



CONSULTE POR NUESTRO

SERVICIO DE  
**LUNCH**

TEL 4958-7387/7388  
LASVIOLETAS.COM

# CAFETERIA

Café	4.200
Café con crema	5.100
Café americano	4.800
Café americano con crema	5.700
Café descafeinado	5.600
Café doble	6.700
Café con leche	5.700
Café con leche y 3 medialunas	8.500
Café con leche especial <i>tostadas, queso untable, mermelada y jugo</i>	8.500
Capuccino	5.700
Capuccino con crema	6.000
Capuccino a la italiana con crema	6.700
Te en hebras o saquito	4.000
Te con leche	5.700
Te con leche especial <i>tostadas, queso untable, mermelada y jugo</i>	8.500
Chocolate caliente	5.900
Leche chocolatada	5.600
Submarino	6.000

## CAFES ESPECIALES 9.000

### Violeta

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

### Calipso.

*café, crema, canela y tía maría.*

### Madrileño

*café, anís, crema y canela*

### Viénés

*café frío, helado de crema americana y crema.*

### 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>	9.800
Licuado con agua	9.300
Licuado con leche	11.200
Licuado con exprimido	11.200
Milk shake	11.200
Limonada <i>con menta y gengibre</i>	9.300
Limonada con maracuyá	9.300
Pomelada	9.300

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas Línea Cola Cola	4.400
Agua mineral	4.400
Agua saborizada	4.400

## COMPAÑAMIENTOS

Medialunas - c/u	2.100
Medialuna rellena - c/u <i>de jamón y queso</i>	4.400
Tostado mixto	10.600
Tostón de palta y huevo	12.000
Revuelto de huevos y jamón	13.800
Yogurt	5.700
Yogurt con granola	10.600
Tostadas	3.200
Mermelada	2.300
Manteca, miel, dulce o queso untable	2.300
Recargo de crema (cazuela)	2.300

## 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.

20.500

### Brasileiro

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

20.500

### 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.

20.500

## MERIENDAS

### María callas

Porciones de torta, masas finas, pan dulce y budín. Tostado mixto, sandwich triple de miga, fosforito, chip, tostadas, queso untado y mermelada. Porciones sugeridas para 4 personas.

Incluye 2 copas de jugo natural de naranja y 2 infusiones sin cargo.

61.000

### Alfonsina dulce

croissant, roll de canela, pan de chocolate, carrot cake, masas finas y mini porción de torta

Incluye 1 infusión sin cargo

30.500

### 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

30.500

TE  
SELECCION  
DE  
TEHANI  
LABORATORIO DE TÉ

8.400

### 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.

### Camomila

flores de manzanilla, miel y vainilla. Digestivo y relajante.

## DEGUSTACIONES

Degustación de masas <i>10 unidades combinadas</i>	13.200
Degustación de sándwiches de miga <i>4 unidades. sándwiches de miga triples de jamón cocido y queso; huevo y jamón cocido; jamón crudo y queso; caprese</i>	15.300
Degustación de bocados salados <i>2 chips, 2 fosforitos, 2 locatelis y 4 saladitos</i>	22.300
Degustación de ingredientes fríos y calientes <i>12 cazuelas surtidas</i>	35.300

## MASAS Y BISCOCHOS

Porción pan dulce	13.900
Cuadrados <i>mil hojas, strudel, brownie, ricota</i>	10.100
Scones	2.300
Masas finas o secas	2.300
Porción de budín	10.100
Alfajor de maicena	4.100
Alfajor de chocolate	4.100

## SANDWICHES DE MIGA POR UNIDAD

Jamón cocido y queso	3.600
Jamón cocido y tomate	3.600
Capresse	4.100
Jamón cocido y palmito	8.700
Jamón cocido y huevo	3.600
Queso y atún	8.700
Jamón cocido y ananá	3.600
Jamón crudo y queso	5.400
Jamón cocido y roquefort	4.400
Pavita y palmito	8.700
Jamón crudo y tomate	5.400

