



EST. 1991
SOHO-NYC.

MENÚ EJECUTIVO

lunes a viernes. mediodía

* opción 1 - 3900.-

WOK DE VEGETALES
Vegetales salteados con soja
al wok con arroz y huevo.

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO
Con papas fritas.

ENSALADA CAESAR
Ensalada "Caesar" estilo americano
con pollo, queso parmesano y croutons.

TARTA CASERA DEL DÍA

* opción 2 - 4500.-

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

PECHUGA GRILLADA
Con papas fritas o puré de papas o
calabazas o mezclum de verdes.

**WOK DE VEGETALES
CON POLLO**
Vegetales salteados con soja al wok
con arroz y huevo.

MILANESA NAPOLITANA
Con papas fritas o puré de papas o
calabazas o mezclum de verdes.

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

* un plato a elección de la opción seleccionada *

INCLUYE: 1 agua mineral o 1 gaseosa y café.

Copa de vino Famiglia Bianchi Red Blend \$ 1350

Adicional bocha de helado \$ 1.000.-

Cubierto Menú Ejecutivo \$ 300.-

Famiglia
BIANCHI

♥ 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



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

CREME BRÛLÉE \$ 2150

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 2700

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

KEY LIME PIE \$ 2400

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 2000

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

HELADOS PERSICCO 🍃 \$ 1950

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 800

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 900

MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

HUEVOS BENEDICTO \$ 4050

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

HUEVOS FIORENTINA \$ 4250

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

HUEVOS CON TRUCHA PATAGÓNICA \$ 7600

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con trucha patagónica.

AVOCADO TOAST \$ 4250

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

— 0 —

(*)Cualquier plato del brunch incluye un
2 X \$ 3350 brunch cocktails

— 0 —

brunch cocktails

APEROL SPRITZ \$ 2000

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$2000

Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

GORDON'S GIN & TONIC \$ 2000

Gin, agua tónica y rodaja de pepino.

SMF BITTER CITRIC \$ 2000

Vodka Smirnoff, jugo de pomelo, rodaja de pomelo.

MENÚ INFANTIL \$ 3950.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o PENNE CON SALSA DE
TOMATE Y CREMA.

+

HELADO PERSICCO.

+

1 AGUA o GASEOSA.


persicco

NOVECEN TO
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