



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	4.600
Café con crema	5.700
Café americano	5.500
Café americano con crema	6.300
Café descafeinado	6.200
Café doble	7.400
Café con leche	6.300
Cafe con leche y 3 medialunas	9.300
Café con leche especial	9.300
<i>tostadas, queso untable, mermelada y jugo</i>	
Capuccino	6.300
Capuccino con crema	6.600
Capuccino a la italiana con crema	7.400
Te en hebras o saquito	4.400
Te con leche	6.300
Te con leche especial	9.300
<i>tostadas, queso untable, mermelada y jugo</i>	
Chocolate caliente	6.500
Leche chocolatada	6.200
Submarino	6.600

CAFES ESPECIALES 10.000

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 maría.</i>	Rivadavia <i>café, crema, gota de cognac, lluvia de chocolate y almendras tostadas.</i>
Madrileño <i>café, anís, crema y canela</i>	
Vienés <i>café frío, helado de crema americana y crema.</i>	

LICUADOS Y EXPRIMIDOS

Exprimido	10.800
<i>De naranja o pomelo</i>	
Licuado con agua	10.300
Licuado con leche	12.400
Licuado con exprimido	11.800
Milk shake	12.400
Limonada	10.300
<i>con menta y gengibre</i>	
Limonada con maracuyá	10.300
Pomelada	10.300

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas Línea Cola Cola	5.000
Agua mineral	5.000
Agua saborizada	5.000

ACOMPANAMIENTOS

Medialunas - c/u	2.300
Medialuna rellena - c/u	4.800
<i>de jamón y queso</i>	
Tostado mixto	12.600
Tostón de palta y huevo	13.200
Revuelto de huevos y jamón	15.200
Yogurt	6.300
Yogurt con granola	11.700
Tostadas	3.600
Mermelada	2.500
Manteca, miel, dulce o queso untable	2.500
Recargo de crema (cazuela)	2.500

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.
22.600

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
22.600

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.
22.600

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.
67.200

Alfonsina dulce
croissant, roll de canela, pan de chocolate, carrot cake, masas finas y mini porción de torta
Incluye 1 infusion sin cargo
33.600

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
33.600

TE SELECCION DE TEHANI LABORATORIO DE TÉ

9.200

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 (Bodega Catena Zapata) 22.800

SAUVIGNON BLANC

Rutini (Bodega La Rural) 53.200

CHARDONNAY

Alamos (Bodega Catena Zapata) 22.800

Trumpeter (Bodega La Rural) 27.100

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata) 35.000

VINO POR COPA

De la casa 5.900

Norton Cosecha Tardia (Bodega Norton) 5.900

Trumpeter Malbec O Chardonnay (Bodega La Rural) 8.700

ESPUMANTES

Chandon Extra Brut 36.900

Chandon Brut Nature 39.300

Chandon Brut Rose 39.300

Baron B Extra Brut 81.200

Chandon 187cc 13.800

Copa Chandon 8.700

Sidra 1888 16.300

APERITIVOS

Carpano Rosso 12.800

Carpano Bianco 12.800

Carpano Dry 12.800

Cynar 11.100

Gancia 10.600

Cinzano 10.600

Fernet Branca 10.600

Campari 10.600

CERVEZAS

LAS CERVEZAS SE SIRVEN CON CANASTA DE PAPAS FRITAS CASERAS.

Porrón Heineken 8.800

Chopp Warsteiner 10.000

Imperial Ipa lata 6.900

Imperial Amber lata 6.900

Imperial Golden lata 6.900

Servicio de triolet especial (Jamón cocido, queso y aceituna) 9.800

WHISKIES

J & B 15.200

Johnnie Walker Red Lab. 16.300

Johnnie Walker Black Lab. 23.500

Johnnie Walker Blue Lab. 94.300

Jack Daniel's 18.900

Jameson 13.900

Chivas 12 Años 23.500

Chivas 18 Años 35.300

COGNAC & JEREZ

Carlos I 17.900

Jerez El Abuelo 8.800

COCKTAILS 15.400

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	24.000
con arroz doble carolina y azafran español	
Arroz azafranado con mariscos	37.400
mejillones, cayos de vieyras, gambas, calamar y almejas con azafrán español	
Risotto de hongo funghi porcini	29.600
con arroz blanco carnaroli y cebollines.	

