo XX según las ideas de los arquitectos de las escuelas francesas, entusiasmados por los dictados de la Ecole de Beaux Arts de París que construyeron los grandes boulevares y edificios de esa ciudad.

La avenida Rivadavia, camino de carretas, unía la Plaza de Mayo con el oeste lejano hacia Flores. Durante la epidemia de fiebre amarilla en 1870 la gente de clase pudiente buscó refugio en las zonas altas, entre ellas Flores, lugar de veraneo, unida a la ciudad por el Ferrocarril Oeste. En 1876 la compañía Anglo Argentina construyó en esa calle Rivadavia uno de los primeros tranvías a caballo.

La prosperidad económica de la década de 1880 produjo una enorme expansión de la ciudad y sus alrededores. Florecieron los nuevos edificios, los negocios. La ciudad quiere dejar de ser "la gran aldea".

Aunque la esquina de Medrano y Rivadavia está a sólo 4 Km. de la Plaza de Mayo, era un lugar "donde el diablo perdió el poncho".

Allí se instaló una confitería, con doradas arañas y mármoles italianos. El día de la inauguración, un 21 de Septiembre de 1884, hasta el ministro Carlos Pellegrini, futuro presidente del país, se hizo presente transportado por un tranvía especial acompañado por muchos de sus distinguidos amigos. Sus mesas fueron lugar de encuentro de artistas y escritores entre ellos Roberto Arlt y políticos de la época.

Pero es alrededor de la década de 1920 cuando se construyó el actual edificio. Con sus vidrieras y puertas de vidrios curvos, sus vitrales franceses y sus pisos de mármol italiano. Los vitrales restaurados fueron concebidos para adornar y alegrar el ambi-ente grato de un café de aquellos tiempos, donde la gente iba a pasar momentos de esparcimiento en un ámbito selecto.

El edificio fue declarado "Lugar histórico de la Ciudad" en 1998 por la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires.

## SERVICIO DE MESA \$ 330.-

VARIEDAD DE PANES, QUESO UNTABLE, MANTEL, CUBRE Y SERVILLETA DE TELA MENORES DE 12 AÑOS NO ABONAN SERVICIO DE MESA. LEY 4407/12 C.A.B.A.



1149587387



LASVIOLETASCONFITERIA OK



LASVIOLETAS



CONTACTO@LASVIOLETAS.COM

## ENTRADAS

### CALIENTES

- . CROQUETAS DE ESPINACA, MOZZARELLA, TOMATE Y VERDEO \$ 1540
- . EMPANADA DE LOMO \$ 440
- . CHAMPIGNONES RELLENOS \$ 1650.-  
CON CEBOLLÍN, ROQUEFORT Y COGNAC A LA CHECCA
- . BASTONES DE MOZZARELLA \$ 1540.-  
A LA MILANESA Y FILETO
- . REVUELTO DE GRAMAJO \$ 1720
- . RABAS A LA ROMANA \$ 2370.-
- . GAMBAS AL AJILLO \$ 2530.-
- . BASTONCITOS DE PESCADO \$ 2370  
REBOZADOS CON SEMILLAS, ACOMPAÑADO DE REPOLLO MORADO Y PICKES

### FRIAS

- . JAMÓN SERRANO \$ 2090.-  
CON TOMATE SECO Y HOJAS DE RÚCULA.
- . SALMÓN AHUMADO \$ 2370.-  
CON CAVIAR, MAYONESA DE LIMÓN Y ALCAPARRAS.
- . MATAMBRE CASERO \$ 1540.-  
CON ENSALADA DE PAPA Y ZANAHORIA, ARVEJA Y MAYONESA.

## COCINA

- . POLLO AL AJILLO \$ 2040.-  
CON PAPAS ESPAÑOLAS
- . POLLO AL AJO Y PUERROS LAMINADOS \$ 2150.-  
CON PAPAS AL VAPOR
- . POLLO AL WOK \$ 2150.-  
TIRITAS DE POLLO CON JULIANA DE VEGETALES EN SALSA DE SOJA Y ALMENDRAS
- . LOMITO DE POLLO CON MOSTAZA DIJON \$ 2260.-  
CON CHAMPIGNONES Y ARROZ PILAF
- . CARRÉ DE CERDO A LA CIRUELA \$ 2530.-  
CON PURÉ DE BATATAS
- . MEDALLÓN DE LOMO AL MALBEC \$ 3470.-  
HIGOS, BATATAS FRITAS E HINOJO EN REDUCCIÓN DE MALBEC
- . LOMO A LA PIMIENTA \$ 3470.-  
CON PAPAS AL GRATÉN
- . LOMO CON SALSA DE HONGOS \$ 3470.-  
CON VERDURAS AL WOK
- . SUPREMA MARYLAND \$ 2320.-

