



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

LUNCH & DINNER MENU

entradas

EMPANADAS CASERAS \$ 3200
De carne.

PROVOLETA \$ 10300

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

POLENTA GRILLADA \$ 7600

Con salsa de tomate y salchicha parrillera.

TARTARE DE REMOLACHA \$ 6900

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

Con huevo poché \$ 8500

MINIATURAS DE PESCADO \$ 11600

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

BURRATINA \$ 9000

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

Con jamón crudo \$ 12000

LANGOSTINOS CROCANTES \$ 14000

Langostinos sobre papas al natural, emulsión de cilantro.

MOLLEJAS GRILLADAS \$ 14000

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

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 4000

PAPAS PICANTITAS
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 5300

PURÉ DE PAPAS \$ 4000

PURÉ DE CALABAZAS \$ 4100

VEGETALES AL WOK \$ 4300

MEZCLUM DE VERDES \$ 4300

RÚCULA Y PARMESANO \$ 5200

de la grilla

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

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 21400

PECHUGA DE POLLO
DE GRANJA \$ 12400

PESCA DEL DÍA \$ 15200

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

principales

GAUCHO STEAK

A LA PIMIENTA \$ 22000

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

ENTRAÑA GRILLADA \$ 18000

Tiras de entraña grillada, salsa criolla, guarnición a elección.

RIBS DE CERDO \$ 18000

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

MILANESAS NOVECENTO \$ 13000

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 2000 | A caballo \$ 2500

A la napolitana \$ 2800

HAMBURGUESA CASERA \$ 12600

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

FETUCCINI CON FILETO O PESTO \$ 11300

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

Con salsa rosa o bolognesa \$ 11500

Con albóndigas \$ 12000

Con salsa cuatro quesos \$ 12300

SORRENTINOS DE ZAPALLO

A LAS BRASAS \$ 11400

Con queso ahumado y manteca de salvia.

ÑOQUIS CASERITOS \$ 10800

De papa, con salsa caprese.

RISOTTO DE HONGOS \$ 14500

Arroz carnaroli, variedad de hongos y queso reggiano.

RISOTTO DE LANGOSTINOS \$ 18000

Arroz carnaroli, manteca, queso reggiano y langostinos crocantes.

WOK DE VEGETALES \$ 11000

Vegetales salteados con soja al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 13000

ENSALADA BLUE CHEESE

CON PERAS DEL VALLE \$ 13000

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

ENSALADA CAESAR \$ 10500

Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 13000

ENSALADA VEGGIE \$ 13000

Zucchini, morrones y berenjenas asadas, tomates secos, bocconcini, rúcula, albahaca, espinaca fresca, almendras, reducción de aceto balsámico.

Con pollo \$ 15500

SUD
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

NOVECIENTO
NYC 30 YRS
SIGNATURE

REDESCUBRI NUESTROS PLATOS TRADICIONALES



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

LUNCH & DINNER MENU

postres

CREME BRÛLÉE \$ 5600

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 6600

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

KEY LIME PIE \$ 6300

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 5300

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

HELADOS PERSICCO \$ 4500

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 2000

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 2300

Consultar variedades.

MENÚ INFANTIL \$ 9900.-

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 \$ 10800

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

HUEVOS FIORENTINA \$ 10800

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

AVOCADO TOAST \$ 10200

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

— o —

(*)Cualquier plato del brunch incluye un
2 X \$ 9000 brunch cocktails

— o —

brunch cocktails

BRANCA COLA \$ 5500

Fernet Branca y Coca Cola

APEROL SPRITZ \$ 5800

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

CARPANO ORIGINALE \$ 5200

Carpano Rosso, soda y pincho de aceituna.

CARPANO ORANGE \$ 5800

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja.

PUNT E MES JULEP \$ 5500

Punt E Mes, pomelo y menta.

NEGRONI \$ 7200

Gin , 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 • ASUNCIÓN • MADRID