PESCADOS

A LA PLANCHA



Merluza hubbsi	22.300
Abadejo	31.400
Salmón rosado	38.300

SALSEADOS

Merluza hubbsi cantábrico	30.600
con aceitunas negras, tomate, alcaparras, albahaca, perejil fresco, ajo laminado y calabaza	
Abadejo a la checca	37.300
aceite de oliva, ajo, tomate natural albahaca con papas al natural	

POSTRES

	Flan de leche y caramelo	10.600
	Panqueque de manzana	17.700
	Quemado al rum	
	Panqueque de dulce de leche	17.100
	Volcán de chocolate	19.000
	helado de crema americana y salsa de caramelo	
	Almendrado	14.400
	Degustación cremas heladas	16.800
	3 gustos a elección	
	Ensalada de frutas	10.700
	Porción de torta	12.200
	Frutillas con crema	14.600

MALBEC

Trumpeter 375 cc	15.900
(Bodega La Rural)	
Alamos	22.800
(Bodega Catena Zapata)	
Trumpeter	27.100
(Bodega La Rural)	
Saint Felicien	35.000
(Bodega Catena Zapata)	
D.v.catena	71.200
Malbec-Malbec (Bodega Catena Zapata)	
Rutini	81.100
(Bodega La Rural)	

CABERNET SAUVIGNON

Alamos	22.800
(Bodega Catena Zapata)	
Trumpeter	27.100
(Bodega La Rural)	
Saint Felicien	35.000
(Bodega Catena Zapata)	

BLENDS

Vasco Viejo 1/2	7.900
(Bodega Lopez)	
Rincon Famoso 375cc	11.400
(Bodega Lopez)	
Selección Lopez 375 Cc	12.200
(Bodega Lopez)	
Vasco Viejo 3/4	10.500
(Bodega Lopez)	
Selección Lopez	14.100
(Bodega Lopez)	
Rincon Famoso	15.500
(Bodega Lopez)	
Nicasia Red Blend - Malbec	33.200
(Bodega Catena Zapata)	
Nicasia Blanc De Blancs	33.200
(Bodega Catena Zapata)	
D.V. Catena	43.400
Cabernet - Malbec (Bodega Catena Zapata)	

ROSADO

ALAMOS	22.800
Maceración atenuada (bodega Catena Zapata)	

DEGUSTACIONES

Degustación de masas	14.600
10 unidades combinadas	
Degustación de sándwiches de miga	16.900
4 unidades. sándwiches de miga triples de jamón cocido y queso; huevo y jamón cocido; jamón crudo y queso; caprese	
Degustación de bocados salados	24.600
2 chips, 2 fosforitos, 2 locatelis y 4 saladitos	
Degustación de ingredientes fríos y calientes	39.000
12 cazuelas surtidas	

MASAS Y BISCOCHOS

Porción pan dulce	15.300
Cuadrados mil hojas	11.100
Porcion strudel	11.100
Cuadrados brownie	11.100
Cuadrados ricota	11.100
Cuadrados de manzana	11.100
Scones	2.500
Masas finas o secas	2.500
Porción de budín	11.100
Alfajor de maicena	4.500
Alfajor de chocolate	4.500

SANDWICHES DE MIGA POR UNIDAD

Jamón cocido y queso	4.000
Jamón cocido y tomate	4.000
Capresse	4.500
Jamón cocido y palmito	9.500
Jamón cocido y huevo	4.000
Queso y atún	9.500
Jamón cocido y ananá	4.000
Jamón crudo y queso	6.000
Jamón cocido y roquefort	4.800
Pavita y palmito	9.500
Jamón crudo y tomate	6.000

DULCE Y TENTADOR 12.200

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	15.200
Alfajor	4.800
Plato de frutas	10.300
Cuadrado de Limón	11.900
Brownie	12.800
Bocha de helado	8.600
Yogurt	6.300
Promo	9.300
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>	12.600
Mediterráneo <i>crudo, parmesano, tomate, aceituna y albahaca</i>	19.800
Ibérico <i>jamón crudo con queso o tomate</i>	20.200
Milanesea al gratén <i>con lechuga, tomate y limón</i>	22.300
Atún <i>con mayonesa, lechuga, tomate y aros de cebolla braseada</i>	25.600
Jamón crudo <i>pan tostado, rúcula y tomates secos</i>	20.200
Pavita <i>con verduras grilladas en focaccia de oliva y romero.</i>	18.000
Pastrón <i>con lechuga, tomate, huevo duro, queso crema y perejil.</i>	16.700
Hamburguesa Especial <i>novillo especial con jamón, queso al gratén, tomate y lechuga</i>	25.600