## PARRILLA

- . BIFE DE CHORIZO \$ 3250.-
- . BIFE DE CHORIZO MARIPOSA \$ 4130.-  
(700 grs)
- . OJO DE BIFE \$ 3250.-
- . 1/2 OJO DE BIFE \$ 2480.-
- . BIFE DE LOMO \$ 3470
- . ASADO DE TIRA ESPECIAL \$ 3300.-  
(1 TIRA)
- . RIBS DE CERDO CON BATATAS ASADAS Y CAMELO DE ROMERO \$ 2530
- . MATAMBRO DE CERDO \$ 2530.-  
CON SALSA BARBACOA O SOLO
- . 1/4 POLLO DE CAMPO \$ 1930.-
- . MOLLEJAS A LA PROVENZAL \$ 3850.-  
CON PAPAS NOISETTE.
- . MEDIA PORCIÓN MOLLEJAS PROVELZAL \$ 2750.-
- . PROVOLETA LAS VIOLETAS RÚCULA, TOMATE SECO Y ACEITUNAS NEGRAS \$ 1760.-

### SUGERENCIA PARA CELIACOS

- . BIFE DE CHORIZO \$ 4020.-  
CON GUARNICIÓN DE ZUCCHINIS Y BERENJENAS

### ACOMPAÑAMIENTOS PORCIÓN

- . PAPAS FRITAS BASTON/REJILLA O NOISETTE \$ 770.-
- . PURÉ DE PAPAS O CALABAZAS \$ 770.-
- . MORRONES ASADOS \$ 1050.-
- . VERDURAS GRILLADAS \$ 940.-
- . ARROZ A LA GRIEGA \$ 770.-
- . ESPINACAS A LA CREMA O SALTEADA AL AJO \$ 1270.-

## ENSALADAS

- . ENSALADA TIBIA \$ 1980.-  
HOJAS VERDES, TOMATE, POLLO, BOCONCINO, MANZANA Y SALSA DE SOJA Y MIEL
- . GRILLATA DEL BOSQUE Y POLLO \$ 1650.-  
HOJAS VERDES, TOMATE CHERRY, HINOJO BRASEADO, PERAS, TOQUE DE SÉSAMO NEGRO Y AMAPOLA
- . MONTANÉS \$ 1650.-  
RÚCULA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA SABORIZADO Y NUECES
- . GRILLATA DE SALMÓN ROSADO \$ 2150.-  
SALMÓN ROSADO GRILLADO, PORTOBELLOS, CHERRY Y HOJAS VERDES
- . VEGETARIANA \$ 1980.-  
LECHUGA, RÚCULA, QUESO ROQUEFORT, GAJOS DE PERA, TOMATES SECOS, ALMENDRAS TOSTADAS Y VINAGRETA DE NARANJA
- . ENSALADA VEGANA \$ 1980.-  
RÚCULA, PALTA, ALCAUCIL, PALMITOS, TOMATE CHERRY Y GAJOS DE NARANJA
- . BURRATA SOBRE HOJAS VERDES \$ 1980.-  
ALBAHACA, TOMATE FRESCO, TOMATE DISECADO, ACEITE VERDE Y ACEITUNAS NEGRAS.
- . SERRANO Y GRUYERE \$ 1980.-  
JAMÓN SERRANO, GRUYERE, RÚCULA, ACEITUNAS NEGRAS CON EMULSIÓN DE ACEITE DE OLIVA VERDE.
- . TUNITA \$ 1980.-  
ATÚN, LECHUGA, TOMATE, HUEVO, PALMITOS, ACEITUNAS NEGRAS Y MAYONESA.
- . DE LA NONA \$ 1710.-  
RÚCULA Y PARMESANO.
- . TENTACIÓN DEL PARAISO \$ 2150.-  
HOJAS VERDES, CHAMPIGNONES GRILLADOS, QUESO FONTINA Y SALMÓN AHUMADO.
- . COMBINADA VIOLETERA \$ 2150.-  
LANGOSTINOS A LA PLANCHA, PALMITOS, PALTA, HOJAS DE RÚCULA, MOZZARELLA BOCONCINO Y MELÓN
- . MARIA PITA \$ 2150.-  
HOJAS VERDES, GAMBAS, MEJILLONES, AJO CONFITADO, TOMATE CHERRY CON SALSA DE COGNAC Y TABASCO.

