



BISTRO ARGENTINO  
EST. 1991

## LUNCH & DINNER MENU

### entradas

EMPANADAS CASERAS \$ 1500  
Consultar variedad.

**PROVOLETA \$ 7375**

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

**POLENTA GRILLADA \$ 6000**

Con salsa de tomate y salchicha parrillera.

**MOLLEJAS GRILLADAS \$ 9900**

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

**MOZZARELLA APANADA \$ 6500**

Con tapenade y tomates asados.

### guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 3200

PAPAS FRITAS  
CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 4000

PAPAS PICANTITAS  
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 4000

PURÉ DE PAPAS \$ 3200

PURÉ DE CALABAZAS \$ 3260

VEGETALES AL WOK \$ 3450

MEZCLUM DE VERDES \$ 3450

RÚCULA Y PARMESANO \$ 3850

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

**Servicio de mesa no incluido.**

Cubierto Lunch - Brunch \$ 750

Cubierto Dinner \$ 1000

### principales

**GAUCHO STEAK**

**A LA PIMIENTA \$ 14750**

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

**RIBS DE CERDO \$ 12750**

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

**MILANESAS NOVECIENTO \$ 8500**

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 1500 | A caballo \$ 1700

A la napolitana \$ 2000

**SORRENTINOS DE ZAPALLO**

**A LAS BRASAS \$ 8500**

Con queso ahumado y manteca de salvia.

**ÑOQUIS CASERITOS CAPRESSE \$ 8000**

Con tomate, albahaca fresca, queso y nuez.

**WOK DE VEGETALES \$ 7800**

Vegetales salteados con soja  
al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 8600

**ENSALADA BLUE CHEESE  
CON PERAS DEL VALLE \$ 7750**

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

**ENSALADA CAESAR \$ 6500**

Ensalada "Caesar" estilo americano  
con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 7250

### de la grilla

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

**BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 14750**

**PECHUGA DE POLLO  
DE GRANJA \$ 10500**



BISTRO ARGENTINO  
EST. 1991

## LUNCH & DINNER MENU

### postres

#### CREME BRÛLÉE \$ 3650

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

#### TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 5250

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

#### KEY LIME PIE \$ 5000

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

#### PANQUEQUES \$ 3650

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

#### HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 3650

Dos bochas de helado a elección.

#### CAFÉ \$ 1250

Expreso – Cortado – Lágrima.

#### TÉ \$ 1250

### MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

#### HUEVOS BENEDICTO \$ 7250

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

#### HUEVOS FIORENTINA \$ 7250

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

#### AVOCADO TOAST \$ 6750

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

— o —

(\*)Cualquier plato del brunch incluye un  
2 X \$ 5900 brunch cocktails

— o —

### brunch cocktails

#### BRANCA COLA \$ 4250

Fernet Branca y Coca Cola

#### APEROL SPRITZ \$ 4250

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

#### CARPANO ORIGINALE \$ 4000

Carpano Rosso, soda y pincho de aceituna.

#### CARPANO ORANGE \$ 4250

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja.

#### PUNT E MES JULEP \$ 4250

Punt E Mes, pomelo y menta.

#### NEGRONI \$ 5450

Gin Bombay Sapphire, Carpano, Vermuth seco o dulce

### MENÚ INFANTIL \$ 7000.-

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