## DULCE Y TENTADOR 11.000

**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	14.000
Alfajor	4.400
Plato de frutas	9.300
Cuadrado de Limón	10.800
Brownie	11.600
Bocha de helado	7.800
Yogurt	5.700
Promo <i>café con leche, galletas de arroz con queso y mermelada.</i>	8.500



## SANDWICHES

Elegilos en focaccia, tipo árabe, baguette, pebete

<b>Tostado mixto</b> <i>blanco o negro</i>	10.600
<b>Mediterráneo</b> <i>crudo, parmesano, tomate, aceituna y albahaca</i>	18.000
<b>Ibérico</b> <i>jamón crudo con queso o tomate</i>	18.300
<b>Milanesa de lomo al gratén</b> <i>con lechuga, tomate y limón</i>	21.200
<b>Atún</b> <i>con mayonesa, lechuga, tomate y aros de cebolla braseada</i>	23.200
<b>Jamón crudo</b> <i>pan tostado, rúcula y tomates secos</i>	18.300
<b>Pavita</b> <i>con verduras grilladas en focaccia de oliva y romero.</i>	16.300
<b>Pastrón</b> <i>con lechuga, tomate, huevo duro, queso crema y perejil.</i>	15.100
<b>Hamburguesa Especial</b> <i>novillo especial con jamón, queso al gratén, tomate y lechuga</i>	23.200

### ESPECIALES

<b>Carne al horno desmechada</b> <i>con un toque de bbq, lechuga y tomate acompañado de papas copetín.</i>	19.800
<b>Veggie</b> <i>puré de berenjena, vegetales asados y cebolla caramelizada</i>	13.900
<b>Salmón ahumado</b> <i>con mayonesa de zanahoria, palta, rúcula y tomates secos</i>	25.800

## LOMITOS

<b>Lomito Margarita</b> <i>con tomate, lechuga, queso y panceta</i>	24.000
<b>Lomito Lola</b> <i>aros de cebolla, morrones asados y huevo a la plancha</i>	24.000

### EXTRAS

tomate , jamón, queso, lechuga	3.200
jamón crudo, pavita, lever	6.400

## COCINA

### ENTRADAS

<b>Croquetas de espinaca</b> <i>mozzarella, tomate y verdeo</i>	15.200
<b>Bastones de mozzarella</b> <i>a la milanesa con fileto</i>	15.000
<b>Empanada de lomo</b>	5.000
<b>Rabas a la romana</b>	26.000
<b>Tortilla a la española</b> <i>con chorizo colorado</i>	16.200
<b>Omelette de jamón y queso</b> 🍷 <i>opción espinaca</i>	14.400

### ENSALADAS

<b>Combinada violetera</b> 🍷 <i>langostinos a la plancha, palmitos, palta, hojas de rúcula, mozzarella boconccino y melón</i>	27.000
<b>Vegetariana</b> 🍷 <i>lechuga, rúcula, queso roquefort, manzana, tomates secos, almendras tostadas y vinagreta de naranja</i>	19.000
<b>Ensalada vegana</b> 🍷 <i>rúcula, palta, alcaucil, palmitos, tomate cherry y gajos de naranja</i>	23.300
<b>Burrata sobre hojas verdes</b> 🍷 <i>burrata, albahaca, tomate fresco, tomate disecado, aceite verde y aceitunas negras.</i>	29.200
<b>Tunita</b> 🍷 <i>atún, lechuga, tomate, huevo, palmitos, aceitunas y mayonesa</i>	23.300
<b>César</b> <i>lechuga, pollo, croutons, queso parmesano y salsa césar</i>	21.800

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	34.700
Ojo de bife	34.700
Bife de lomo	35.700
1/4 pollo de campo	18.400

### ACOMPAÑAMIENTOS Porcion

Espinacas a la crema	11.700
Papas fritas	7.600
Puré de papa o calabaza	7.600
Verduras grilladas	9.300
Rúcula y parmesano	10.300

