



BARRIO DE ALMAGRO
DESDE 1884



AV. RIVADAVIA 3899 ESQ. MEDRANO / CABA
TEL 11 4958-7387/7388

LASVIOLETAS.COM • CONTACTO@LASVIOLETAS.COM

📱 LASVIOLETASCONFITERIAOK


LAS VIOLETAS
DESDE 1884



EN EL BARRIO DE ALMAGRO DESDE
 **1884** 

DESAYUNOS • ALMUERZO • MERIENDA • CENA

ALGO DE NUESTRA HISTORIA



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".

4
8
8
1



LAS VIOLETAS 1945



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 ambiente 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.





CONSULTE POR NUESTRO

SERVICIO DE
LUNCH

TEL 4958-7387/7388
LASVIOLETAS.COM

CAFETERIA

Café	4.000
Café con crema	4.900
Café americano	4.700
Café americano con crema	5.400
Café descafeinado	5.300
Café doble	6.400
Café con leche	5.400
Café con leche y 3 medialunas	8.000
Café con leche especial <i>tostadas, queso untable, mermelada y jugo</i>	8.000
Capuccino	5.400
Capuccino con crema	5.700
Capuccino a la italiana con crema	6.400
Te en hebras o saquito	3.800
Te con leche	5.400
Te con leche especial <i>tostadas, queso untable, mermelada y jugo</i>	8.000
Chocolate caliente	5.600
Leche chocolatada	5.300
Submarino	5.700

CAFES ESPECIALES 8.600

Violeta
*café, cointreau, crema,
gotas de tequila y
chocolate rallado.*

Calipso.
*café, crema, canela y tia
maría.*

Madrileño
*café, anís, crema y
canela.*

Irish
*café, crema, canela y
whisky.*

Rivadavia
*café, crema, gota de
cognac, lluvia de
chocolate y almendras
tostadas.*



LICUADOS Y EXPRIMIDOS

Exprimido <i>De naranja o pomelo</i>	9.300
Licuado con agua	8.900
Licuado con leche	10.700
Licuado con exprimido	10.700
Milk shake	10.700
Limonada <i>con menta y gengibre</i>	8.900
Limonada con maracuyá	8.900
Pomelada	8.900

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas Línea Cola Cola	4.200
Agua mineral	4.200
Agua saborizada	4.200

ACOMPAÑAMIENTOS

Medialunas - c/u	2.000
Medialuna rellena - c/u <i>de jamón y queso</i>	4.200
Tostado mixto	10.100
Tostón de palta y huevo	11.400
Revuelto de huevos y jamón	13.100
Yogurt	5.400
Yogurt con cereales	9.600
Tostadas	3.000
Mermelada	2.200
Manteca, miel, dulce o queso untable	2.200
Recargo de crema (cazuela)	2.200

DESAYUNOS Y BRUNCH

Americano
café, te o chocolate con leche, omelette de jamón y queso, 2 medialunas, copa de jugo de naranja, ensalada de frutas y tostadas con queso y mermelada.
19.500

Brasilero
café o te con leche, plato de frutas, tostadas con queso y mermelada, jamón, queso, granola, jarra de leche y copa de jugo natural
19.500

Libre de gluten 
café o te con leche, revuelto de huevos, galletitas de arroz, plato de frutas con frutos secos, yogurt y copa de jugo natural.

MERIENDAS

María callas
Porciones de torta, masas finas, pan dulce y budín. Tostado mixto, sandwich triple de miga, fosforito, chip , tostadas, queso untable y mermelada. Porciones sugeridas para 4 personas. Incluye 2 copas de jugo natural de naranja y 2 infusiones sin cargo.
58.000

Alfonsina dulce
croissant, roll de canela, pan de chocolate, carrot cake, masas finas y mini porción de torta
Incluye 1 infusion sin cargo
29.000

Alfonsina salado
mini tostón de palta y huevo, bruscheta con salmón ahumado, sandwichito de queso brie y jamón crudo, paquetitos de roquefort y verduras, canapés,
Incluye 1 infusión sin cargo
29.000

TE SELECCION DE TEHANI LABORATORIO DE TÉ

8.000

Té verde
té verde de origen.

Otoño madagascar
vainilla, miel y té negro. Blend aromático y esencial.

Earl grey
clásico té negro en hebras, bergamota, cáscara de naranja y clavo de olor. Frutal y especiado.

