

Cafeteria

Café	3.400
Café c/ crema	4.300
Café americano	4.100
Café americano c/ crema	4.700
Café descafeinado	4.600
Café doble	5.500
Café c/ leche	4.700
Café c/leche c/ 3 medialunas	6.900
Café c/ leche especial (Tostadas, queso untable, mermelada y jugo)	6.900
Capuccino	4.700
Capuccino a la italiana c/crema	5.500
Capuccino c/ crema	4.900
Te en hebras o saquito	3.200
Te c/ leche	4.700
Te c/leche especial (Tostadas, queso untable, mermelada y jugo)	6.900
Chocolate caliente	4.800
Leche chocolatada	4.600
Submarino	4.900
Manteca, miel, dulce o queso untable	1.900
Mermelada	1.900
Tostadas	2.700
Medialunas - c/u	1.700
Medialuna rellena de Jamón y queso - c/u	3.600
Tostón de palta y huevo	9.900
Porción de torta	9.000
Recargo de crema (cazuela)	1.900
Yogurt (familia beaudroit)	4.700
Yogurt con cereales	8.700
Revuelto de huevos y jamón	11.300

Cafes especiales

Violeta Café, cointreau, crema, gotas de tequila y chocolate rallado.	Irish Café, crema, canela y whisky.	7.400
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.		

Desayunos y brunch 16.900

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

Meriendas

María callas 48000 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	
Alfonsina dulce 24.000 Croissant, roll de canela, pan de chocolate, carrot cake, masas finas y mini porcion de torta Incluye 1 infusiones sin cargo	
Alfonsina salado 24.000 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	

Licuada y exprimidos

Exprimido 8.100 De naranja o pomelo	
Licuada c/ agua 7.700	
Licuada c/ leche 9.200	
Licuada c/ exprimido 9.200	
Milk shake 9.200	
Limonada 7.700 C/ menta y gengibre	
Limonada c/ maracuyá 7.700	
Pomelada 7.700	

Bebidas sin alcohol

Gaseosas 3.600	
Agua mineral 3.600	
Agua saborizada 3.600	

Degustaciones

Degustacion de masas 10.700 10 unidades combinadas	
Degustacion de sándwiches de miga 12.600 4 sándwiches de miga triples dej. Cocido y queso; huevo y j.cocido; j. Crudo y queso y caprese	
Degustacion de bocados salados 18.300 2 chips, 2 fosforitos, 2 locatelis y 4 saladitos	
Degustacion de canapes y arrolladitos 16.600 9 piezas saladas surtidas	
Degustacion de ingredientes frios y calientes 29.000 12 cazuelas surtidas	

Dulce y tentador

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 11.400	
Cuadrados 8.300 Mil hojas strudel, strudel, brownie, ricota	
Masas finas, secas o scones 1.900	
Porción de budín 8.300	
Alfajor de maicena o chocolate 3.300	

Especiales sin gluten 🌱

Alfajor de chocolate. limon o maicena 3.300 (Marca Franks)	
Plato de frutas 7.700	
Alfacookie (Sintaxis) 6.500	
Cuadrado de Limon (Sintaxis) 8.900	
Brownie (Sintaxis) 9.500	
Bocha de helado 6.400	
Yogur (Familia Beaudroit) 4.700	
Promo café con leche, galletas de arroz con queso y mermelada. 6.900	



Te
selección
de
TEHANI
LABORATORIO DE TÉ

6.900

Te verde
Te verde de origen.

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

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

Blend las violetas
Té negro, trocitos de durazno y
petalos de azahar.

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

Aromas de la primavera
Té verde en hebras, petalos de
rosa, jazmin, cascarrilla 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.



Sandwiches

Elegilos en focaccia, tipo árabe, baguette, pebete

Tostado mixto Blanco o negro	8.700
Mediterráneo Crudo, parmesano, tomate, aceituna y albahaca	14.800
Ibérico Jamón crudo con queso o tomate	15.000
Milanesa de lomo al graten Con lechuga, tomate y limón	17.400
Atún C/ mayonesa, lechuga, tomate y aros de cebolla braseada	19.000
Jamón crudo Pan tostado, rúcula y tomates secos	13.400
Pavita Con verduras grilladas en focaccia de oliva y romero.	13.400
Pastrón C/ lechuga, tomate, huevo duro, queso crema y perejil.	12.400
Hamburguesa Especial Novillo especial con jamón, queso al graten, tomate y lechuga	19.000

ESPECIALES

Carne al horno desmechada Con un toque de bbq, lechuga y tomate acompañado de papas copetín.	16.300
Veggie Pure de berenjena, vegetales asados y cebolla caramelizada	11.400
Salmón ahumado Con mayonesa de zanahoria, palta rucula y tomates secos	21.200

