

Entradas

Croquetas de espinaca <i>mozzarella, tomate y verdeo</i>	11.900
Bastones de mozzarella <i>a la milanesa y fileto</i>	11.300
Empanada de lomo	3.100
Rabas a la romana	20.400
Tortilla a la española <i>con chorizo colorado</i>	12.800
Omelette de jamón y queso 🍳 <i>opcion espinaca</i>	11.200

Cocina

Pollo al ajillo <i>Con papas españolas</i>	16.500
Pollo al wok 🍲 <i>Tiritas de pollo con juliana de vegetales en salsa de soja y almendras</i>	18.200
Carré de cerdo a la ciruela 🍷 <i>Con puré de batatas</i>	21.100
Ribs de cerdo <i>Con batatas y caramelo de romero</i>	18.100
Lomo al champignon <i>Con papas a la crema</i>	30.000
Suprema maryland <i>Crema de choclo, jamón, arvejas y morrón</i>	18.200
Milanesa de lomo <i>Con guarnición</i>	17.400
Milanesa de lomo napolitana <i>Con guarnición</i>	18.200
Caldereta de ternera <i>Lomo de ternera, cebolla, morrón, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, puerros, calabaza, pomodoro y papas</i>	19.800

Parrilla 🍖

Bife de chorizo	29.000
Ojo de bife	29.400
Bife de lomo	30.500
1/4 pollo de campo	14.400
ACOMPAÑAMIENTOS PORCION	
Espinacas a la crema	9.600
Papas fritas	6.000
Puré de papa o calabaza 🍳	6.000
Verduras grilladas 🍷	7.300
Rúcula y parmesano 🍷	7.300

Pastas

Spaghetti <i>Al huevo o de espinaca</i>	8.600
Fetuccinis <i>Al huevo</i>	8.600
Gnocchi <i>De papa</i>	8.600
Ravioles <i>Ricota, jamon y nuez</i>	9.800
<i>De pavita y espinaca</i>	9.800
<i>Neri de salmon</i>	
Sorrentinos <i>Jamon y muzzarella</i>	9.800

Salsas

Al pomodoro <i>Ajo, oliva, concassé de tomate y caldo de Ave.</i>	6.100
Alla bolognesa <i>De lomo, tomate natural y hongos</i>	7.200
Pesto <i>Ajo, oliva, piñones y albahaca</i>	6.100
Crema de gambas <i>Salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo</i>	9.000
Mediterranea <i>Fileto, tomate cherry, rúcula, oliva, ajo y aceitunas verdes</i>	6.100
Provola <i>Salsa crema de espinacas y provolone al gratén</i>	7.200
Fonduta <i>Salsa crema de queso y jamon</i>	7.200

Nuestras sugerencias

Creps verdes light <i>De espinaca y pollo consalsa de brocoli y cebolla y toque de fileto</i>	19.900
Ravioles de salmon neri <i>Salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo</i>	16.300

Pescados

A LA PLANCHA 🍷	
Merluza hubbsi	15.800
Abadejo	24.700
Salmón rosado	32.000
SALSEADOS	
Merluza hubbsi cantábrico 🍷 <i>con aceitunas negras, tomate, alcaparras, albahaca y perejil fresco y ajo laminado</i>	22.800
Abadejo a la checca <i>aceite de oliva, ajo, tomate natural albahaca con papas al natural</i>	27.800

Ensaladas

Combinada violetera 🍷 <i>Langostinos a la plancha, palmitos, palta, hojas de rúcula, mozzarella boconccino y melón</i>	21.300
Vegetariana 🍷 <i>Lechuga, rúcula, queso roquefort, manzana, tomates secos, almendras tostadas y vinagreta de naranja</i>	14.900
Ensalada vegana 🍷 <i>Rúcula, palta, alcaucil, palmitos, tomate cherry y gajos de naranja</i>	18.200
Burrata sobre hojas verdes 🍷 <i>Burrata albahaca, tomate fresco, tomate desecado, aceite verde y aceitunas negras.</i>	21.200
Tunita 🍷 <i>Atún, lechuga, tomate, huevo, palmitos, aceitunas y mayonesa.</i>	18.200
Cesar <i>Lechuga, pollo, croutons, queso parmesano y salsa cesar</i>	16.900

Arroces y rissottos

Arroz azafranado con pollo 🍷 <i>Con arroz doble carolina y azafran español</i>	16.600
Arroz azafranado con mariscos 🍷 <i>Mejillones, cayos de vieyras, gambas, calamar y almejas con azafrán español</i>	26.600
Risotto de hongo funghi porcini 🍷 <i>Con arroz blanco carnaroli y cebollines.</i>	20.900

