



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

1884 ALGO DE NUESTRA HISTORIA



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 último 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".



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	4.400
Café con crema	5.400
Café americano	5.000
Café americano con crema	6.000
Café descafeinado	5.900
Café doble	7.000
Café con leche	6.000
Cafe con leche y 3 medialunas	8.900
Café con leche especial <i>tostadas, queso untable, mermelada y jugo</i>	8.900
Capuccino	6.000
Capuccino con crema	6.300
Capuccino a la italiana con crema	7.000
Te en hebras o saquito	4.200
Te con leche	6.000
Te con leche especial <i>tostadas, queso untable, mermelada y jugo</i>	8.900
Chocolate caliente	6.200
Leche chocolatada	5.900
Submarino	6.300

CAFES ESPECIALES 9.500

Violeta <i>café, cointreau, crema, gotas de tequila y chocolate rallado.</i>	Irish <i>café, crema, canela y whisky.</i>
Calipso. <i>café, crema, canela y tía maria.</i>	Rivadavia <i>café, crema, gota de cognac, lluvia de chocolate y almendras tostadas.</i>
Madrileño <i>café, anís, crema y canela</i>	
Viénés <i>café frío, helado de crema americana y crema.</i>	

LICUADOS Y EXPRIMIDOS

Exprimido <i>De naranja o pomelo</i>	10.300
Licuado con agua	9.800
Licuado con leche	11.800
Licuado con exprimido	11.800
Milk shake	11.800
Limonada <i>con menta y gengibre</i>	9.800
Limonada con maracuyá	9.800
Pomelada	9.800

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas Línea Cola Cola	4.600
Agua mineral	4.600
Agua saborizada	4.600

ACOMPAÑAMIENTOS

Medialunas - c/u	2.200
Medialuna rellena - c/u <i>de jamón y queso</i>	4.600
Tostado mixto	12.000
Tostón de palta y huevo	12.600
Revuelto de huevos y jamón	14.500
Yogurt	6.000
Yogurt con granola	11.100
Tostadas	3.400
Mermelada	2.400
Manteca, miel, dulce o queso untable	2.400
Recargo de crema (cazuela)	2.400

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.
21.500

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
21.500

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.
21.500

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.
64.000

Alfonsina dulce
croissant, roll de canela, pan de chocolate, carrot cake,
masas finas y mini porción de torta
Incluye 1 infusion sin cargo
32.000

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
32.000

TE SELECCION DE TEHANI LABORATORIO DE TÉ

8.800

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 violeatas
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, cascarrilla 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.

COSECHA TARDIA

Alamos Cosecha Tardía 21.700
(Bodega Catena Zapata)

SAUVIGNON BLANC

Rutini 50.700
(Bodega La Rural)

CHARDONNAY

Alamos 21.700
(Bodega Catena Zapata)
Trumpeter 25.800
(Bodega La Rural)
Saint Felicien 33.300
(Bodega Catena Zapata)

VINO POR COPA

De la casa 5.600
Norton Cosecha Tardia 5.600
(Bodega Norton)
Trumpeter 8.300
Malbec O Chardonnay
(Bodega La Rural)

ESPUMANTES

Chandon Extra Brut 35.100
Chandon Brut Nature 37.400
Chandon Brut Rose 37.400
Baron B Extra Brut 77.300
Chandon 187cc 13.100
Copa Chandon 8.300
Sidra 1888 15.500

APERITIVOS

Carpano Rosso 12.200
Carpano Bianco 12.200
Carpano Dry 12.200
Cynar 10.100
Gancia 10.100
Cinzano 10.100
Fernet Branca 10.100
Campari 10.100

CERVEZAS

LAS CERVEZAS SE SIRVEN CON
CANASTA DE PAPAS FRITAS CASERAS.

Porrón Heineken 8.400
Chopp Warsteiner 9.500
Imperial Ipa lata 6.600
Imperial Amber lata 6.600
Imperial Golden lata 6.600

Servicio de triolet especial 9.300
(Jamón cocido, queso y aceituna)

WHISKIES

J & B 14.500
Johnnie Walker Red Lab. 15.500
Johnnie Walker Black Lab. 22.400
Johnnie Walker Blue Lab. 89.800
Jack Daniel's 18.000
Jameson 13.200
Chivas 12 Años 22.400
Chivas 18 Años 33.600

COGNAC & JEREZ

Carlos I 17.000
Jerez El Abuelo 8.400

COCKTAILS 14.700

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

ARROCES Y RISOTTOS



Arroz azafranado con pollo	22.900
con arroz doble carolina y azafran español	
Arroz azafranado con mariscos	35.600
mejillones, cayos de vieyras, gambas, calamar y almejas con azafrán español	
Risotto de hongo funghi porcini	28.200
con arroz blanco carnaroli y cebollines.	

