



EST. 1990
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

EMPANADAS CASERAS \$ 960
Consultar variedad.

PROVOLETA \$ 4700
Queso provolone grillado, tomates,
pimientos asados, hojas de rúcula y oliva.

POLENTA GRILLADA \$ 3500
Con salsa de tomate y salchicha parrillera

MOLLEJAS GRILLADAS \$ 6500
Cocinadas al vacío y selladas en la grilla, con
tomate, cebolla asada y brotes.

**BURRATA CON OLIVA Y
JAMÓN CRUDO \$ 5370**
Burrata Wapi con tomates asados, jamón crudo
serrano, rúcula salvaje, oliva extra virgen SUD y
cristales de sal marina.

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 1570

PAPAS FRITAS
CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 2100

PAPAS PICANTITAS
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 2150

PURÉ DE PAPAS \$ 1550

PURÉ DE CALABAZAS \$ 1650

VEGETALES AL WOK \$ 1650

MEZCLUM DE VERDES \$ 1650

RÚCULA Y PARMESANO \$ 1950

principales

GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA \$ 8730
Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

RIBS DE CERDO \$ 7620
Costillas de cerdo grilladas con
batatas asadas y salsa agridulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 5150
De carne con papas fritas.
*Con queso \$ 790 | A caballo \$ 920 A
la napolitana \$ 1120*

**TRUCHA PATAGÓNICA
AL LIMÓN Y MANTECA \$ 9400**
Con puré de papas especiado.

**SORRENTINOS DE ZAPALLO
A LAS BRASAS \$ 4700**
Con queso ahumado y manteca de salvia.

LASAGNA ITALIANA \$ 4700
Láminas de carne braseada, bechamel, salsa de
tomates frescos y albahaca.

WOK DE VEGETALES \$ 4370
Vegetales salteados con soja
al wok con arroz y huevo.
Adicional Pollo \$ 5150

**ENSALADA BLUE CHEESE
CON PERAS DEL VALLE \$ 4370**
Hojas verdes, rúcula, peras, nueces,
queso azul y vinagreta de uva.

ENSALADA CAESAR \$ 3580
Ensalada "Caesar" estilo americano
con parmesano y croutons.
Con pollo \$ 4140

de la grilla

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

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 8830

TRUCHA PATAGÓNICA \$ 9400

PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 5150

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

Servicio de mesa no incluido.
Cubierto Lunch - Brunch \$ 300
Cubierto Dinner \$ 500



EST. 1990
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.

_____ o _____

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

_____ o _____

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 SALSAS DE
TOMATE Y CREMA.

+
HELADO PERSICCO.

+
1 AGUA o GASEOSA.


PeRSicco

30
AÑOS
DE
TRADICIÓN

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