Postres

Flan de leche y caramelo 🍷	7.500
Panqueque de manzana <i>Quemado al rhum</i>	12.600
Panqueque de dulce de leche	12.200
Volcán de chocolate <i>Helado de crema americanay salsa de caramelo</i>	13.800
Almendrado 🍷	10.200
Degustación cremas heladas 🍷 <i>3 gustos a elección</i>	11.900
Ensalada de frutas 🍷	7.500
Porción de torta	8.600
Frutillas con crema 🍷	10.000

consulte por nuestro

SERVICIO DE
LUNCH

tel 4958-7387/7388
lasvioletas.com



VINOS

Malbec

Rutini (Bodega La Rural)	60.500
D.v. catena Malbec-Malbec (Bodega Catena Zapata)	53.100
Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	26.100
Trumpeter (Bodega La Rural)	20.200
Alamos (Bodega Catena Zapata)	17.000
Trumpeter 375 Cc (Bodega La Rural)	11.800

Cabernet sauvignon

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	26.100
Trumpeter (Bodega La Rural)	20.200
Alamos (Bodega Catena Zapata)	17.000

Blends

D.V. Catena Cabernet - Malbec (Bodega Catena Zapata)	32.300
Nicasia Red Blend - Malbec (Bodega Catena Zapata)	24.800
Nicasia Blanc De Blancs (Bodega Catena Zapata)	24.800
Rincon Famoso (Bodega Lopez)	11.600
Rincon Famoso 375cc (Bodega Lopez)	6900
Vasco Viejo 3/4 (Bodega Lopez)	7.800
Vasco Viejo 1/2 (Bodega Lopez)	5400
Selección Lopez (Bodega Lopez)	10500
Selección Lopez 375 Cc (Bodega Lopez)	7.200

Cosecha tardia

NORTON COSECHA TARDIA (BODEGA NORTON)	12.000
--	--------

Rosado

ALAMOS MACERACIÓN ATENUADA (BODEGA CATENA ZAPATA)	16.600
---	--------

Sauvignon blanc

Rutini (Bodega La Rural)	39,700
-----------------------------	--------

Chardonnay

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	26.100
Trumpeter (Bodega La Rural)	20.200
Alamos (Bodega Catena Zapata)	17.000

Vino por copa

Norton Cosecha Tardia (Bodega Norton)	4.400
Trumpeter Cabernet, Malbec O Chardonnay (Bodega La Rural)	6.500
De la casa	4.400

Espumantes

Baron B Extra Brut	60.600
Chandon Brut Nature	29.300
Chandon Brut Rose	29.300
Chandon Extra Brut	27.500
Chandon 187cc	10.300
Copa Chandon	6.500
Sidra 1883	12.200

Cervezas

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

Porrón Heineken	6.600
Chopp Warsteiner	7.000
Imperial Ipa	5.100
Imperial Amber	5.100
Imperial Golden	5.100
Servicio de triolet (Maní, palitos Y papas chip)	4.600
Servicio de triolet especial (Jamón cocido, queso y aceituna)	7,300

Whiskies

Blenders	6.600
J & B	11.300
Johnnie Walker Red Lab.	12.200
Johnnie Walker Black Lab.	17.500
Johnnie Walker Blue Lab.	70.300
Jack Daniel's	14.100
The Macallan Select Oak	47.400
Jameson	10.400
The Glenlivet 12 Años	21.100
Glenfiddich 12 Años	22.900
Chivas 12 Años	17.500
Chivas 18 Años	26.300

Cognac & jerez

Carlos I	13.300
Jerez El Abuelo	6.600

Cocktails

Las Violetas Ron, frutos rojos, almibar de durazno Y Granadina	12.400
Negroni Gin, Campari y Carpano Rosso	12.200
Mojito Ron, menta fresca, azúcar, limón y soda	12.200
Pisco Sour Pisco, jugo de limón, clara de huevo y azúcar	12.200
Tom Collins Gin, jugo de lima, azúcar, soda	12.200
Aperol Spritz Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja	12.200
Caipirinha Lima, azúcar, Cachaça y hielo	12.200
Gin Tonic Gin, tónica, limón y hielo	9.400

Aperitivos

Carpano Rosso	9.500
Carpano Bianco	8.800
Carpano Dry	9.500
Cynar	8.300
Gancia	7.900
Ginzano	7.900
Fernet Branca	7.900
Campari	7.900

LAS VIOLETAS 1945



Cafeteria

Café	3.200
Café c/ crema	4.100
Café americano	3.900
Café americano c/ crema	4.500
Café descafeinado	4.400
Café doble	5.200
Café c/ leche	4.500
Café c/leche c/ 3 medialunas	6.600
Café c/ leche especial (Tostadas, queso untable, mermelada y jugo)	6.600
Capuccino	4.500
Capuccino a la italiana c/crema	5.200
Capuccino c/ crema	4.700
Te en hebras o saquito	3.000
Te c/ leche	4.500
Te c/leche especial (Tostadas, queso untable, mermelada y jugo)	6.600
Chocolate caliente	4.600
Leche chocolatada	4.400
Submarino	4.700
Manteca, miel, dulce o queso untable	1.900
Mermelada	1.900
Tostadas	2.600
Medialunas - c/u	1.600
Medialuna rellena de Jamón y queso - c/u	3.400
Tostón de palta y huevo	9.400
Porción de torta	8.600
Recargo de crema (cazuela)	1.900
Yogurt (familia beaudroit)	4.500
Yogurt con cereales	8.300
Revuelto de huevos y jamón	10.800

Cafes especiales 7.000

Violeta Café, cointreau, crema, gotas de tequila y chocolate rallado.	Irish Café, crema, canela y whisky.
Calipso. Café, crema, canela y tía maria.	Rivadavia Café, crema, gota de cognac, lluvia de chocolate y almendras tostadas.
Madrileño Café, anís, crema y canela.	

