



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

LUNCH & DINNER MENU

entradas

EMPANADAS CASERAS \$ 990
Consultar variedad.

PROVOLETA \$ 5260

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

POLENTA GRILLADA \$ 3920

Con salsa de tomate y salchicha parrillera.

MOLLEJAS GRILLADAS \$ 7280

Cocinadas al vacío y selladas en la grilla, con tomate, cebolla asada y brotes.

BURRATA CON OLIVA Y JAMÓN CRUDO \$ 6020

Burrata Wapi con tomates asados, jamón crudo serrano, rúcula salvaje, oliva extra virgen SUD y cristales de sal marina.

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 1760

PAPAS FRITAS
CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 2350

PAPAS PICANTITAS
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 2400

PURÉ DE PAPAS \$ 1740

PURÉ DE CALABAZAS \$ 1850

VEGETALES AL WOK \$ 1850

MEZCLUM DE VERDES \$ 1850

RÚCULA Y PARMESANO \$ 2200

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

Servicio de mesa no incluido.

Cubierto Lunch - Brunch \$ 400
Cubierto Dinner \$ 600

principales

**GAUCHO STEAK
A LA PIMIENTA \$ 10200**

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

RIBS DE CERDO \$ 8500

Costillas de cerdo grilladas con batatas asadas y salsa agrídulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 5770

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 890 | A caballo \$ 1030

A la napolitana \$ 1260

**TRUCHA PATAGÓNICA
AL LIMÓN Y MANTECA \$ 10500**

Con puré de papas especiadas.

**SORRENTINOS DE ZAPALLO
A LAS BRASAS \$ 5270**

Con queso ahumado y manteca de salvia.

LASAGNA ITALIANA \$ 5270
Láminas de carne braseada, bechamel, salsa de tomates frescos y albahaca.

WOK DE VEGETALES \$ 4900

Vegetales salteados con soja al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 5770

**ENSALADA BLUE CHEESE
CON PERAS DEL VALLE \$ 4900**

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

ENSALADA CAESAR \$ 4000
Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 4640

de la grilla

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

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 10200

TRUCHA PATAGÓNICA \$ 10500

PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 6550



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

LUNCH & DINNER MENU

postres

CREME BRÛLÉE \$ 2470

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 3020

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

KEY LIME PIE \$ 2700

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 2240

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

HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 2200

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 900

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 1000

MENÚ INFANTIL \$ 4420.-

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 \$ 4530

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

HUEVOS FIORENTINA \$ 4760

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

HUEVOS CON TRUCHA PATAGÓNICA \$ 8500

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

AVOCADO TOAST \$ 4760

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

— o —

(*)Cualquier plato del brunch incluye un 2 X \$ 3750 brunch cocktails

— o —

brunch cocktails

BRANCA COLA \$ 2420

Fernet Branca y Coca Cola

APEROL SPRITZ \$ 2400

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

CARPANO ORIGINALE \$ 2200

Carpano Rosso, soda y pincho de aceituna.

CARPANO ORANGE \$ 2400

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja.

PUNT E MES JULEP \$ 2400

Punt E Mes, pomelo y menta.

NEGRONI \$ 3350

Gin Bombay Sapphire, Carpano, Vermuth seco o dulce

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