

CAFETERÍA

Café	\$ 140
Americano	\$ 160
Doble	\$ 195
Con leche	\$ 170
Con leche + 2 medialunas	\$ 250
Con leche + 3 medialunas	\$ 280
Con leche + pan casero y manteca	\$ 280
Con leche + tostadas, manteca y dulce	\$ 300
Capuchino	\$ 160
Capuchino italiano	\$ 140
Té	\$ 140
Té Inti Zen	\$ 170
Submarino	\$ 280
Medialunas c/u	\$ 50
Brownie	\$ 280
Alfajor	\$ 180

POSTRES

Flan Casero	\$ 265
Strudel de manzana	\$ 340
Chocortorta	\$ 330
Tiramisú	\$ 340
Mousse de chocolate	\$ 330
Cheesecake con frutos rojos	\$ 340

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gasesosa línea Pepsi	\$ 170
Agua mineral	\$ 170

JUGOS NATURALES

Limonada con azúcar	\$ 220
Limonada con menta y azúcar	\$ 250
Limonada con menta, jengibre y azúcar	\$ 280
Limonada con maracuyá y azúcar	\$ 310
Exprimido de naranja	\$ 280
Licuada con agua	\$ 290
Licuada con leche	\$ 310

SIDRA TIRADA

Chopp	\$ 200
Jarra	\$ 480

CERVEZAS INDUSTRIALES

Stella Artois - 1L	\$ 500
Quilmes Clásica - 1L	\$ 390

Cerveza artesanal de elaboración propia

	1 1/2 litro	Chopp	1/2 Pinta	Pinta
RUBIA (Golden)	\$ 510	\$ 160	\$ 150	\$ 210
ROJA (Dubbel)	\$ 565	\$ 185	\$ 175	\$ 230
NEGRA (Stout)	\$ 540	\$ 175	\$ 160	\$ 220
HOPULUS (Ipa)	\$ 850	\$ 290	\$ 275	\$ 350
TRIPEL (Rubia belga fuerte 8°)	\$ 565	\$ 185	\$ 175	\$ 230
DARK STRONG (Oscura 9°)	\$ 700	\$ 230	\$ 220	\$ 290

LATAS 500CC

HOPULUS (Ipa)	\$ 400
TRIPEL (Rubia belga fuerte 8°)	\$ 350
DARK STRONG (Oscura 9°)	\$ 350
QUADRUPEL (Negra fuerte 10,5°)	\$ 380
GOLDEN (Rubia)	\$ 350
EXTRA STOUT (Negra)	\$ 350
DUBBEL (Roja)	\$ 350

A LA SARTÉN

Papas fritas	\$ 300
Papas fritas a caballo	\$ 360
Papas cervenceras (con queso cheddar, panceta crocante y cebolla de verdeo)	\$ 470
Tortilla Española	\$ 480
Tortilla Española chica	\$ 370
Tortilla de Acelga	\$ 450
Omelette de jamón y queso	\$ 480
Omelette de espinaca, queso y tomate	\$ 490
Rabas	\$ 790

MILANESAS & SUPREMAS

Con fritas	\$ 560
Napolitana	\$ 620
Gran Golf (muzzarella, palmito, salsa golf, papas rejillas)	\$ 720
Ely (cebolla caramelizada, panceta y cheddar)	\$ 710

LOMOS

Solo	\$ 850
Con fritas	\$ 1000
Champiñón	\$ 1100
Riojano	\$ 1100
A la pimienta	\$ 1100

OJO DE BIFE

Solo	\$ 800
Con fritas	\$ 950
Completo	\$ 1000

POLLO DESHUESADO (MUSLO O PECHUGA)

Solo	\$ 400
Con fritas	\$ 550
Champiñón	\$ 800
Verdeo	\$ 620

CERDO

Costillita de cerdo con fritas	\$ 630
Costillita de cerdo a la riojana	\$ 750

PASTAS CASERAS

Ravioles de pavita	\$ 420
Ravioles de ricota	\$ 350
Ravioles de calabaza	\$ 350
Sorrentinos de jamón y muzzarella	\$ 400
Sorrentinos de muzzarella y rúcula	\$ 400
Capelettis de pollo	\$ 400
Panzottis de espinaca y pollo	\$ 400
Cintas al huevo / Cintas de espinaca	\$ 350