Desayunos y brunch

Americano Café, te o chocolate con leche, omelette de jamón y queso, 2 medialunas, jugo de naranja, ensalada de frutas y tostadas.	15.800
Brasileiro Café o te con leche, plato de frutas, tostadas, jamón, queso, cereales, jarra de leche y jugo natural	15.800
Libre de gluten Café o te con leche, revuelto de huevos, plato de frutas con frutos secos, yogur y copa de jugo natural.	15.800

Meriendas

María callas Porciones de torta, masas finas, pan dulce y budín. Sandwiches triple, fosforito y chip, tostadas, queso untable, mermelada y 2 copas de jugo natural de naranja Incluye 2 infusiones sin cargo	45.400
Alfonsina dulce Croissant, roll de canela, pan de chocolate, carrot cake, masas finas y mini porcion de torta Incluye 1 infusiones sin cargo	22.700
Alfonsina salado Mini toston palta y huevo, brucheta con salmon ahumado, sandwichito de queso brie y jamon crudopaquetitos de roquefort y verdurascanapes Incluye 1 infusiones sin cargo	22.700

Licuada y exprimidos

Exprimido De naranja o pomelo	7.700
Licuada c/ agua	7.300
Licuada c/ leche	8.800
Licuada c/ exprimido	8.800
Milk shake	8.800
Limonada C/ menta y gengibre	7.300
Limonada c/ maracuyá	7.300
Pomelada	7.300

Bebidas sin alcohol

Gaseosas	3.400
Agua mineral	3.400
Agua saborizada	3.400

Degustaciones

Degustacion de masas 8 unidades combinadas	10.000
Degustacion de sándwiches de miga 4 sándwiches de miga triples dej. Cocido y queso; huevo y j.cocido; j. Crudo y queso y caprese	12.000
Degustacion de bocados salados 2 chips, 2 fosforitos, 2 locatelis y 4 saladitos	17.400
Degustacion de canapes y arrolladitos 9 piezas saladas surtidas	15.800

Dulce y tentador 8.600

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 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.
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 Biscochuelo de vainilla, dulce de leche, marrón glacé y crema.

Masas y biscochos

Porción pan dulce	10.900
Cuadrados Mil hojas strudel, strudel, brownie, ricota	7.900
Scones	1.800
Masas finas o secas	1.800
Porción de budín	7.900
Alfajor de maicena	3.100
Alfajor de chocolate	3.100

Sin tacc

Alfajor	3.100
Plato de frutas sin tacc	7.300
Galletas de arroz	2.600



Te
seleccion
de
TEHANI
LABORATORIO DE TÉ

6.600

Te verde
Te verde de origen.

Otoño madagascar
Vainilla, miel y te negro. Blend aromático y esencial.

Earl grey
Clásico té negro en hebras, bergamota, cascara 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, cascara rosa mosqueta y frutilla. Blend floral y refrescante.

Ruta de los jardines
Menta bulgara, pétalos de rosa, arándano, 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.

Sandwiches

Elegilos en focaccia, tipo árabe, baguette, pebete

Tostado mixto Blanco o negro	8.300
Mediterráneo Crudo, parmesano, tomate, aceituna y albahaca	14.100
Ibérico Jamón crudo con queso o tomate	14.300
Milanesa de lomo al graten Con lechuga, tomate y limón	16.600
Atún C/ mayonesa, lechuga, tomate y aros de cebolla braseada	18.100
Jamón crudo Pan tostado, rúcula y tomates secos	12.800
Pavita Con verduras grilladas en focaccia de oliva y romero.	12.800
Pastrón C/ lechuga, tomate, huevo duro, queso crema y perejil.	11.800
Hamburguesa Especial Novillo especial con jamón, queso al graten, tomate y lechuga	18.100

ESPECIALES

Carne al horno desmechada Con un toque de bbq, lechuga y tomate acompañado de papas copetín.	15.500
Veggie Pure de berenjena, vegetales asados y cebolla caramelizada	10.900
Salmón ahumado Con mayonesa de zanahoria, palta rucula y tomates secos	21.200

Lomitos

Lomito Margarita Con tomate, lechuga, queso y panceta	18.800
Lomito Lola Aros de cebolla, morrones asados y huevo a la plancha	18.800
EXTRAS	
Tomate, jamón, queso, lechuga	2.900
J. Crudo, pavita, lever	5.200

Sandwiches de miga

(unidad)

J.cocido y queso	2.800
J.cocido y tomate	2.800
Capresse	3.100
J.cocido y palmito	7.100
J.cocido y huevo	2.800
Queso y atún	7.100
J.cocido y ananá	2.800
J.cocido y queso	4.300
J.cocido y roquefort	3.200
Pavita y palmito	7.400
J.cocido y tomate	4.300

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".

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 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.