



BISTRO ARGENTINO  
EST. 1991

## LUNCH & DINNER MENU

### entradas

EMPANADAS CASERAS \$ 2800  
Consultar variedad.

**PROVOLETA \$ 9000**

Queso provolone grillado, tomates, pimientos asados, hojas de rúcula y oliva.

**POLENTA GRILLADA \$ 6600**

Con salsa de tomate y salchicha parrillera.

**TARTARE DE REMOLACHA \$ 5900**

Remolachas con alioli de cilantro, nueces, tomates cherry confitados y aceite de oliva.

**MINIATURAS DE PESCADO \$ 10500**

Dados de pescado blanco fritos y emulsión de cilantro y limas.

**SOPA DE CALABAZA DE LA HUERTA \$ 5800**

**BURRATINA \$ 7500**

Burratina, rúcula fresca, tomates asados, reducción de aceto y oliva extra virgen.

### guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 3600

PAPAS PICANTITAS  
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 4800

PURÉ DE PAPAS \$ 3600

PURÉ DE CALABAZAS \$ 3650

VEGETALES AL WOK \$ 3800

MEZCLUM DE VERDES \$ 3800

RÚCULA Y PARMESANO \$ 4600

### de la grilla

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

**BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 18600**

**PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 10800**

**PESCA DEL DÍA \$ 14500**

### principales

**GAUCHO STEAK**

**A LA PIMIENTA \$ 18600**

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

**RIBS DE CERDO \$ 14800**

Costillas de cerdo grilladas con batatas asadas y salsa agrí dulce.

**MILANESAS NOVECENTO \$ 11500**

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 2000 | A caballo \$ 2500

A la napolitana \$ 2800

**HAMBURGUESA CASERA \$ 10200**

Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y huevo. Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

**FETUCCINI CON FILETO**

**O PESTO \$ 10300**

Cintas caseras al huevo con salsa fresca de tomate o pesto genovés.

Con salsa rosa o bolognesa \$ 10500

Con albóndigas \$ 10900

Con salsa cuatro quesos \$ 11200

**SORRENTINOS DE ZAPALLO**

**A LAS BRASAS \$ 10300**

Con queso ahumado y manteca de salvia.

**ÑOQUIS CASERITOS \$ 9800**

De papa, con salsa bolognesa.

**RISOTTO DE HONGOS \$ 13200**

Arroz carnaroli, variedad de hongos y queso reggiano.

**WOK DE VEGETALES \$ 9000**

Vegetales salteados con soja al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 10000

**ENSALADA BLUE CHEESE**

**CON PERAS DEL VALLE \$ 10900**

Hojas verdes, rúcula, peras, nueces, queso azul y vinagreta de uva.

**ENSALADA CAESAR \$ 8500**

Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 9500

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



BISTRO ARGENTINO  
EST. 1991

## LUNCH & DINNER MENU

### postres

#### CREME BRÛLÉE \$ 4900

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

#### TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 5700

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

#### KEY LIME PIE \$ 5500

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

#### PANQUEQUES \$ 4600

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

#### HELADOS PERSICCO 🌿 \$ 3850

Dos bochas de helado a elección.

#### CAFÉ \$ 1800

Expreso – Cortado – Lágrima.

#### TÉ \$ 2000

### MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

#### HUEVOS BENEDICTO \$ 8800

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

#### HUEVOS FIORENTINA \$ 8800

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

#### AVOCADO TOAST \$ 8800

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

— o —

(\*)Cualquier plato del brunch incluye un  
2 X \$ 8000 brunch cocktails

— o —

### brunch cocktails

#### BRANCA COLA \$ 4800

Fernet Branca y Coca Cola

#### APEROL SPRITZ \$ 5000

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

#### CARPANO ORIGINALE \$ 4500

Carpano Rosso, soda y pincho de aceituna.

#### CARPANO ORANGE \$ 5000

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja.

#### PUNT E MES JULEP \$ 4800

Punt E Mes, pomelo y menta.

#### NEGRONI \$ 6200

Gin Bombay Sapphire, Carpano, Vermuth seco o dulce

### MENÚ INFANTIL \$ 8600.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o PENNE 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