## ARROCES

- . ARROZ AZAFRANADO CON POLLO \$ 2150.-  
CON ARROZ DOBLE CAROLINA Y AZAFRAN ESPAÑOL
- . ARROZ AZAFRANADO CON MARISCOS \$ 3470.-  
MEJILLONES, CAYOS DE VIEYRAS, GAMBAS, CALAMAR Y ALMEJAS CON AZAFRÁN ESPAÑOL

## RISSOTTOS

- . DE LANGOSTINOS \$ 2920.-  
CON ARROZ CARNAROLI Y AZAFRAN ESPAÑOL
- . DE CORDERO \$ 3080.-  
CON ARROZ CARNAROLI, CEBOLLINES, ZANAHORIA Y ESPECIAS FRESCAS
- . AL FUNGHI PORCINI \$ 2750.-  
CON ARROZ BLANCO CARNAROLI Y CEBOLLINES.
- . VEGETARIANO \$ 2150.-  
CON ARROZ CARNAROLI Y AZAFRAN ESPAÑOL
- . LAS VIOLETAS \$ 2920.-  
ARROZ CARNAROLI CON QUESO ROQUEFORT, JAMÓN COCIDO CROCANTE Y RÚCULA

## PESCADOS

### A LA PLANCHA

- . MERLUZA HUBBSI \$ 1870.-
- . MERO \$ 2530.-
- . ABADEJO \$ 3030.-
- . LENGUADO \$ 3030.-
- . SALMÓN ROSADO \$ 3360.-

### GUARNICIONES:

- . VERDURAS GRILLADAS O AL VAPOR \$ 610.-
- . ARROZ A LA GRIEGA \$ 610.-
- . CALABAZAS GRILLADAS \$ 610.-
- . ESPINACAS A LA CREMA O SALTADAS AL AJO \$ 610.-

### SALSEADOS

- . MERLUZA HUBBSI CANTÁBRICO \$ 3030.-  
CON ACEITUNAS NEGRAS, TOMATES FRESCOS, ALCAPARRAS, ALBAHACA Y PEREJIL FRESCO
- . ABADEJO A LA CHECCA \$ 3630.-  
ACEITE DE OLIVA, AJO, TOMATE NATURAL Y HOJAS DE ALBAHACA CON PAPAS AL NATURAL
- . ABADEJO A LA GALLEGA \$ 3630.-  
OLIVA, AJO, CEBOLLA, PIMENTÓN Y PAPAS
- . SALMÓN ROSADO CAPRESSE \$ 4020.-  
TOMATE, ALBAHACA, MOZZARELLA, GRATINADA, POMODORO Y PAPAS AL NATURAL
- . SALMÓN ROSADO ASADO \$ 4020.-  
CON VINAGRETA DE ZUCCHINI, PERA Y ZANAHORIA GLSEADA. ACOMPAÑADO DE PURE DE COLIFLOR
- . MERO AL PUERRO \$ 3630.-  
AL PUERRO LAMINADO, AJO Y PAPA AL NATURAL

## CALDERETAS

- . DE POLLO \$ 2150.-  
POLLO DE CAMPO, CEBOLLA, APIO, MORRÓN, ZANAHORIA, ARVEJAS, CHORIZO COLORADO, PANCETA, TOQUE DE POMODORO Y PAPAS ESPAÑOLAS
- . DE LA HUERTA \$ 2150.-  
CHAMPIGNONES, PORTOBELLOS, ZANAHORIA, TOMATE, ZUCCHINI, ZAPALITOS, MORRÓN, APIO, ARVEJAS, CHOCLO, CALABAZA Y PAPAS
- . DE TERNERA \$ 2310.-  
LOMO DE TERNERA, CEBOLLA, MORRÓN, APIO, PANCETA, CHORIZO COLORADO, ZANAHORIA, ARVEJAS, PUERROS, CALABAZA TOQUE DE POMODORO Y PAPAS
- . DE CORDERO \$ 3250.-  
CORDERO, ZANAHORIAS, PAPAS, CEBOLLAS, MORRÓN, APIO, ARVEJAS Y PORTOBELLO

## PASTAS

- . SPAGHETTI AL HUEVO O DE ESPINACA
- . FETUCCINIS AL HUEVO
- . GNOCCHI DE PAPA O ESPINACA

- . PESTO \$ 1980.-  
AJO, OLIVA, PIÑOÑES Y ALBAHACA
- . AL POMODORO \$ 1980.-  
AJO, OLIVA, CONCASSÉ DE TOMATE Y CALDO DE AVE.
- . ALLA BOLOGNESE \$ 2090.-  
DE LOMO, TOMATE NATURAL Y HONGOS
- . FUMICATTO \$ 2200.-  
SALMÓN AHUMADO, CREMA, CEBOLLA Y CAVIAR
- . LIGERA \$ 1980.-  
FILETO, PORTOBELLO Y BRÓCOLI