Blend las violetas
té negro, trocitos de durazno y pétalos de azahar.

Chai
té negro masala. Canela en rama, semillas de cardamo, trocitos de jengibre, clavo de olor, pimienta en grano y estrellas de anís forman un bouquet de especias indias en una taza de té.

Aromas de la primavera
té verde en hebras, pétalos de rosa, jazmín, cascarilla rosa mosqueta y frutilla. Blend floral y refrescante.

Ruta de los jardines
menta búlgara, pétalos de rosa, arándano, cáscara de naranja y hebras de rooibos.

Bosque patagónico
cáscara de rosa mosqueta, trocitos de manzana, flores de hibiscus y canela en rama.

DEGUSTACIONES

Degustación de masas
10 unidades combinadas
12.600

Degustación de sándwiches de miga
4 unidades. sándwiches de miga triples de jamón cocido y queso; huevo y jamón cocido; jamón crudo y queso; caprese
14.600

Degustación de bocados salados
2 chips, 2 fosforitos, 2 locatelis y 4 saladitos
21.200

Degustación de canapés y arrolladitos
9 piezas saladas surtidas
19.200

Degustación de ingredientes fríos y calientes
12 cazuelas surtidas
33.600

MASAS Y BISCOCHOS

Porción pan dulce
Cuadrados
mil hojas, strudel, brownie, ricota
13.200
9.600

Scones
Masas finas o secas
Porción de budín
Alfajor de maicena
Alfajor de chocolate
2.200
2.200
9.600
3.900
3.900

SANDWICHES DE MIGA POR UNIDAD

Jamón cocido y queso
Jamón cocido y tomate
Capresse
Jamón cocido y palmito
Jamón cocido y huevo
Queso y atún
Jamón cocido y ananá
Jamón crudo y queso
Jamón cocido y roquefort
Pavita y palmito
Jamón crudo y tomate
3.400
3.400
3.900
8.700
3.400
8.700
3.400
5.100
4.000
9.000
5.100

DULCE Y TENTADOR 10.500

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
bizcocho 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 y merengue italiano.

Lemon pie
base de masa sablee, crema de limón y merengue italiano.

Sopa inglesa
bizcochuelo de vainilla, dulce de leche, crema chantilly y cerezas.

Sambayón
bizcochuelo de vainilla, dulce de leche, marrón glacé y crema.

ESPECIALES SIN GLUTEN

Tostado mixto
Alfajor
Plato de frutas
Alfacookie
Cuadrado de Limón
Brownie
Bocha de helado
Yogurt
Promo café con leche, galletas de arroz con queso y mermelada.
10.100
4.200
8.900
9.800
10.300
11.000
7.400
5.400
8.000



ARROCES Y RISOTTOS



Arroz azafranado con pollo 20.800
con arroz doble carolina y azafran español

Arroz azafranado con mariscos 32.300
mejillones, cayos de vieyras, gambas, calamar y almejas con azafrán español

Risotto de hongo funghi porcini 25.400
con arroz blanco camaroli y cebollines.

PESCADOS

A LA PLANCHA



Merluza hubbsi 19.200

Abadejo 27.200

Salmón rosado 33.100

SALSEADOS

Merluza hubbsi cantábrico 26.400
con aceitunas negras, tomate, alcaparras, albahaca, perejil fresco, ajo laminado y calabaza

Abadejo a la checca 32.200
aceite de oliva, ajo, tomate natural albahaca con papas al natural

POSTRES

 Flan de leche y caramelo 9.100

Panqueque de manzana 15.300
Quemado al rhum

Panqueque de dulce de leche 14.800

Volcán de chocolate 16.800
helado de crema americana y salsa de caramelo

 Almendrado 12.400

 Degustación cremas heladas 14.500
3 gustos a elección

 Ensalada de frutas 9.200

Porción de torta 10.500

 Frutillas con crema 12.600

MALBEC

Trumpeter 375 cc 13.700
(Bodega La Rural)

Alamos 19.700
(Bodega Catena Zapata)

Trumpeter 23.400
(Bodega La Rural)

Saint Felicien 30.200
(Bodega Catena Zapata)

D.v.catena 61.500
Malbec-Malbec
(Bodega Catena Zapata)

Rutini 70.000
(Bodega La Rural)

CABERNET SAUVIGNON

Alamos 19.700
(Bodega Catena Zapata)

Trumpeter 23.400
(Bodega La Rural)

