



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

EMPANADAS CASERAS \$ 650
Consultar variedad.

POLENTA GRILLADA \$ 2300
Con salsa de tomate y salchicha parrillera.

MOZZARELLA APANADA \$ 2400
Con tapenade y tomates asados.

PROVOLETA \$ 2500
Queso provolone grillado, tomates
chopeados y oliva.

BUÑUELOS DE ESPINACA \$ 2100
Con emulsión de pimientos ahumados y alioli.

AVOCADO TOAST \$ 2500
Tostón de pan casero de masa madre,
palta y huevo poché.

BURRATA CON OLIVA Y
JAMÓN CRUDO \$ 3100
Burrata Wapi con tomates asados, jamón crudo
serrano, rúcula salvaje, oliva extra virgen SUD y
cristales de sal marina.

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR \$ 2150
Ensalada "Caesar" estilo americano
con parmesano y croutons.
Con pollo \$ 2420

ENSALADA BLUE CHEESE
CON PERAS DEL VALLE \$ 2640
Hojas verdes, rúcula, peras, nueces,
queso azul y vinagreta de uva.

CHICKEN GUACAMOLE \$ 2640
Pechugas de pollo salteadas con
demi-glacé y jugo de limón, servidas
con guacamole y hojas verdes.

pasta

GNOCCHIS CASERITOS \$ 2640
De papa, con salsa a elección.
Fileto | Crema | Bolognesa

SORRENTINOS DE ZAPALLO
A LAS BRASAS \$ 2915
Con queso ahumado y manteca de salvia.

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS \$ 2750
Con salsa fresca de tomate.

principales

GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA \$ 4840
Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

TERNERA EN COCCIÓN
PROLONGADA \$ 3960
Cocida al vacío durante 24 hs.,
con guarnición a elección.

RIBS DE CERDO \$ 3960
Costillas de cerdo grilladas con
batatas asadas y salsa agrí dulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 3080
De carne con papas fritas.
Con queso \$ 440 | A caballo \$ 550
A la napolitana \$ 660

WOK DE VEGETALES \$ 2640
Vegetales salteados con soja
al wok con arroz y huevo.
Adicional Pollo \$ 770

PARMESANA DE BERENJENAS \$ 2640
Berenjenas al horno con acelga,
queso y salsa de tomate.

de la grilla

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

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 4840

ENTRAÑA \$ 4840

PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 3190

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 900

PAPAS FRITAS
CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 1010

PAPAS FRITAS
CON SALSA DE HONGOS \$ 1055

PAPAS PICANTITAS
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 1010

PURÉ DE PAPAS \$ 900

PURÉ DE CALABAZAS \$ 900

VEGETALES AL WOK \$ 970

MEZCLUM DE VERDES \$ 980

RÚCULA Y PARMESANO \$ 1030

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

Servicio de mesa no incluido.

Cubierto Lunch - Brunch \$ 200 | Cubierto Dinner \$ 230



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

CREME BRÛLÉE \$ 1200

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 1500

Con corazón de chocolate, servido con helado de crema americana.

KEY LIME PIE \$ 1600

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 1050

De dulce de leche caramelizados, acompañados con helado de crema.

CRUMBLE DE MANZANAS \$ 1600

Con manzanas del Valle Neuquino y helado de americana.

TIRAMISÚ \$ 1650

Mascarpone, vainillas, café y cacao.

VIGILANTE de "ALEX" \$ 1400

Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 1200

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 470

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 550

MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

HUEVOS

BENEDICTO \$ 2640

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa con lomito canadiense.

HUEVOS

FIorentina \$ 2970

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con espinacas salteadas.

HUEVOS CON SALMÓN

ROSADO DEL PACÍFICO \$ 3960

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con salmón.

AVOCADO TOAST \$ 2500

Tostón de pan casero de masa madre, palta y huevo poché.

HAMBURGUESA

CASERA \$ 3520

Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y panceta.

Con huevo \$ 440

Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

(*)Cualquier plato del brunch incluye un
2 X \$ 1870 brunch cocktails

brunch cocktails

APEROL SPRITZ \$ 1080

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$ 1080

Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

GORDON'S GIN & TONIC \$ 1080

Gin, agua tónica y rodaja de pepino.

SMF BITTER CITRIC \$ 1080

Vodka Smirnoff, jugo de pomelo, rodaja de pomelo.

MENÚ INFANTIL \$ 2420.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CREMA.

+

HELADO PERSICCO.

+

1 AGUA o GASEOSA.


PeRSicco

NOVECENTO
NYC
30
YRS
EST. 1991
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