### SPAGHETTI NERI

- . EN SALSA OLIO DI GAMBA \$ 2200.-  
CONCASSÉ DE TOMATE, GAMBAS, OLIVA Y AJO
- . CREMA DE GAMBAS \$ 2200.-  
SALSA CREMA DE VINO BLANCO CON GAMBAS, CEBOLLA Y CAVIAR ROJO

### PASTA SECA ITALIANA

- . FIDELINI AL PACCINO \$ 1980.-  
AJO, OLIVA, TOMATE DISECADO Y ALBAHACA
- . PENNE ALLA CHECCA \$ 1980.-  
CONCASSÉ DE TOMATE, AJO Y OLIVA
- . FIDELINI EN SALSA MARINA \$ 2150.-  
OLIVA, CEBOLLA, CHAMPIGNONES FRESCOS Y SALMÓN AHUMADO CON TOQUE DE SALSA DE VINO BLANCO

- . SPAGHETTIS BIEN LIGHT \$ 1980.-  
DE SALVADO Y CALABAZA CON MIX DE VERDURAS JULIANA Y TOQUE DE FILETO

## PASTA RELLENA

### RAVIOLES

- \* DE PAVITA Y ESPINACAS
- \* RICOTA C/JAMÓN Y NUEZ
- \* ESPINACAS
- . SALSAS SUGERIDAS
- . MEDITERRANEA \$ 2090.-  
FILETO, TOMATE CHERRY, RÚCULA, OLIVA, AJO Y ACEITUNAS VERDES
- . POMODORO \$ 2090.-  
CONCASSÉ DE TOMATE, OLIVA Y TOQUE DE CALDO
- . PROVOLA \$ 2200.-  
SALSA CREMA DE ESPINACAS Y PROVOLONE AL GRATÉN
- . FONDOTA \$ 2200.-  
EN SALSA CREMA DE QUESO FONTINA

### RAVIOLES NEGROS

- EN TINTA DE CALAMAR RELLENOS DE SALMÓN Y CAMARONES
- . SALSAS SUGERIDAS
- . EN SALSA OLIO DI GAMBA \$ 2530.-  
CONCASSÉ DE TOMATE, GAMBAS, OLIVA Y AJO
- . CREMA DE GAMBAS \$ 2530.-  
SALSA CREMA DE VINO BLANCO CON GAMBAS, CEBOLLA Y CAVIAR ROJO Y CHAMPIGNONES A LA GRILLA

### RAVIOLES DE LOMO

- RELLENOS DE LOMO
- . SALSAS
- . VENECIA \$ 2090.-  
SALSA DE TOMATE, AJO LAMINADO Y ACEITE DE RÚCULA
- . AL FUNGHI PORCINI \$ 2200.-

### SORRENTINOS

- \* DE CORDERO
- \* DE JAMON Y QUESO
- \* CAPRESE
- . SUGERENCIA CON SALSA
- . SORRENTINO DE CORDERO DAMA BLANCA \$ 2480.-  
EN SALSA CREMA DE VINO, CEBOLLA Y ALMENDRAS
- . CREPS VERDES LIGHT \$ 2000.-  
DE ESPINACA Y POLLO CON SALSA DE ESPÁRRAGOS

## POSTRES

- \* FLAN DE LECHE Y CAMELO \$ 770.-
- \* PANQUEQUE DE MANZANA \$ 1540.-
- QUEMADO AL RHUM \$ 1540.-
- \* DELICIA TROPICAL CON CROCANTE Y HELADO DE LIMÓN \$ 1270.-
- \* CREPPES DE DULCE DE LECHE \$ 1430.-
- \* VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE CREMA AMERICANA Y SALSA DE CAMELO \$ 1650.-
- \* DEGUSTACIÓN DE POSTRES PARA DOS PERSONAS \$ 1160.-
- \* DEGUSTACIÓN DE CREMAS HELADAS 3 GUSTOS A ELECCIÓN \$ 1540.-
- \* COPA HELADA LAS VIOLETAS \$ 1870.-
- \* BOMBÓN SUIZO \$ 1320.-
- \* ALMENDRADO \$ 1380.-
- \* QUESO Y DULCE \$ 1050.-
- \* ENSALADA DE FRUTAS \$ 940.-
- \* ABANICO DE FRUTAS \$ 1390
- \* MOUSSE DE CHOCOLATE \$ 1380.-
- \* TIBIO CRUMBLE DE MANZANAS \$ 1380.-  
CREMA HELADA AMERICANA E HILOS DE LIMA-LIMÓN
- \* PORCIÓN DE TORTA \$ 1050
- \* NATILLAS CATALANAS \$ 1210.-
- \* ALMENDRADO LAS VIOLETAS \$ 1540.-

## SERVICIO DE MESA \$ 330.-

VARIEDAD DE PANES, QUESO UNTABLE, MANTEL, CUBRE Y SERVILLETA DE TELA MENORES DE 12 AÑOS NO ABOGAN SERVICIO DE MESA. LEY 4407/12 C.A.B.A.