SALSAS

Fileto / Rose / Pesto / Crema	\$ 180
Bolognesa / Champiñón / Cuatro quesos	\$ 220

SANDWICHES

Tostado mixto	\$ 360
Tostado de campo	\$ 390
Pavita tradicional (blanco o escabeche)	\$ 490
Crudo y queso	\$ 450
Queso, lechuga, berenjena y huevo duro	\$ 440
Leberswurst con aceitunas negras o pepinillo	\$ 380
Sopresatta con aceitunas negras y ají en vinagre	\$ 440
Matambre casero y queso	\$ 480
Jamón artesanal y queso	\$ 390
Salmón gravlax, rúcula y queso brie	\$ 700

SANDWICHES DE MILANESA

Con lechuga y tomate	\$ 490
Completo	\$ 600

SANDWICHES DE POLLO

Con queso y tomate	\$ 460
Completo	\$ 580

SANDWICHES DE LOMO

Con queso	\$ 690
Con lechuga y tomate	\$ 700
Completo	\$ 800

HAMBURGUESAS CASERAS (BLEND DE CARNE VACUNA)

Celta (queso, tomate, lechuga, huevo a la plancha, cebolla caramelizada, morrón, panceta y papas rejilla)	\$ 680
Con cebolla caramelizada, panceta crocante y cheddar	\$ 650
Con queso brie, cebolla caramelizada, huevo a la plancha y pepino agri dulce	\$ 700
Con portobellos, huevo a la plancha, panceta crocante y queso de cabra	\$ 700
Con roquefort, barbacoa, panceta crocante, cheddar, nuez y aros de cebolla	\$ 700
Con roquefort, rúcula, tomate y cebolla caramelizada	\$ 650

ENSALADAS

Celta (pavita, palmito, zanahoria, huevo duro, aceitunas)	\$ 650
Acuario (arroz, atún, cebolla y huevo duro)	\$ 650
Blues (colchón de espinaca, crutones, panceta ahumada, champiñones y bocconcinos)	\$ 650
1941 (salmón gravlax, queso brie, tomates confitados, alcaparras y mix de hojas verdes)	\$ 870
3 Gustos (lechuga - tomate - zanahoria - huevo duro - cebolla - papas)	\$ 390

PIZZAS

	Grande	Individual
Muzzarella	\$ 890	\$ 590
Calabresa	\$ 1100	\$ 700
Jamón cocido y morrones	\$ 1200	\$ 820
Jamón crudo y rúcula	\$ 1400	\$ 1060
Napolitana	\$ 1060	\$ 680
Panceta	\$ 1100	\$ 710
Cuatro quesos	\$ 1250	\$ 820
Fugazza con muzzarella	\$ 1000	\$ 660
Fugazza con muzzarella y roquefort	\$ 1170	\$ 760
Muzzarella con anchoas	\$ 1100	\$ 720

PICADAS ESPECIALES

GRAN CELTA

Queso de campo - Aceitunas negras y verdes - Jamón crudo - Palmitos - Cantimpalo - Sorpresatta - Tortilla - Roquefort - Leberwurst - Pan casero	\$ 1250
---	---------

LOUIS

Queso de campo - Aceitunas negras y verdes - Longaniza - Lomito ahumado - Cantimpalo - Matambre casero - Bondiola estacionada - Lengua - Pan casero	\$ 1160
---	---------

SINATRA

Lomo embuchado - Bocconcino - Tomates cherry - Aceitunas rellenas gourmet (ajo, anchoas, nuez, provolone) - Ravioles fritos - Cantimpalo de campo - Pan casero.	\$ 1000
---	---------

NEGRA SOSA

Queso de cabra - Tomates cherry con albahaca - Pavita en escabeche (especialidad) - Leberwurst con pepinillos - Palmitos - Bruschetta con anchoas - Pan casero.	\$ 800
---	--------

DE CAMPO

Salame de chacra - Morcilla - Queso de campo - Aceitunas verdes y negras - Martadela - Bondiola serrana - Pan casero.	\$ 750
---	--------

MINI PICADAS

1 Sopresatta - Cantimpalo de campo - Queso caccio cavallo - Queso de campo - Aceitunas verdes	\$ 540
---	--------

TABLITAS COMBINADAS

Salame de chacra y queso fontina	\$ 330
Sopresatta y queso de campo	\$ 330
Longaniza y queso caccio cavallo	\$ 350
Lomo embuchado y queso brie	\$ 500
Cantimpalo de campo y queso de cabra	\$ 500