## COCINA

Pollo al ajillo <i>con papas españolas</i>	21.100
Pollo al wok <i>tiritas de pollo con juliana de vegetales en salsa de soja y almendras</i>	23.300
Carré de cerdo a la ciruela <i>con puré de batatas</i>	27.000
Ribs de cerdo <i>con batatas y caramelo de romero</i>	24.200
Lomo al champignon <i>con papas a la crema</i>	37.000
Suprema maryland <i>crema de choclo, jamón, arvejas, banana frita y morrón</i>	23.300
Milanesa de lomo <i>con guarnición</i>	24.300
Milanesa de lomo napolitana <i>con guarnición</i>	26.200
Caldereta de ternera <i>lomo de ternera, cebolla, morrón, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, puerros, calabaza, pomodoro y papas</i>	24.000

## PASTAS

Spaghetti <i>al huevo o de espinaca</i>	11.400
Fetuccinis <i>al huevo</i>	11.400
Gnocchi <i>de papa</i>	11.400
Ravioles <i>- Ricota, jamón y nuez</i>	13.100
<i>- Pavita y espinaca</i>	13.100
<i>- Neri de salmón</i>	15.800
Sorrentinos <i>jamón y muzzarella</i>	13.100

## SALSAS

Al pomodoro <i>ajo, oliva, concassé de tomate y albahaca.</i>	7.800
Alla bolognesa <i>de lomo, tomate y hongos.</i>	9.200
Pesto <i>ajo, oliva, nuez y albahaca</i>	7.800
Crema de gambas <i>salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo</i>	11.700
Mediterránea <i>fileto, tomate cherry, rúcula,oliva, ajo y aceitunas verdes</i>	7.800
Próvola <i>salsa crema de espinacas y provolone al gratén</i>	9.200
Fonduta <i>en salsa crema de queso fontina y champignones grillé</i>	9.200

### NUESTRAS SUGERENCIAS

#### Creps verdes light

*de espinaca y pollo con salsa de brócoli,  
cebolla y toque de fileto*

25.600

#### Ravioles de salmón neri

*salsa crema de vino blanco con gambas,  
cebolla y caviar rojo*

26.700

## ARROCES Y RISOTTOS



<b>Arroz azafranado con pollo</b>	21.800
<i>con arroz doble carolina y azafran español</i>	
<b>Arroz azafranado con mariscos</b>	33.900
<i>mejillones, cayos de vieyras, gambas, calamar y almejas con azafrán español</i>	
<b>Risotto de hongo funghi porcini</b>	26.700
<i>con arroz blanco carnaroli y cebollines.</i>	

## PESCADOS

### A LA PLANCHA



<b>Merluza hubbsi</b>	20.200
<b>Abadejo</b>	28.600
<b>Salmón rosado</b>	34.800

### SALSEADOS

<b>Merluza hubbsi cantábrico</b>	27.700
<i>con aceitunas negras, tomate, alcaparras, albahaca, perejil fresco, ajo laminado y calabaza</i>	
<b>Abadejo a la checca</b>	33.800
<i>aceite de oliva, ajo, tomate natural albahaca con papas al natural</i>	

## POSTRES

<b>Flan de leche y caramelo</b>	9.600
<b>Panqueque de manzana</b>	16.100
<i>Quemado al rhum</i>	
<b>Panqueque de dulce de leche</b>	15.500
<b>Volcán de chocolate</b>	17.600
<i>helado de crema americana y salsa de caramelo</i>	
<b>Almendrado</b>	13.000
<b>Degustación cremas heladas</b>	15.200
<i>3 gustos a elección</i>	
<b>Ensalada de frutas</b>	9.700
<b>Porción de torta</b>	11.000
<b>Frutillas con crema</b>	13.200