# VINOS

## MALBEC

- . RUTINI \$ 8910.-  
(BODEGA LA RURAL)
- . D.V. CATEN MALBEC-MALBEC \$ 5890.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . SAINT FELICIEN \$ 3850.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . TRUMPETER \$ 2530.-  
(BODEGA LA RURAL)
- . ALTOS DEL PLATA \$ 2480.-  
(BODEGA TERRAZA DE LOS ANDES)
- . ALAMOS \$ 2480.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . LATITUD 33° \$ 2480.-  
(BODEGA CHANDON)
- . BENJAMÍN NIETO \$ 1600.-  
(BODEGA NIETO SENETINER)
- . TRUMPETER 500 cc \$ 1710.-  
(BODEGA LA RURAL)
- . DIAMANDES DE UCO 2019 \$ 2810.-  
(BODEGA DIAMANDES)

## CABERNET SAUVIGNON

- . SAINT FELICIEN \$ 3850.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . TRUMPETER \$ 2530.-  
(BODEGA LA RURAL)
- . ALAMOS \$ 2480.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . LATITUD 33° \$ 2480.-  
(BODEGA CHANDON)
- . BENJAMÍN NIETO \$ 1600.-  
(BODEGA NIETO SENETINER)

## BLENDS

- . CLOS DE LOS SIETE -VALLE DE UCO BY MICHEL ROLLAND \$ 4400  
(BODEGA CLOS DE LOS SIETE).
- . PERLITA \$ 2810.  
(BODEGA DIAMANDES)
- . VALLE DE UCO MALBEC.SYRAH \$ 3360.  
(BODEGA DIAMANDES)
- . D.V. CATENA CABERNET - MALBEC \$ 4950.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . NICASIA RED BLEND - MALBEC \$ 3030.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . NICASIA BLANC DE BLANCS \$ 3630.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . RINCON FAMOSO \$ 1320  
(BODEGA LOPEZ)
- . RINCON FAMOSO 375CC \$ 880  
(BODEGA LOPEZ)
- . SELECCIÓN LOPEZ \$ 1270.-  
(BODEGA LOPEZ)
- . SELECCIÓN LOPEZ 375 CC \$ 990.-  
(BODEGA LOPEZ)

## COSECHA TARDIA

- . NORTON COSECHA TARDIA \$ 1600.-  
(BODEGA NORTON)

## ROSADO

- . ALAMOS MACERACIÓN ATENUADA \$ 2310.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)

- . L ARGENTIC DE MALARTIC \$ 2530  
(BODEGA DIAMANDES)

## SAUVIGNON BLANC

- . RUTINI \$ 5280.-  
(BODEGA LA RURAL)
- . SAINT FELICIEN \$ 3850.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)

## CHARDONNAY

- . SAINT FELICIEN \$ 3910.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . PERLITA \$ 2810  
(BODEGA DIAMANDES)
- . TRUMPETER \$ 2480.-  
(BODEGA LA RURAL)
- . ALTOS DEL PLATA \$ 2480.-  
(BODEGA TERRAZA DE LOS ANDES)
- . ALAMOS \$ 2480.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . LATITUD 33 \$ 2040.-  
(BODEGA CHANDON)
- . BENJAMÍN NIETO \$ 1650.-  
(BODEGA NIETO SENETINER)

## VINO POR COPA

- . ALAMOS MACERACION ATENUADA (ROSADO) \$ 770.-  
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . NORTON COSECHA TARDIA \$ 610.-  
(BODEGA NORTON)
- . TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON O CHARDONNAY \$ 940.-  
(BODEGA LA RURAL)
- . BENJAMÍN NIETO MALBEC O CHARDONNAY \$ 610.-  
(BODEGA NIETO SENETINER)
- . DE LA CASA \$ 610.-

## ESPUMANTES

- . BARON B EXTRA BRUT \$ 6050.-
- . CHANDON BRUT NATURE \$ 4020.-
- . CHANDON BRUT ROSE \$ 4020.-
- . CHANDON EXTRA BRUT \$ 3800.-
- . CHANDON 187cc \$ 1380.-
- . COPA CHANDON \$ 720.-
- . NIETO SENETINER EXTRA BRUT \$ 2810.-
- . NIETO SENETINER BRUT NATURE \$ 3190.-
- . SIDRA \$ 1710.-