Lomitos

Lomito Margarita Con tomate, lechuga, queso y panceta	19.700
Lomito Lola Aros de cebolla, morrones asados y huevo a la plancha	19.700
EXTRAS	
Tomate, jamón, queso, lechuga	2.700
J. Crudo, pavita, lever	5.500

Sandwiches de miga

(unidad)

J.cocido y queso	2.900
J.cocido y tomate	2.900
Capresse	3.300
J.cocido y palmito	7.500
J.cocido y huevo	2.900
Queso y atún	7.500
J.cocido y ananá	2.900
J.cocido y queso	4.500
J.cocido y roquefort	3.400
Pavita y palmito	7.800
J.cocido y tomate	4.500

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 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.

Entradas

Croquetas de espinaca <i>mozzarella, tomate y verdeo</i>	12.500
Bastones de mozzarella <i>a la milanesa y fileto</i>	11.900
Empanada de lomo	3.300
Rabas a la romana	21.400
Tortilla a la española <i>con chorizo colorado</i>	13.400
Omelette de jamón y queso 🍳 <i>opcion espinaca</i>	11.800

Cocina

Pollo al ajillo <i>Con papas españolas</i>	17.300
Pollo al wok 🍲 <i>Tiritas de pollo con juliana de vegetales en salsa de soja y almendras</i>	19.100
Carré de cerdo a la ciruela 🍷 <i>Con puré de batatas</i>	22.200
Ribs de cerdo <i>Con batatas y caramelo de romero</i>	19.000
Lomo al champignon <i>Con papas a la crema</i>	30.000
Suprema maryland <i>Crema de choclo, jamón, arvejas y morrón</i>	19.100
Milanesa de lomo <i>Con guarnición</i>	18.300
Milanesa de lomo napolitana <i>Con guarnición</i>	19.100
Caldereta de ternera <i>Lomo de ternera, cebolla, morrón, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, puerros, calabaza, pomodoro y papas</i>	20.000

Parrilla 🍖

Bife de chorizo	29.000
Ojo de bife	29.400
Bife de lomo	30.500
1/4 pollo de campo	15.100
ACOMPAÑAMIENTOS PORCION	
Espinacas a la crema	10.100
Papas fritas	6.300
Puré de papa o calabaza 🍳	6.300
Verduras grilladas 🍷	7.700
Rúcula y parmesano 🍷	7.700

Pastas

Spaghetti <i>Al huevo o de espinaca</i>	9.000
Fetuccinis <i>Al huevo</i>	9.000
Gnocchi <i>De papa</i>	9.000
Ravioles <i>Ricota, jamon y nuez</i>	10.300
<i>De pavita y espinaca</i>	10.300
<i>Neri de salmon</i>	12.400
Sorrentinos <i>Jamon y muzzarella</i>	10.300

Salsas

Al pomodoro <i>Ajo, oliva, concassé de tomate y caldo de Ave.</i>	6.400
Alla bolognesa <i>De lomo, tomate natural y hongos</i>	7.600
Pesto <i>Ajo, oliva, piñones y albahaca</i>	6.400
Crema de gambas <i>Salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo</i>	9.600
Mediterranea <i>Fileto, tomate cherry, rúcula, oliva, ajo y aceitunas verdes</i>	6.400
Provola <i>Salsa crema de espinacas y provolone al gratén</i>	7.600
Fonduta <i>Salsa crema de queso y jamon</i>	7.600

Nuestras sugerencias

Creps verdes light <i>De espinaca y pollo consalsa de brocoli y cebolla y toque de fileto</i>	21.000
Ravioles de salmon neri <i>Salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo</i>	19.100

Pescados

A LA PLANCHA 🍷	
Merluza hubbsi	16.600
Abadejo	24.700
Salmón rosado	30.000
SALSEADOS	
Merluza hubbsi cantábrico 🍷 <i>con aceitunas negras, tomate, alcaparras, albahaca y perejil fresco y ajo laminado</i>	23.900
Abadejo a la checca <i>aceite de oliva, ajo, tomate natural albahaca con papas al natural</i>	29.200

Ensaladas

Combinada violetera 🍷 <i>Langostinos a la plancha, palmitos, palta, hojas de rúcula, mozzarella boconccino y melón</i>	22.400
Vegetariana 🍷 <i>Lechuga, rúcula, queso roquefort, manzana, tomates secos, almendras tostadas y vinagreta de naranja</i>	15.600
Ensalada vegana 🍷 <i>Rúcula, palta, alcaucil, palmitos, tomate cherry y gajos de naranja</i>	19.100
Burrata sobre hojas verdes 🍷 <i>Burrata albahaca, tomate fresco, tomate desecado, aceite verde y aceitunas negras.</i>	24.000
Tunita 🍷 <i>Atún, lechuga, tomate, huevo, palmitos, aceitunas y mayonesa.</i>	19.100
Cesar <i>Lechuga, pollo, croutons, queso parmesano y salsa cesar</i>	18.000