Saint Felicien 30.200
(Bodega Catena Zapata)

BLENDS

Vasco Viejo 1/2 6.800
(Bodega Lopez)

Rincon Famoso 375cc 9.900
(Bodega Lopez)

Selección Lopez 375 Cc 10.500
(Bodega Lopez)

Vasco Viejo 3/4 9.000
(Bodega Lopez)

Selección Lopez 12.200
(Bodega Lopez)

Rincon Famoso 13.400
(Bodega Lopez)

Nicasia Red Blend - Malbec 28.700
(Bodega Catena Zapata)

Nicasia Blanc De Blancs 28.700
(Bodega Catena Zapata)

D.V. Catena 37.400
Cabernet - Malbec
(Bodega Catena Zapata)

ROSADO

ALAMOS 19.200
Maceración atenuada
(bodega Catena Zapata)

COSECHA TARDIA

Alamos Cosecha Tardía 20.800
(Bodega Catena Zapata)

SAUVIGNON BLANC

Rutini 46.000
(Bodega La Rural)

CHARDONNAY

Alamos 19.700
(Bodega Catena Zapata)

Trumpeter 23.400
(Bodega La Rural)

Saint Felicien 30.200
(Bodega Catena Zapata)

VINO POR COPA

De la casa 5.000

Alamos Cosecha Tardia 5.000
(Bodega Catena Zapata)

Trumpeter 7.500
Malbec O Chardonnay
(Bodega La Rural)

ESPUMANTES

Chandon Extra Brut 31.800

Chandon Brut Nature 33.900

Chandon Brut Rose 33.900

Baron B Extra Brut 70.100

Chandon 187cc 11.900

Copa Chandon 7.500

Sidra 1883 14.100

APERITIVOS

Carpano Rosso 11.000

Carpano Bianco 10.200

Carpano Dry 11.000

Cynar 9.600

Gancia 9.100

Cinzano 9.100

Fernet Branca 9.100

Campari 9.100

CERVEZAS

LAS CERVEZAS SE SIRVEN CON
CANASTA DE PAPAS FRITAS CASERAS.

Porrón Heineken 7.600

Chopp Warsteiner 8.600

Imperial Ipa lata 6.000

Imperial Amber lata 6.000

Imperial Golden lata 6.000

Servicio de triolet 5.100
(Maní, palitos Y papas chip)

Servicio de triolet especial 8.500
(Jamón cocido, queso y aceituna)

WHISKIES

J & B 13.100

Johnnie Walker Red Lab. 14.100

Johnnie Walker Black Lab. 20.300

Johnnie Walker Blue Lab. 81.400

Jack Daniel's 16.300

Jameson 12.000

Chivas 12 Años 20.300

Chivas 18 Años 30.500

COGNAC & JEREZ

Carlos I 15.400

Jerez El Abuelo 7.600

COCKTAILS 13.700

Las Violetas
ron, frutos rojos, almíbar de durazno y granadina

Negroni
gin, Campari y Carpano Rosso

Mojito
ron, menta fresca, azúcar, limón y soda

Pisco Sour
pisco, jugo de limón, clara de huevo y azúcar

Tom Collins
gin, jugo de lima, azúcar, soda

Aperol Spritz
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja

Caipirinha
lima, azucar, cachaça y hielo

Gin Tonic
gin, tónica, limón y hielo

Campari con naranja

SANDWICHES

Elegilos en focaccia, tipo árabe, baguette, pebete

Tostado mixto <i>blanco o negro</i>	10.100
Mediterráneo <i>crudo, parmesano, tomate, aceituna y albahaca</i>	17.400
Ibérico <i>jamón crudo con queso o tomate</i>	17.400
Milanesa de lomo al gratén <i>con lechuga, tomate y limón</i>	20.200
Atún <i>con mayonesa, lechuga, tomate y aros de cebolla braseada</i>	22.100
Jamón crudo <i>pan tostado, rúcula y tomates secos</i>	17.400
Pavita <i>con verduras grilladas en focaccia de oliva y romero.</i>	15.500
Pastrón <i>con lechuga, tomate, huevo duro, queso crema y perejil.</i>	14.400
Hamburguesa Especial <i>novillo especial con jamón, queso al gratén, tomate y lechuga</i>	22.100

