

Entradas

Croquetas de espinaca	13.800
mozzarella, tomate y verdeo	
Bastones de mozzarella	13.100
a la milanesa y fileto	
Empanada de lomo	3.700
Rabas a la romana	23.600
Tortilla a la española	14.700
con chorizo colorado	
Omelette de jamón y queso	13.000
opcion espinaca	

Cocina

Pollo al ajillo	19.100
Con papas españolas	
Pollo al wok	21.100
Tiritas de pollo con juliana de vegetales en salsa de soja y almendras	
Carré de cerdo a la ciruela	24.500
Con puré de batatas	
Ribs de cerdo	21.000
Con batatas y caramelo de romero	
Lomo al champignon	33.100
Con papas a la crema	
Suprema maryland	21.100
Crema de choclo, jamón, arvejas y morrón	
Milanesa de lomo	20.200
Con guarnición	
Milanesa de lomo napolitana	21.100
Con guarnición	
Caldereta de ternera	22.100
Lomo de ternera, cebolla, morrón, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, puerros, calabaza, pomodoro y papas	

Parrilla

Bife de chorizo	29.900
Ojo de bife	29.900
Bife de lomo	32.000
1/4 pollo de campo	16.700
ACOMPAÑAMIENTOS EN PORCION	
Espinacas a la crema	11.100
Papas fritas	6.900
Puré de papa o calabaza	6.900
Verduras grilladas	8.500
Rúcula y parmesano	9.300

Pastas

Spaghetti	10.400
Al huevo o de espinaca	
Fetuccinis	10.400
Al huevo	
Gnocchi	10.400
De papa	
Ravioles	
Ricota, jamon y nuez	
De pavita y espinaca	
Neri de salmon	
Sorrentinos	11.900
Jamon y muzzarella	

Salsas

Al pomodoro	7.000
Ajo, oliva, concassé de tomate y caldo de Ave.	
Alla bolognesa	8.400
De lomo, tomate natural y hongos	
Pesto	7.000
Ajo, oliva, piñones y albahaca	
Crema de gambas	10.600
Salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo	
Mediterranea	7.000
Fileto, tomate cherry, rúcula, oliva, ajo y aceitunas verdes	
Provola	8.400
Salsa crema de espinacas y provolone al gratén	
Fonduta	8.400
En salsa crema de queso fontina y champignones grille	

Nuestras sugerencias

Creps verdes light	23.200
De espinaca y pollo consalsa de brocoli y cebollay toque de fileto	
Ravioles de salmon neri	24.200
Salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo	

Pescados

A LA PLANCHA	
Merluza hubbsi	18.300
Abadejo	25.900
Salmón rosado	31.500
SALSEADOS	
Merluza hubbsi cantábrico	25.100
con aceitunas negras, tomate, alcaparras, albahaca y perejil fresco y ajo laminado	
Abadejo a la checca	30.700
aceite de oliva, ajo, tomate natural albahaca con papas al natural	

Ensaladas

Combinada violetera	24.700
Langostinos a la plancha, palmitos, palta, hojas de rúcula, mozzarella boconccino y melón	
Vegetariana	17.200
Lechuga, rúcula, queso roquefort, manzana, tomates secos, almendras tostadas y vinagreta de naranja	
Ensalada vegana	21.100
Rúcula, palta, alcaucil, palmitos, tomate cherry y gajos de naranja	
Burrata sobre hojas verdes	26.500
Burrata albahaca, tomate fresco, tomate disecado, aceite verde y aceitunas negras.	
Tunita	21.100
Atún, lechuga, tomate, huevo, palmitos, aceitunas y mayonesa.	
Cesar	19.800
Lechuga, pollo, croutons, queso parmesano y salsa cesar	

Arroces y rissottos

Arroz azafranado con pollo	19.800
Con arroz doble carolina y azafran español	
Arroz azafranado con mariscos	30.800
Mejillones, cayos de vieyras, gambas, calamar y almejas con azafrán español	
Risotto de hongo funghi porcini	24.200
Con arroz blanco carnaroli y cebollines.	