PESCADOS

A LA PLANCHA



Merluza hubbsi	21.200
Abadejo	29.900
Salmón rosado	36.500

SALSEADOS

Merluza hubbsi cantábrico	29.100
con aceitunas negras, tomate, alcaparras, albahaca, perejil fresco, ajo laminado y calabaza	
Abadejo a la checca	35.500
aceite de oliva, ajo, tomate natural albahaca con papas al natural	

POSTRES

Flan de leche y caramelo	10.100
Panqueque de manzana	16.900
Quemado al rum	
Panqueque de dulce de leche	16.300
Volcán de chocolate	18.500
helado de crema americana y salsa de caramelo	
Almendrado	13.700
Degustación cremas heladas	16.000
3 gustos a elección	
Ensalada de frutas	10.200
Porción de torta	11.600
Frutillas con crema	13.900

MALBEC

Trumpeter 375 cc	15.100
(Bodega La Rural)	
Alamos	21.700
(Bodega Catena Zapata)	
Trumpeter	25.800
(Bodega La Rural)	
Saint Felicien	33.300
(Bodega Catena Zapata)	
D.v.catena	67.800
Malbec-Malbec (Bodega Catena Zapata)	
Rutini	77.200
(Bodega La Rural)	

CABERNET SAUVIGNON

Alamos	21.700
(Bodega Catena Zapata)	
Trumpeter	25.800
(Bodega La Rural)	
Saint Felicien	33.300
(Bodega Catena Zapata)	

BLENDS

Vasco Viejo 1/2	7.500
(Bodega Lopez)	
Rincon Famoso 375cc	10.900
(Bodega Lopez)	
Selección Lopez 375 Cc	11.600
(Bodega Lopez)	
Vasco Viejo 3/4	10.000
(Bodega Lopez)	
Selección Lopez	13.400
(Bodega Lopez)	
Rincon Famoso	14.800
(Bodega Lopez)	
Nicasia Red Blend - Malbec	31.600
(Bodega Catena Zapata)	
Nicasia Blanc De Blancs	31.600
(Bodega Catena Zapata)	
D.V. Catena	41.300
Cabernet - Malbec (Bodega Catena Zapata)	

ROSADO

ALAMOS	21.700
Maceración atenuada (bodega Catena Zapata)	

DEGUSTACIONES

Degustación de masas	13.900
10 unidades combinadas	
Degustación de sándwiches de miga	16.100
4 unidades. sándwiches de miga triples de jamón cocido y queso; huevo y jamón cocido; jamón crudo y queso; caprese	
Degustación de bocados salados	23.400
2 chips, 2 fosforitos, 2 locatelis y 4 saladitos	
Degustación de ingredientes fríos y calientes	37.100
12 cazuelas surtidas	

MASAS Y BISCOCHOS

Porción pan dulce	14.600
Cuadrados	10.600
mil hojas, strudel, brownie, ricota	
Scones	2.400
Masas finas o secas	2.400
Porción de budín	10.600
Alfajor de maicena	4.300
Alfajor de chocolate	4.300

SANDWICHES DE MIGA POR UNIDAD

Jamón cocido y queso	3.800
Jamón cocido y tomate	3.800
Capresse	4.300
Jamón cocido y palmito	9.000
Jamón cocido y huevo	3.800
Queso y atún	9.000
Jamón cocido y ananá	3.800
Jamón crudo y queso	5.700
Jamón cocido y roquefort	4.600
Pavita y palmito	9.000
Jamón crudo y tomate	5.700

DULCE Y TENTADOR 11.600

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	14.500
Alfajor	4.600
Plato de frutas	9.300
Cuadrado de Limón	11.300
Brownie	12.200
Bocha de helado	8.200
Yogurt	6.000
Promo	8.900
café con leche, galletas de arroz con queso y mermelada.	



SANDWICHES

Elegilos en focaccia, tipo árabe, baguette, pebete

Tostado mixto <i>blanco o negro</i>	12.000
Mediterráneo <i>crudo, parmesano, tomate, aceituna y albahaca</i>	18.900
Ibérico <i>jamón crudo con queso o tomate</i>	19.200
Milanesa al gratén <i>con lechuga, tomate y limón</i>	21.200
Atún <i>con mayonesa, lechuga, tomate y aros de cebolla braseada</i>	24.400
Jamón crudo <i>pan tostado, rúcula y tomates secos</i>	19.200
Pavita <i>con verduras grilladas en focaccia de oliva y romero.</i>	17.100
Pastrón <i>con lechuga, tomate, huevo duro, queso crema y perejil.</i>	15.900
Hamburguesa Especial <i>novillo especial con jamón, queso al gratén, tomate y lechuga</i>	24.400