ESPECIALES

Carne al horno desmechada <i>con un toque de bbq, lechuga y tomate acompañado de papas copetín.</i>	18.900
Veggie <i>puré de berenjena, vegetales asados y cebolla caramelizada</i>	13.200
Salmón ahumado <i>con mayonesa de zanahoria, palta, rúcula y tomares secos</i>	24.600

LOMITOS

Lomito Margarita <i>con tomate, lechuga, queso y panceta</i>	22.800
Lomito Lola <i>aros de cebolla, morrones asados y huevo a la plancha</i>	22.800

EXTRAS

tomate , jamón, queso, lechuga	3.000
jamón crudo, pavita, lever	6.100

COCINA

ENTRADAS

Croquetas de espinaca <i>mozzarella, tomate y verdeo</i>	14.500
Bastones de mozzarella <i>a la milanesa con fileto</i>	13.800
Empanada de lomo	4.200
Rabas a la romana	24.800
Tortilla a la española <i>con chorizo colorado</i>	15.400
Omelette de jamón y queso 🍳	13.700
<i>opción espinaca</i>	

ENSALADAS

Combinada violetera 🍷	25.900
<i>langostinos a la plancha, palmitos, palta, hojas de rúcula, mozzarella boconccino y melón</i>	
Vegetariana 🌱	18.100
<i>lechuga, rúcula, queso roquefort, manzana, tomates secos, almendras tostadas y vinagreta de naranja</i>	
Ensalada vegana 🌱	22.200
<i>rúcula, palta, alcaucil, palmitos, tomate cherry y gajos de naranja</i>	
Burrata sobre hojas verdes 🍷	27.800
<i>burrata, albahaca, tomate fresco, tomate disecado, aceite verde y aceitunas negras.</i>	
Tunita 🍷	22.200
<i>atún, lechuga, tomate, huevo, palmitos, aceitunas y mayonesa</i>	
César	20.800
<i>lechuga, pollo, croutons, queso parmesano y salsa césar</i>	

Servicio de mesa 2800.-
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.

PARRILLA 🍷

Bife de chorizo	33.000
Ojo de bife	33.000
Bife de lomo	34.000
1/4 pollo de campo	17.500

ACOMPAÑAMIENTOS Porcion

Espinacas a la crema	11.100
Papas fritas	7.200
Puré de papa o calabaza 🍷	7.200
Verduras grilladas 🍷	8.900
Rúcula y parmesano 🍷	9.800

COCINA

Pollo al ajillo <i>con papas españolas</i>	20.100
Pollo al wok 🍷	22.200
<i>tiritas de pollo con juliana de vegetales en salsa de soja y almendras</i>	
Carré de cerdo a la ciruela 🍷	25.700
<i>con puré de batatas</i>	
Ribs de cerdo	23.000
<i>con batatas y caramelo de romero</i>	
Lomo al champignon	35.000
<i>con papas a la crema</i>	
Suprema maryland	22.200
<i>crema de choclo, jamón, arvejas, banana frita y morrón</i>	
Milanesa de lomo	21.200
<i>con guarnición</i>	
Milanesa de lomo napolitana	23.000
<i>con guarnición</i>	
Caldereta de ternera	23.200
<i>lomo de ternera, cebolla, morrón, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, puerros, calabaza, pomodoro y papas</i>	

PASTAS

Spaghetti <i>al huevo o de espinaca</i>	10.900
Fetuccinis <i>al huevo</i>	10.900
Gnocchi <i>de papa</i>	10.900
Ravioles	
- Ricota, jamón y nuez	12.500
- Pavita y espinaca	12.500
- Neri de salmón	15.000
Sorrentinos <i>jamón y muzzarella</i>	12.500

SALSAS

Al pomodoro	7.400
<i>ajo, oliva, concassé de tomate y albahaca.</i>	
Alla bolognesa	8.800
<i>de lomo, tomate y hongos.</i>	
Pesto	7.400
<i>ajo, oliva, nuez y albahaca</i>	
Crema de gambas	11.100
<i>salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo</i>	
Mediterránea	7.400
<i>fileto, tomate cherry, rúcula,oliva, ajo y aceitunas verdes</i>	
Próvola	8.800
<i>salsa crema de espinacas y provolone al gratén</i>	
Fonduta	8.800
<i>en salsa crema de queso fontina y champignones grillé</i>	

NUESTRAS SUGERENCIAS

Creps verdes light
de espinaca y pollo con salsa de brócoli, cebolla y toque de fileto
24.400

Ravioles de salmón neri
salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo
25.400