Postres

Flan de leche y caramelo	8.700
Panqueque de manzana	14.600
Quemado al rhum	
Panqueque de dulce de leche	14.100
Volcán de chocolate	16.000
Helado de crema americanay salsa de caramelo	
Almendrado	11.800
Degustación cremas heladas	13.800
3 gustos a elección	
Ensalada de frutas	8.800
Porción de torta	10.000
Frutillas con crema	12.000

consulte por nuestro



tel 4958-7387/7388
lasvioletas.com



VINOS

Malbec

Rutini (Bodega La Rural)	66.700
D.v.catena Malbec-Malbec (Bodega Catena Zapata)	58.600
Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	28.800
Trumpeter (Bodega La Rural)	22.300
Alamos (Bodega Catena Zapata)	18.800
Trumpeter 375 Cc (Bodega La Rural)	13.000

Cabernet sauvignon

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	28.800
Trumpeter (Bodega La Rural)	22.300
Alamos (Bodega Catena Zapata)	18.800

Blends

D.V. Catena Cabernet - Malbec (Bodega Catena Zapata)	35.600
Nicasia Red Blend - Malbec (Bodega Catena Zapata)	27.300
Nicasia Blanc De Blancs (Bodega Catena Zapata)	27.300
Rincon Famoso (Bodega Lopez)	12.800
Rincon Famoso 375cc (Bodega Lopez)	7.600
Vasco Viejo 3/4 (Bodega Lopez)	8.600
Vasco Viejo 1/2 (Bodega Lopez)	6.000
Selección Lopez (Bodega Lopez)	11.600
Selección Lopez 375 Cc (Bodega Lopez)	8.000

Cosecha tardia

NORTON COSECHA TARDIA (BODEGA NORTON)	13.200
--	--------

Rosado

ALAMOS MACERACIÓN ATENUADA (BODEGA CATENA ZAPATA)	18.300
--	--------

Sauvignon blanc

Rutini (Bodega La Rural)	43.800
-----------------------------	--------

Chardonnay

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata)	28.800
Trumpeter (Bodega La Rural)	22.300
Alamos (Bodega Catena Zapata)	18.800

Vino por copa

Norton Cosecha Tardia (Bodega Norton)	4.800
Trumpeter Cabernet,Malbec O Chardonnay (Bodega La Rural)	7.100
De la casa	4.800

Espumantes

Baron B Extra Brut	66.800
Chandon Brut Nature	32.300
Chandon Brut Rose	32.300
Chandon Extra Brut	30.300
Chandon 187cc	11.300
Copa Chandon	7.100
Sidra 1888	13.400

Cervezas

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

Porrón Heineken	7.200
Chopp Warsteiner	7.800
Imperial Ipa	5.700
Imperial Amber	5.700
Imperial Golden	5.700
Servicio de triolet (Mani, palitos Y papas chip)	5.000
Servicio de triolet especial (Jamón cocido, queso y aceituna)	8.100

Whiskies

Blenders	7.200
J & B	12.500
Johnnie Walker Red Lab.	13.400
Johnnie Walker Black Lab.	19.300
Johnnie Walker Blue Lab.	77.500
Jack Daniel's	15.500
The Macallan Select Oak	52.300
Jameson	11.400
The Glenlivet 12 Años	23.300
Glenfiddich 12 Años	25.200
Chivas 12 Años	19.300
Chivas 18 Años	29.600

Cognac & jerez

Carlos I	14.700
Jerez El Abuelo	7.200

Cocktails

\$13.000

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	10.500
Carpano Bianco	9.700
Carpano Dry	10.500
Cynar	9.100
Gancia	8.700
Ginzano	8.700
Fernet Branca	8.700
Campari	8.700



Cafeteria

Café	3.800
Café c/ crema	4.700
Café americano	4.500
Café americano c/ crema	5.100
Café descafeinado	5.000
Café doble	6.100
Café c/ leche	5.100
Café c/leche c/ 3 medialunas	7.600
Café c/ leche especial (Tostadas, queso untable, mermelada y jugo)	7.600
Capuccino	5.100
Capuccino a la italiana c/crema	6.100
Capuccino c/ crema	5.400
Te en hebras o saquito	3.600
Te c/ leche	5.100
Chocolate caliente	5.300
Leche chocolatada	5.000
Submarino	5.400
Manteca, miel, dulce o queso untable	2.100
Mermelada	2.100
Tostadas	2.900
Medialunas - c/u	1.900
Medialuna rellena de Jamón y queso - c/u	4.000
Tostón de palta y huevo	10.900
Porción de torta	9.500
Recargo de crema (cazuela)	2.100
Yogurt (familia beaudroit)	5.100
Yogurt con cereales	9.600
Revuelto de huevos y jamón	12.500

Cafes especiales

Violeta Cafe, cointreau, crema, gotas de tequila y chocolate rallado.	Irish Café, crema, canela y whisky.	8.200
Calipso. Café, crema, canela y tia maría.	Rivadavia Café, crema, gota de cognac, lluvia de chocolate y almendras tostadas.	
Madrileño Café, anís, crema y canela.		