ESPECIALES

Carne al horno desmechada <i>con un toque de bbq, lechuga y tomate acompañado de papas copetín.</i>	20.800
Veggie <i>puré de berenjena, vegetales asados y cebolla caramelizada</i>	14.600
Salmón ahumado <i>con mayonesa de zanahoria, palta, rúcula y tomares secos</i>	27.100

LOMITOS

Lomito Margarita <i>con tomate, lechuga, queso y panceta</i>	28.200
Lomito Lola <i>aros de cebolla, morrones asados y huevo a la plancha</i>	28.200

EXTRAS

tomate , jamón, queso, lechuga	3.400
jamón crudo, pavita, lever	6.700

COCINA

ENTRADAS

Croquetas de espinaca <i>mozzarella, tomate y verdeo</i>	16.000
Bastones de mozzarella <i>a la milanese con fileto</i>	15.800
Empanada de carne	5.300
Rabas a la romana	27.300
Tortilla a la española <i>con chorizo colorado</i>	17.000
Omelette de jamón y queso 🍷	15.100
<i>opción espinaca</i>	

ENSALADAS

Combinada violetera 🍷 <i>langostinos a la plancha, palmitos, palta, hojas de rúcula, mozzarella boconccino y melón</i>	28.400
Vegetariana 🍷 <i>lechuga, rúcula, queso roquefort, manzana, tomates secos, almendras tostadas y vinagreta de naranja</i>	20.000
Ensalada vegana 🍷 <i>rúcula, palta, alcaucil, palmitos, tomate cherry y gajos de naranja</i>	24.500
Burrata sobre hojas verdes 🍷 <i>burrata, albahaca, tomate fresco, tomate disecado, aceite verde y aceitunas negras.</i>	30.700
Tunita 🍷 <i>atún, lechuga, tomate, huevo, palmitos, aceitunas y mayonesa</i>	24.500
César <i>lechuga, pollo, croutons, queso parmesano y salsa césar</i>	22.900

Servicio de mesa 2900.-
Variedad de panes, dip , 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	40.000
Ojo de bife	40.000
Bife de lomo	42.000
1/4 pollo de campo	19.300
ACOMPAÑAMIENTOS Porcion	
Espinacas a la crema	12.300
Papas fritas	8.000
Puré de papa o calabaza 🍷	8.000
Verduras grilladas 🍷	9.800
Rúcula y parmesano 🍷	10.800

COCINA

Pollo al ajillo <i>con papas españolas</i>	22.200
Pollo al wok 🍷 <i>tiritas de pollo con juliana de vegetales en salsa de soja y almendras</i>	24.500
Carré de cerdo a la ciruela 🍷 <i>con puré de batatas</i>	28.400
Ribs de cerdo <i>con batatas y caramelo de romero</i>	25.400
Lomo al champignon <i>con papas a la crema</i>	44.000
Suprema maryland <i>crema de choclo, jamón, arvejas, banana frita y morrón</i>	24.500
Milanese de peceto <i>con guarnición</i>	24.000
Milanese de lomo <i>con guarnición</i>	35.500
Caldereta de ternera <i>lomo de ternera, cebolla, morrón, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, puerros, calabaza, pomodoro y papas</i>	25.200

Extra napolitana: 4.000\$

PASTAS

Spaghetti <i>al huevo o de espinaca</i>	12.000
Fetuccinis <i>al huevo</i>	12.000
Gnocchi <i>de papa</i>	12.000
Ravioles <i>- Ricota, jamón y nuez</i>	13.800
<i>- Pavita y espinaca</i>	13.800
<i>- Neri de salmón</i>	16.600
Sorrentinos <i>jamón y muzzarella</i>	13.800

SALSAS

Al pomodoro <i>ajo, oliva, concassé de tomate y albahaca.</i>	8.200
Alla bolognesa <i>de lomo, tomate y hongos.</i>	9.700
Pesto <i>ajo, oliva, nuez y albahaca</i>	8.200
Crema de gambas <i>salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo</i>	12.300
Mediterránea <i>fileto, tomate cherry, rúcula,oliva, ajo y aceitunas verdes</i>	8.200
Próvola <i>salsa crema de espinacas y provolone al gratén</i>	9.700
Fonduta <i>en salsa crema de queso fontina y champignones grillé</i>	9.700

NUESTRAS SUGERENCIAS

Creps verdes light
de espinaca y pollo con salsa de brócoli, cebolla y toque de fileto
26.900

Ravioles de salmón neri
salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo
28.000