## MALBEC

<b>Trumpeter 375 cc</b>	14.400
<i>(Bodega La Rural)</i>	
<b>Alamos</b>	20.700
<i>(Bodega Catena Zapata)</i>	
<b>Trumpeter</b>	24.600
<i>(Bodega La Rural)</i>	
<b>Saint Felicien</b>	31.700
<i>(Bodega Catena Zapata)</i>	
<b>D.v.catena</b>	64.600
<i>Malbec-Malbec (Bodega Catena Zapata)</i>	
<b>Rutini</b>	73.500
<i>(Bodega La Rural)</i>	

## CABERNET SAUVIGNON

<b>Alamos</b>	20.700
<i>(Bodega Catena Zapata)</i>	
<b>Trumpeter</b>	24.600
<i>(Bodega La Rural)</i>	
<b>Saint Felicien</b>	31.700
<i>(Bodega Catena Zapata)</i>	

## BLENDS

<b>Vasco Viejo 1/2</b>	7.100
<i>(Bodega Lopez)</i>	
<b>Rincon Famoso 375cc</b>	10.400
<i>(Bodega Lopez)</i>	
<b>Selección Lopez 375 Cc</b>	11.000
<i>(Bodega Lopez)</i>	
<b>Vasco Viejo 3/4</b>	9.500
<i>(Bodega Lopez)</i>	
<b>Selección Lopez</b>	12.800
<i>(Bodega Lopez)</i>	
<b>Rincon Famoso</b>	14.100
<i>(Bodega Lopez)</i>	
<b>Nicasia Red Blend - Malbec</b>	30.100
<i>(Bodega Catena Zapata)</i>	
<b>Nicasia Blanc De Blancs</b>	30.100
<i>(Bodega Catena Zapata)</i>	
<b>D.V. Catena</b>	39.300
<i>Cabernet - Malbec (Bodega Catena Zapata)</i>	

## ROSADO

<b>ALAMOS</b>	20.200
<i>Maceración atenuada (bodega Catena Zapata)</i>	

## COSECHA TARDIA

Alamos Cosecha Tardía 20.700  
(Bodega Catena Zapata)

## SAUVIGNON BLANC

Rutini 48.300  
(Bodega La Rural)

## CHARDONNAY

Alamos 20.700  
(Bodega Catena Zapata)  
Trumpeter 24.600  
(Bodega La Rural)  
Saint Felicien 31.700  
(Bodega Catena Zapata)

## VINO POR COPA

De la casa 5.300  
Norton Cosecha Tardía 5.300  
(Bodega Norton)  
Trumpeter 7.900  
Malbec O Chardonnay  
(Bodega La Rural)

## ESPUMANTES

Chandon Extra Brut 33.400  
Chandon Brut Nature 35.600  
Chandon Brut Rose 35.600  
Baron B Extra Brut 73.600  
Chandon 187cc 12.500  
Copa Chandon 7.900  
Sidra 1888 14.800

## APERITIVOS

Carpano Rosso 11.600  
Carpano Bianco 11.600  
Carpano Dry 11.600  
Cynar 10.100  
Gancia 9.600  
Cinzano 9.600  
Fernet Branca 9.600  
Campari 9.600

## CERVEZAS

LAS CERVEZAS SE SIRVEN CON  
CANASTA DE PAPAS FRITAS CASERAS.

Porrón Heineken 8.000  
Chopp Warsteiner 9.000  
Imperial Ipa lata 6.300  
Imperial Amber lata 6.300  
Imperial Golden lata 6.300

Servicio de triolet especial 8.900  
(Jamón cocido, queso y aceituna)

## WHISKIES

J & B 13.800  
Johnnie Walker Red Lab. 14.800  
Johnnie Walker Black Lab. 21.300  
Johnnie Walker Blue Lab. 85.500  
Jack Daniel's 17.100  
Jameson 12.600  
Chivas 12 Años 21.300  
Chivas 18 Años 32.000

## COGNAC & JEREZ

Carlos I 16.200  
Jerez El Abuelo 8.000

## COCKTAILS 14.000

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, azúcar, cachaça y hielo  
Gin Tonic  
gin, tónica, limón y hielo  
Campari con naranja