Desayunos y brunch \$18.600

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 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	52.500
Alfonsina dulce Croissant, roll de canela, pan de chocolate, carrot cake, masas finas y mini porcion de torta Incluye 1 infusiones sin cargo	26.800
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	26.800

Licuada y exprimidos

Exprimido De naranja o pomelo	8.900
Licuada c/ agua	8.500
Licuada c/ leche	10.200
Licuada c/ exprimido	10.200
Milk shake	10.200
Limonada C/ menta y gengibre	8.500
Limonada c/ maracuyá	8.500
Pomelada	8.500

Bebidas sin alcohol

Gaseosas	4.000
Agua mineral	4.000
Agua saborizada	4.000

Degustaciones

Degustacion de masas 10 unidades combinadas	12.000
Degustacion de sándwiches de miga 4 sándwiches de miga triples dej. Cocido y queso; huevo y j.cocido; j. Crudo y queso y caprese	13.900
Degustacion de bocados salados 2 chips, 2 fosforitos, 2 locatelis y 4 saladitos	20.200
Degustacion de canapes y arrolladitos 9 piezas saladas surtidas	18.300
Degustacion de ingredientes frios y calientes 12 cazuelas surtidas	32.000

Dulce y tentador \$10.000

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

Masas y biscochos

Porción pan dulce	12.600
Cuadrados Mil hojas strudel, strudel, brownie, ricota	9.100
Masas finas, secas o scones	2.100
Porción de budín	9.100
Alfajor de maicena o chocolate	3.700

Especiales sin gluten 🍷

Tostado de jamón y queso (Sintaxis)	9.600
Alfajor de chocolate blanco o negro (Sintaxis)	4.000
Plato de frutas	8.500
Cuadrado de Limon (Sintaxis)	9.800
Brownie (Sintaxis)	10.500
Bocha de helado	7.000
Yogur (Familia Beaudroit)	5.100
Promo café con leche, galletas de arroz con queso y mermelada.	7.600

Te
seleccion
de
TEHANI
LABORATORIO DE TÉ

\$7.600

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, pimenta 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, cascarilla 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 <i>Blanco o negro</i>	9.600
Mediterráneo <i>Crudo, parmesano, tomate, aceituna y albahaca</i>	16.300
Ibérico <i>Jamón crudo con queso o tomate</i>	16.600
Milanesa de lomo al graten <i>Con lechuga, tomate y limón</i>	19.200
Atún <i>C/ mayonesa, lechuga, tomate y aros de cebolla braseada</i>	21.000
Jamón crudo <i>Pan tostado, rúcula y tomates secos</i>	16.600
Pavita <i>Con verduras grilladas en focaccia de oliva y romero.</i>	14.800
Pastrón <i>C/ lechuga, tomate, huevo duro, queso crema y perejil.</i>	13.700
Hamburguesa Especial <i>Novillo especial con jamón, queso al graten, tomate y lechuga</i>	21.000

ESPECIALES

Carne al horno desmechada <i>Con un toque de bbq, lechuga y tomate acompañado de papas copetin.</i>	18.000
Veggie <i>Pure de berenjena, vegetales asados y cebolla caramelizada</i>	12.600
Salmón ahumado <i>Con mayonesa de zanahoria, palta rucula y tomates secos</i>	23.400

Lomitos

Lomito Margarita <i>Con tomate, lechuga, queso y panceta</i>	21.700
Lomito Lola <i>Aros de cebolla, morrones asados y huevo a la plancha</i>	21.700
EXTRAS	
Tomate , jamón, queso, lechuga	2.900
J. Crudo, pavita, lever	5.800

Sandwiches de miga

(unidad)

J.cocido y queso	3.200
J.cocido y tomate	3.200
Capresse	3.700
J.cocido y palmito	8.300
J.cocido y huevo	3.200
Queso y atún	8.300
J.cocido y ananá	3.200
J.crudo y queso	4.900
J.cocido y roquefort	3.800
Pavita y palmito	8.600
J.crudo y tomate	4.900

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 ultimo 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 ambi-ente 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.