TABLA DE QUESOS

Gruyere - Campo - Roquefort - Cabra - Bocconcino - Sardo - Caccio Cavallo - Brie	\$ 1280
--	---------

Porción de Campo, Roquefort, Cabra, Sardo o Caccio Cavallo	\$ 350
--	--------

Porción de Gruyere, Bocconcino o Brie	\$ 400
---------------------------------------	--------

PARA ACOMPAÑAR

Tortilla Española	\$ 480
Tortilla Española chica	\$ 370
Tortilla de acelga	\$ 450
Papas fritas	\$ 300
Papas cervenceras (cheddar, panceta crocante y verdeo)	\$ 470
Bondiola estacionada	\$ 390
Jamón crudo	\$ 480
Pavita en escabeche	\$ 490
Blanco de pavita	\$ 490

VERMÚ

Pineral Julep (menta, pomelo y soda)	\$ 400
Melodia de arrabal (Hesperidina, vermut rosso y tónica)	\$ 400
Pico y Pala (Amargo Obrero y jugo de pomelo)	\$ 400

APERITIVOS

Cinzano Rosso	\$ 250
Gancia	\$ 250
Gancia Batido	\$ 300
Cynar	\$ 250
Campari	\$ 280
Martini Rosso	\$ 300
Martini Dry	\$ 300
Martini Bianco	\$ 300
Hesperidina	\$ 300
Pineral	\$ 300

TRAGOS

Aperol Spritz	\$ 400
Fernet Branca Cola	\$ 350
Campari Orange	\$ 350
Gin Tonic Nacional	\$ 350
Gin Tonic Beefeater	\$ 450
Cynar Julep	\$ 350
Mojito	\$ 400
Caipirinha	\$ 400
Caipiroshka	\$ 400

VINOS BLANCOS

	3/4	3/8
Rutini Colección (Chardonnay)	\$ 2100	
Luigi Bosca Reserva (Sauvignon Blanc)	\$ 1700	
Domingo Molina (Torrónés)	\$ 1500	
La Linda (Torrónés)	\$ 950	
La Linda (Chardonnay)		\$ 630
Plan B (Sauvignon Blanc)	\$ 700	
Finca Gabriel (Chardonnay)	\$ 600	
San Felipe (Blend)	\$ 550	
López (Blend)	\$ 450	\$ 280
Etchart Privado (Torrónés)	\$ 390	

VINOS TINTOS

	3/4	3/8
Rutini (Malbec)	\$ 3500	
Rutini Bosca (Cabernet/Malbec)	\$ 2100	
Luigi Bosca Reserva (Cabernet o Malbec)	\$ 1900	\$ 1250
D.V. Catena Blend (Cabernet/Malbec)	\$ 1850	
Saint Felicien (Cabernet o Malbec)	\$ 1500	
Domingo Molina (Cabernet o Malbec)	\$ 1500	
Nicasia Blend (Malbec o Cabernet Franc)	\$ 1350	
Trumpeter (Cabernet o Malbec)	\$ 1300	
Tucumen (Cabernet o Malbec)	\$ 1050	
Álamos (Cabernet o Malbec)	\$ 1050	
La Linda (Cabernet o Malbec)	\$ 1050	\$ 700
Domingo Hermanos Reserva (Malbec o Tannat)	\$ 1050	
Séptima Varietal (Cabernet, Malbec, Syrah o Tempranillo)	\$ 900	
Familia Gascón (Cabernet o Malbec)	\$ 800	
Plan B (Cabernet o Malbec)	\$ 700	
Finca Gabriel 6 meses en roble	\$ 600	
(Cabernet, Malbec, Syrah, Merlot, Tempranillo o Rose)		
Don Valentín (Blend)	\$ 500	\$ 350
Comte de Valmont (Blend)	\$ 500	
López (Blend)	\$ 490	\$ 280

VINOS POR COPA

López (Blanco o Tinto)	\$ 200
Finca Gabriel (Chardonnay o Malbec)	\$ 250

¡Cuidate y cuidanos!

Usá tapabocas. Lavate las manos. Mantené la distancia social.

www.losnotables.com.ar