## CERVEZAS

LAS CERVEZAS SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE UNA CANASTA DE PAPAS FRITAS CASERAS O DE UNA CAZUELITA SEGUN DISPONIBILIDAD

- . PORRÓN CORONA \$ 1100.-
- . CHOPP STELLA \$ 830.-
- . PORRÓN PATAGONIA IPA \$ 1210.-
- . PORRÓN PATAGONIA AMBER \$ 1210
- . PORRÓN PATAGONIA STOUT \$ 1210.-
- . PATAGONIA 740 CC \$ 1820.-

- . SERVICIO DE TRIOLET \$ 610.-  
(MANÍ, PALITOS Y PAPAS CHIP)
- . SERVICIO DE TRIOLET ESPECIAL \$ 940.-  
(JAMÓN COCIDO, QUESO Y ACEITUNAS)

## WHISKIES

- . BLENTERS \$ 880.-
- . BALLANTINE'S FINEST \$ 1320.-
- . J & B \$ 1540.-
- . JOHNNIE WALKER RED LAB. \$ 1600.-
- . JOHNNIE WALKER BLACK LAB. \$ 2370.-
- . JOHNNIE WALKER BLUE LAB. \$ 8800.-
- . JACK DANIEL'S \$ 1870.-
- . THE MACALLAN SELECT OAK \$ 6330.-
- . JAMESON \$ 1320.-
- . THE GLENLIVET 12 AÑOS \$ 2860.-
- . GLENFIDDICH 12 AÑOS \$ 2970.-
- . CHIVAS 12 AÑOS \$ 2370.-
- . CHIVAS 18 AÑOS \$ 3250.-

## AGUARDIENTES

- . VODKA ABSOLUT \$ 1160.-
- . RON HAVANA CLUB \$ 1050.-
- . GIN BEEFEATER \$ 1210.-
- . GRAPA CANDOLINI \$ 1050.-
- . TEQUILA JOSÉ CUERVO \$ 1210.-
- . PISCO CAPEL \$ 1210.-

## COCKTAILS

ACOMPAÑADOS DE UNA CANASTA DE

PAPAS FRITAS

- . LAS VIOLETAS \$ 1320.-  
RON, FRUTOS ROJOS, ALMIBAR DE DURAZNO Y GRANADINA
- . NEGRONI \$ 1320.-  
GIN, CAMPARI Y CARPANO ROSSO
- . MOJITO \$ 1320.-  
RON, MENTA FRESCA, AZÚCAR, LIMÓN Y SODA
- . OLD FASHIONED \$ 1600.-  
BOURBON, NARANJA, AZÚCAR Y BITTER ANGOSTURA
- . PISCO SOUR \$ 1320.-  
PISCO, JUGO DE LIMÓN, CLARA DE HUEVO Y AZÚCAR
- . TOM COLLINS \$ 1320.-  
GIN, JUGO DE LIMA, AZÚCAR, SODA
- . COSMOPOLITAN \$ 1320.-  
VODKA, COINTREAU Y JUGO DE CRANBERRY
- . BLOODY MARY \$ 1320.-  
VODKA, SALSA WORCESTER, TABASCO LIMÓN, JUGO DE TOMATE Y APIO
- . MANHATTAN \$ 1600.-  
BOURBON, CARPANO ROSSO Y ANGOSTURA
- . CLARITO \$ 1320.-  
GIN, CARPANO DRY Y TWIST DE LIMÓN
- . WHITE RUSSIAN \$ 1320.-  
VODKA, KALHÚA, CREMA
- . APEROL SPRITZ \$ 1320.-  
APEROL, ESPUMANTE, SODA Y RODAJA DE NARANJA
- . CYNAR JULEP \$ 1320.-  
CYNAR, MENTA, JUGO DE LIMÓN Y POMELO, AZÚCAR
- . APÓSTOL N° 1 \$ 1320.-  
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES, SYRUP ESPECIADO, TÓNICA, PEPINO Y TWIST DE POMELO
- . SHERRY COBBLER \$ 1320.-  
JEREZ, ANANÁ, NARANJA Y FRUTOS ROJOS
- . CAIPIRINHA \$ 1320.-  
LIMA, AZÚCAR, CACHAÇA Y HIELO