ESPECIALES

Carne al horno desmechada <i>con un toque de bbq, lechuga y tomate acompañado de papas copetín.</i>	21.800
Veggie <i>puré de berenjena, vegetales asados y cebolla caramelizada</i>	15.300
Salmón ahumado <i>con mayonesa de zanahoria, palta, rúcula y tomares secos</i>	28.500

LOMITOS

Lomito Margarita <i>con tomate, lechuga, queso y panceta</i>	29.600
Lomito Lola <i>aros de cebolla, morrones asados y huevo a la plancha</i>	29.600

EXTRAS

tomate , jamón, queso, lechuga	3.600
jamón crudo, pavita, lever	7.000

COCINA

ENTRADAS

Croquetas de espinaca <i>mozzarella, tomate y verdeo</i>	16.800
Bastones de mozzarella <i>a la milanesea con fileto</i>	16.600
Empanada de carne	5.600
Rabas a la romana	28.700
Tortilla a la española <i>con chorizo colorado</i>	17.900
Omelette de jamón y queso 🍷	15.900
<i>opción espinaca</i>	

ENSALADAS

Combinada violetera 🍷 <i>langostinos a la plancha, palmitos, palta, hojas de rúcula, mozzarella boconccino y melón</i>	29.800
Vegetariana 🍷 <i>lechuga, rúcula, queso roquefort, manzana, tomates secos, almendras tostadas y vinagreta de naranja</i>	21.000
Ensalada vegana 🍷 <i>rúcula, palta, alcaucil, palmitos, tomate cherry y gajos de naranja</i>	25.700
Burrata sobre hojas verdes 🍷 <i>burrata, albahaca, tomate fresco, tomate disecado, aceite verde y aceitunas negras.</i>	32.200
Tunita 🍷 <i>atún, lechuga, tomate, huevo, palmitos, aceitunas y mayonesa</i>	26.500
César <i>lechuga, pollo, croutons, queso parmesano y salsa césar</i>	24.000

Servicio de mesa 3000.-
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	42.000
Ojo de bife	42.000
Bife de lomo	44.100
1/4 pollo de campo	20.300

ACOMPAÑAMIENTOS Porcion

Espinacas a la crema	12.900
Papas fritas	8.400
Puré de papa o calabaza 🍷	8.400
Verduras grilladas 🍷	10.300
Rúcula y parmesano 🍷	11.300

COCINA

Pollo al ajillo <i>con papas españolas</i>	23.300
Pollo al wok 🍷 <i>tiritas de pollo con juliana de vegetales en salsa de soja y almendras</i>	25.700
Carré de cerdo a la ciruela 🍷 <i>con puré de batatas</i>	29.800
Ribs de cerdo <i>con batatas y caramelo de romero</i>	26.700
Lomo al champignon <i>con papas a la crema</i>	46.200
Suprema maryland <i>crema de choclo, jamón, arvejas, banana frita y morrón</i>	25.700
Milanesea de peceto <i>con guarnición</i>	25.200
Milanesea de lomo <i>con guarnición</i>	37.000
Caldereta de ternera <i>lomo de ternera, cebolla, morrón, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, puerros, calabaza, pomodoro y papas</i>	26.500

Extra napolitana: 4.000\$

PASTAS

Spaghetti <i>al huevo o de espinaca</i>	12.600
Fetuccinis <i>al huevo</i>	12.600
Gnocchi <i>de papa</i>	12.600
Ravioles <i>- Ricota, jamón y nuez</i>	14.500
<i>- Pavita y espinaca</i>	14.500
<i>- Neri de salmón</i>	17.400
Sorrentinos <i>jamón y muzzarella</i>	14.500

SALSAS

Al pomodoro <i>ajo, oliva, concassé de tomate y albahaca.</i>	8.600
Alla bolognesa <i>de lomo, tomate y hongos.</i>	10.200
Pesto <i>ajo, oliva, nuez y albahaca</i>	8.600
Crema de gambas <i>salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo</i>	12.900
Mediterránea <i>fileto, tomate cherry, rúcula,oliva, ajo y aceitunas verdes</i>	8.600
Próvola <i>salsa crema de espinacas y provolone al gratén</i>	10.200
Fonduta <i>en salsa crema de queso fontina y champignones grillé</i>	10.200

NUESTRAS SUGERENCIAS

Creps verdes light
de espinaca y pollo con salsa de brócoli, cebolla y toque de fileto
28.200

Ravioles de salmón neri
salsa crema de vino blanco con gambas, cebolla y caviar rojo
29.400