Arroces y rissottos

Arroz azafranado con pollo 🍷 <i>Con arroz doble carolina y azafran español</i>	18.000
Arroz azafranado con mariscos 🍷 <i>Mejillones, cayos de vieyras, gambas, calamar y almejas con azafrán español</i>	27.900
Risotto de hongo funghi porcini 🍷 <i>Con arroz blanco carnaroli y cebollines.</i>	21.900

Postres

Flan de leche y caramelo 🍷	7.900
Panqueque de manzana <i>Quemado al rhum</i>	13.200
Panqueque de dulce de leche	12.800
Volcán de chocolate <i>Helado de crema americanay salsa de caramelo</i>	14.500
Almendrado 🍷	10.700
Degustación cremas heladas 🍷 <i>3 gustos a elección</i>	12.500
Ensalada de frutas 🍷	8.000
Porción de torta	9.000
Frutillas con crema 🍷	10.500

consulte por nuestro

SERVICIO DE
LUNCH

tel 4958-7387/7388
lasvioletas.com



VINOS

Malbec

Rutini (Bodega La Rural)	63.500
D.v. catena Malbec-Malbec (Bodega Catena Zapata)	55.800
Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	27.400
Trumpeter (Bodega La Rural)	21.200
Alamos (Bodega Catena Zapata)	17.900
Trumpeter 375 Cc (Bodega La Rural)	12.400

Cabernet sauvignon

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	27.400
Trumpeter (Bodega La Rural)	21.200
Alamos (Bodega Catena Zapata)	17.900

Blends

D.V. Catena Cabernet - Malbec (Bodega Catena Zapata)	33.900
Nicasia Red Blend - Malbec (Bodega Catena Zapata)	26.000
Nicasia Blanc De Blancs (Bodega Catena Zapata)	26.000
Rincon Famoso (Bodega Lopez)	12.200
Rincon Famoso 375cc (Bodega Lopez)	7.200
Vasco Viejo 3/4 (Bodega Lopez)	8.200
Vasco Viejo 1/2 (Bodega Lopez)	5.700
Selección Lopez (Bodega Lopez)	11.000
Selección Lopez 375 Cc (Bodega Lopez)	7.600

Cosecha tardia

NORTON COSECHA TARDIA (BODEGA NORTON)	12.600
--	--------

Rosado

ALAMOS MACERACIÓN ATENUADA (BODEGA CATENA ZAPATA)	17.400
---	--------

Sauvignon blanc

Rutini (Bodega La Rural)	41,700
-----------------------------	--------

Chardonnay

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	27.400
Trumpeter (Bodega La Rural)	21.200
Alamos (Bodega Catena Zapata)	17.900

Vino por copa

Norton Cosecha Tardia (Bodega Norton)	4.600
Trumpeter Cabernet, Malbec O Chardonnay (Bodega La Rural)	6.800
De la casa	4.600

Espumantes

Baron B Extra Brut	63.600
Chandon Brut Nature	30.800
Chandon Brut Rose	30.800
Chandon Extra Brut	28.900
Chandon 187cc	10.800
Copa Chandon	6.800
Sidra 1888	12.800

Cervezas

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

Porrón Heineken	6.900
Chopp Warsteiner	7.400
Imperial Ipa	5.400
Imperial Amber	5.400
Imperial Golden	5.400
Servicio de triolet (Maní, palitos Y papas chip)	4.800
Servicio de triolet especial (Jamón cocido, queso y aceituna)	7.700

Whiskies

Blenders	6.900
J & B	11.900
Johnnie Walker Red Lab.	12.800
Johnnie Walker Black Lab.	18.400
Johnnie Walker Blue Lab.	73.800
Jack Daniel's	14.800
The Macallan Select Oak	49.800
Jameson	10.900
The Glenlivet 12 Años	22.200
Glenfiddich 12 Años	24.000
Chivas 12 Años	18.400
Chivas 18 Años	27.600

Cognac & jerez

Carlos I	14.000
Jerez El Abuelo	6.900

Cocktails 12.400

Las Violetas Ron, frutos rojos, almibar 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

Aperitivos

Carpano Rosso	10.000
Carpano Bianco	9.200
Carpano Dry	10.000
Cynar	8.700
Gancia	8.300
Linzano	8.300
Fernet Branca	8.300
Campari	8.300

LAS VIOLETAS 1945