## LICORES

- . TÍA MARÍA \$ 1050.-
- . STREGA \$ 1050.-
- . SAMBUCA \$ 1050.-
- . COINTREAU \$ 1380.-
- . AMARULA \$ 1160.-
- . GRAND MARNIER \$ 1270.-
- . FRANGÉLICO \$ 1160.-
- . DRAMBUIE \$ 1160.-
- . MALIBÚ \$ 1050.-
- . BAILEY'S \$ 1160.-
- . JAGERMEISTER \$ 1210.-
- . BORGHETTI \$ 1050.-
- . ORUJO MARTÍN CODAX \$ 1210.-

## COGNAC & JEREZ

- . CARLOS III \$ 1380.-
- . CARLOS I \$ 1820.-
- . JEREZ EL ABUELO \$ 880.-
- . OPORTO EL ABUELO \$ 880.-

## FAMILIA CARPANO

by JUAN LUCIANI | BARTENDER

- . ANTICA NEGRONI \$ 2750.-  
ANTICA FORMULA, BITTER CAMPARI Y GIN
- . HANKY PANKY \$ 2040.-  
GIN, ANTICA FORMULA Y FERNET BRANCA
- . CARPANO SMASH \$ 1320.-  
POMELO, NARANJA, CARPANO ROSSO, AZUCAR NEGRA Y MENTA
- . CARPANO AMERICANO \$ 1320.-  
CARPANO ROSSO, BITTER CAMPARI Y SODA
- . CARPANO BIANCO SPRITZ \$ 1320.-  
CARPANO BIANCO, ANGOSTURA, SODA Y ESPUMANTE
- . CARPANO VERMOUTH \$ 1320.-  
COCTAIL 1884  
CARPANO DRY, ANGOSTURA, SYRUP
- . BRANCA FRESH \$ 1320.-  
FERNET BRANCA, PUNT E MES Y JUGO DE ANANA

## APERITIVOS

- . ANTICA FORMULA \$ 2530.-  
PERFECT SERVICE: CON HIELO Y PIEL DE NARANJA
- . CARPANO ROSSO \$ 1160.-
- . CARPANO BIANCO \$ 1160.-
- . CARPANO DRY \$ 1160.-
- . CYNAR \$ 1160.-
- . GANCIA \$ 1050.-
- . MARTINI \$ 1050.-
- . CINZANO \$ 1050.-
- . FERNET BRANCA \$ 1050.-
- . CAMPARI \$ 1050.-
- . ADICIONAL DE CORTE \$ 390.-



## DELICIAS ARTESANALES

	PRECIO		CHICO	GRANDE
<b>FACTURAS (doc)</b>	\$ 1.320	<b>ALFAJOR DE MAIZENA</b>	\$ 430	\$ 490
<b>COQUITOS (kg)</b>	\$ 4.140	<b>ALFAJOR DE CHOCOLATE B/N</b>	\$ 430	\$ 570
<b>PALO JACOB (un)</b>	\$ 930	<b>ALFAJOR DE HOJALDRE</b>	\$ 430	\$ 490
<b>PALMERA GDE (un)</b>	\$ 410	<b>ALFAJOR CORDOBES</b>	-	\$ 570
<b>BAY BISCUIT (doc)</b>	\$ 1.320	<b>BUDINES</b>	\$ 490	\$ 1.240
<b>MASAS DE QUESO (KG)</b>	\$ 4.140	<b>PAN DULCE TRADICIONAL</b>	\$ 2.500	\$ 4.000
<b>FACTURA ALEMANA (doc)</b>	\$ 1.610	<b>ARROLLADOS</b>	\$ 600	\$ 930

### NUESTRAS DELICIAS

### TORTAS

### POSTRES

### PORCIONES

### MINITORTAS

AFRICANA	\$ 4.600			\$ 1.870
ALTO CHOCOLATE	\$ 4.600			
BALCARCE	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	\$ 1.870
BROWNIE MERENGADO	\$ 4.600		\$ 930	\$ 1.870
CHEESE CAKE	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	
COCO	\$ 2.880		\$ 930	
COMB. MOROCHA	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	\$ 1.870
DELICIA NEGRA	\$ 4.600			\$ 1.870
FORRADA ESPECIAL	\$ 3.960			\$ 2.360
LEGUIZAMO	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	
LEMON PIE	\$ 3.960	\$ 2.880	\$ 930	
MANZANA STROISEL	\$ 2.880			
MANZANA TAPADA	\$ 2.880		\$ 930	
MARQUIZ	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	
MARROC	\$ 4.600			
MIL HOJAS	\$ 3.960	\$ 1.810	\$ 930	
MOUSSE	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	
PASTAFROLA	\$ 1.810		\$ 490	
PERSIANA		\$ 1.320	\$ 930	
RICOTA	\$ 2.880		\$ 930	
ROGEL	\$ 2.880		\$ 930	
SAMBAYON	\$ 4.600		\$ 930	
SELVA NEGRA	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	
SOMBRERO	\$ 4.600		\$ 930	\$ 1.870
SOPA INGLESA	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	
STRUDEL		\$ 1.610	\$ 930	
TARTA DE FRUTILLAS	\$ 3.960			
TARTA FRUTILLAS CHANT	\$ 3.960			
TARTA FRUTILLAS PASTEL	\$ 3.960			
TIRAMISU	\$ 4.600	\$ 2.880	\$ 930	





