NOVECENTO 900 CAFE • RESTAURANT • BAR

EST. 1991

SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

POLENTA GRILLADA $ 2100
Con salsa de tomate y salchicha parrillera.

MOZZARELLA APANADA $ 2200
Con tapenade y tomates asados.

MOLLEJITAS DORADAS $ 2800
Salteadas en salsa demi-glace con hongos.

PROVOLETA $ 2600
Queso provolone grillado, tomates chopeados y oliva.

TARTARE DE TRUCHA PATAGÓNICA Y PALTA $ 2900
Con tomate y gel de mango.

AVOCADO TOAST $ 2300
Tostón de pan casero de masa madre, palta y huevo poché.

BURRATA CON OLIVA Y JAMÓN CRUDO $ 2850
Burrata Wapi con tomates asados, jamón crudo serrano, rúcula salvaje, oliva extra virgen SUD y cristales de sal marina.

para picar

EMPANADA DE LOMO A CUCHILLO $ 590

EMPANADA DE POLLO AL VINO BLANCO $ 590

EMPANADA DE CALABAZA AL ROQUEFORT $ 590

PICADA CRIOLLA (pican 4) $ 8200
Entraña, salchicha parrillera, 2 empanadas a elección, mozzarella apanada, quesos y aceitunas serranas en aceite oliva extra virgen y canasta de papas fritas.
Con mollejas $ 2600

principales

GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA $ 4200
Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

RIBS DE CERDO $ 3100
Costillas de cerdo grilladas con batatas asadas y salsa agridulce.

MILANESAS NOVECENTO $ 2600
De carne con papas fritas.
Con queso $ 340 | A caballo $ 420
A la napolitana $ 580

WOK DE VEGETALES $ 2400
Vegetales salteados con soja al wok con arroz y huevo.
Adicional Pollo $ 620

PARMESANA DE BERENJENAS $ 2200
Berenjenas al horno con acelga, queso y salsa de tomate.

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR $ 1950
Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.
Con pollo $ 2200

ENSALADA BLUE CHEESE CON PERAS DEL VALLE $ 2400
Hojas verdes, rúcula, peras, nueces, queso azul y vinagreta de uva.

CHICKEN GUACAMOLE $ 2400
Pechugas de pollo salteadas con demi-glace y jugo de limón, servidas con guacamole y hojas verdes.

pasta

GNOCCHIS CASERITOS $ 2400
De papa, con salsa a elección.
Fileto | Crema | Bolognesa

SORRENTINOS DE ZAPALLO A LAS BRASAS $ 2650
Con queso ahumado y manteca de salvia.

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS $ 2500
Con salsa fresca de tomate.

FARFALLE CON TRUCHA PATAGÓNICA $ 3100
Farfalle con crema de trucha, reducción de vino blanco, zapallitos y alcaparras.

de la grilla

INCLUYEN GUARNICIÓN A ELECCIÓN.
papas fritas | puré de papas o calabaza
mezclum de verdes | vegetales al wok

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO $ 4200

ENTRAÑA $ 3400

PECHUGA DE POLLO DE GRANJA $ 2720

TRUCHA PATAGÓNICA A LA GRILLA $ 4400

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS $ 820

PAPAS FRITAS CON PANCETA Y CHEDDAR $ 920

PAPAS FRITAS CON SALSA DE HONGOS $ 960

PAPAS PICANTITAS CON CHILE Y QUESO CREMA $ 920

PURÉ DE PAPAS $ 820

PURÉ DE CALABAZAS $ 820

VEGETALES AL WOK $ 880

MEZCLUM DE VERDES $ 890

RÚCULA Y PARMESANO $ 940

* Por compartir plato se cobrará el 50% del valor del plato.

Servicio de mesa no incluido.
Cubierto Lunch - Brunch $ 200 | Cubierto Dinner $ 230

WAPI ALIMENTOS ESPECIALES

SUD ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

NOVECENTO NYC 30 YRS SIGNATURE

REDESCUBRI NUESTROS PLATOS TRADICIONALES

NOVECENTO 900 CAFE • RESTAURANT • BAR

EST. 1991

SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

CREME BRÛLÉE $ 1500
Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE $ 1900
Con corazón de chocolate, servido con helado de crema americana.

KEY LIME PIE $ 1500
Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES $ 1300
De dulce de leche caramelizados, acompañados con helado de crema.

CRUMBLE DE MANZANAS $ 1500
Con manzanas del Valle Neuquino y helado de americana.

TIRAMISÚ $ 1550
Mascarpone, vainillas, café y cacao.

VIGILANTE de "ALEX" $ 1300
Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

HELADOS PERSICCO $ 1100
Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ $ 430
Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ $ 500

MENÚ INFANTIL $ 2200.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o PENNE CON SALSA DE TOMATE Y CREMA.
+
HELADO PERSICCO.
+
1 AGUA o GASEOSA.

MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

HUEVOS BENEDICTO $ 2400
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa con lomito canadiense.

HUEVOS FIORENTINA $ 2700
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con espinacas salteadas.

HUEVOS CON TRUCHA PATAGÓNICA GRILLADA $ 3200
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con trucha.

AVOCADO TOAST $ 2300
Tostón de pan casero de masa madre, palta y huevo poché.

HAMBURGUESA CASERA $ 2600
Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y panceta.
Con huevo $ 420
Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

o

(*)Cualquier plato del brunch incluye un 2 X $ 1700 brunch cocktails

o

brunch cocktails

APEROL SPRITZ $ 980
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO $ 980
Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

GORDON'S GIN & TONIC $ 980
Gin, agua tónica y rodaja de pepino.

SMF BITTER CITRIC $ 980
Vodka Smirnoff, jugo de pomelo, rodaja de pomelo.

PERSICCO

NOVECENTO NYC 30 YRS SIGNATURE

REDESCUBRI NUESTROS PLATOS TRADICIONALES

Si posee cualquier tipo de afección o alergia a algún tipo de alimentos, por favor notifíquelo al camarero.
El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud.

OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN • GUATEMALA