**MASAS**

**ARTESANALES**

MASAS FINAS	KG	\$ 4.150
MASAS SECAS		\$ 4.150
MASAS SOIREE		\$ 4.150

**CHIPS**

J. COCIDO Y QUESO/TOMA	\$ 250
J. CRUDO Y TOMAT/QUESO	\$ 310
PAVITA Y PALMITOS/TOMATE	\$ 310

**LOCATELIS**

J. COCIDO Y QUESO/TOMATE	\$ 250
J. COCIDO Y QUESO/TOMATE	\$ 310
PAVITA Y TOMATE	\$ 310

**FOSFORITOS**

J. COCIDO Y QUESO/TOMA	\$ 250
J. COCIDO Y ROQUEFORT/QU	\$ 310
J. CRUDO Y QUESO/TOMAT	\$ 310

**SANDWICHES DE MIGA TRIPLES**

SM COCIDO Y QUESO	\$ 300
SM PALMITOS Y COCIDO	\$ 530
SM ANANA Y COCIDO	\$ 320
SM ROQUEFORT Y COCIDO	\$ 320
SM SALAME Y QUESO	\$ 320
SM HUEVO Y COCIDO	\$ 320
SM MORRON HUEVO Y COCIDO	\$ 320
SM TOMATE Y COCIDO	\$ 300
SM LECHUGA Y COCIDO	\$ 300
SM QUESO ACEITUNAS NEGRAS	\$ 300
SM ACEITUNAS VERDES Y COCIDO	\$ 300
SM COCIDO Y QUESO PAN NEGRO	\$ 300
SM QUESO LECHUGA Y TOMATE	\$ 300
SM PAVITA Y TOMATE	\$ 320
SM PAVITA Y PALMITOS	\$ 530
SM CAPRESE	\$ 320
SM ATUN Y QUESO	\$ 530
SM CRUDO Y QUESO	\$ 390
SM CRUDO Y TOMATE	\$ 390

**BOCADOS SALADOS**

BRUSCHETTAS	\$ 250
TARTELETAS	\$ 210
ARROLADOS PIONONO MIGA	\$ 210
SALADOS DECORADOS	\$ 210
ROSETAS MATAMBRE Y TOMA	\$ 430
FIGASAS PECETO, LECH Y HUEV	\$ 430
CHACAREROS/TRIANGULOS (UN)	\$ 770

**BOMBONERIA**

BOMBON CHOCOLATE (1/4 kg)	\$ 3.000
BOMBON DE FRUTA (1/4 kg)	\$ 2.100
FLORENTINOS (KG)	\$ 5.570

**BOCADOS CALIENTES**

CAZUELA DE AVE	PRECIO UN.	\$ 1.030
CAZUELA DE LOMO		\$ 1.030
CAZUELA DE HONGOS		\$ 1.050
CROQUETAS DE AVE		\$ 210
CROQUETAS DE J/Q O QUESO		\$ 210
CROQUETAS VERDURA		\$ 210
SALCHICHAS		\$ 210
CIRUELA CON PANCETA		\$ 210
MINI BROCHETTE LOMO		\$ 330
MINI BROCHETTE POLLO		\$ 310
VOL AU VENT POLLO COPETIN		\$ 210
VOL AU VENT HUMITA COPETIN		\$ 210
VOL AU VENT LOMO COPETIN		\$ 310

**PIZZETAS**

CAPRESSE	\$ 210
QUESO Y ACEITUNAS	\$ 210
QUESO Y ANCHOAS	\$ 210
QUESO Y JAMÓN	\$ 210

**EMPANADAS COPETIS**

CAPRESSE	\$ 210
CARNE	\$ 210
ATÚN	\$ 280
POLLO	\$ 210
VERDURA	\$ 210
JAMÓN Y QUESO	\$ 210

**TABLAS DE FIAMBRE (COMEN 2 PICAN 4)**

TABLA DE FIAMBRES	\$ 7.700
TABLA MIXTA	\$ 7.700

