



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

LUNCH & DINNER MENU

entradas

EMPANADAS CASERAS \$ 4200
De carne.

PROVOLETA \$ 13300
Queso provolone grillado, tomates,
pimientos asados, hojas de rúcula y oliva.

TARARTE DE LOMO
MARINADO \$ 15500
Lomo, Limas, mostaza de Dijon y palta.

TARTARE DE REMOLACHA \$ 9900
Remolachas con alioli de cilantro, nueces, tomates
cherry confitados y aceite de oliva.
Con huevo poché \$ 10600

MINIATURAS DE PESCADO \$ 14200
Dados de pescado blanco fritos
y emulsión de cilantro y limas.

BURRATINA \$ 13800
Burratina, rúcula fresca, tomates asados,
reducción de de aceto y oliva extra virgen.
Con jamón crudo \$ 17600

LANGOSTINOS CROCANTES \$ 17200
Langostinos sobre papas al natural,
emulsión de cilantro.

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 5300

PAPAS PICANTITAS
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 7200

PURÉ DE PAPAS \$ 5200

PURÉ DE CALABAZAS \$ 5500

VEGETALES AL WOK \$ 6500

MEZCLUM DE VERDES \$ 5850

RÚCULA Y PARMESANO \$ 7400

de la grilla

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

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 24800

PECHUGA DE POLLO
DE GRANJA \$ 16300

PESCA DEL DÍA \$ 19900

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

principales

GAUCHO STEAK
A LA PIMIENTA \$ 26200
Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

ENTRAÑA GRILLADA \$ 24600
Tiras de entraña grillada, salsa criolla,
guarnición a elección.

RIBS DE CERDO \$ 23500
Costillas de cerdo grilladas con
batatas asadas y salsa agrídulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 15700
De carne con papas fritas.
Con queso \$ 2800 | A caballo \$ 3400
A la napolitana \$ 3700

HAMBURGUESA CASERA \$ 15900
Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y uuevo.
Acompañada con papas fritas o Caesar Salad

FETUCCINI CON FILETO O PESTO \$ 14800
Cintas caseras al huevo con salsa fresca
de tomate o pesto genovés.

Con salsa rosa o bolognesa \$ 15500

Con albóndigas \$ 16200

Con salsa cuatro quesos \$ 16600

SORRENTINOS DE ZAPALLO
A LAS BRASAS \$ 16600
Con queso ahumado y manteca de salvia.

ÑOQUIS CASERITOS \$ 15300
De papa, con salsa capresse.

RISOTTO DE HONGOS \$ 21000
Arroz carnaroli, variedad de hongos y
queso reggianito.

RISOTTO DE LANGOSTINOS \$ 23500
Arroz carnaroli, manteca, queso reggianito y
langostinos crocantes.

WOK DE VEGETALES \$ 14500
Vegetales salteados con soja
al wok con arroz y huevo.
Adicional Pollo \$ 16200

ENSALADA BLUE CHEESE
CON PERAS DEL VALLE \$ 15900
Hojas verdes, rúcula, peras, nueces,
queso azul y vinagreta de uva.

ENSALADA CAESAR \$ 13600
Ensalada "Caesar" estilo americano
con parmesano y croutons.
Con pollo \$ 15500

ENSALADA VEGGIE \$ 15600
Zucchini, morrones y berenjenas asadas,
tomates frescos, bocconcini, rúcula, albahaca,
espinaca fresca, nueces,
reducción de aceto balsámico.
Con pollo \$ 17600

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 \$ 7400

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 10500

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

KEY LIME PIE \$ 7600

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 7600

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

HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 6200

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 2500

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 3200

MENÚ INFANTIL \$ 12200.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CREMA.

+

HELADO PERSICCO.

+

1 AGUA o GASEOSA.

MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

HUEVOS

BENEDICTO \$ 13100

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

HUEVOS

FIorentINA \$ 13300

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

AVOCADO TOAST \$ 13800

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

o

(*)Cualquier plato del brunch incluye un 2 X \$ 12400 brunch cocktails

o

brunch cocktails

BRANCA COLA \$ 7200

Fernet Branca con Coca Cola.

APEROL \$ 7600

Con gaseosa de pomelo y rodaja de naranja.

APEROL SPRITZ \$ 8000

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

CARPANO ORIGINALE \$ 7200

Carpano Rosso, soda y pincho de aceituna.

CARPANO ORANGE \$ 7600

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja.

PUNT E MES JULEP \$ 7200

Punt E Mes, pomelo y menta.

NEGRONI \$ 9400

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



EST. 1991

SOHO-NYC.

WINE SELECTIONS

novecento's top red wine

- BIANCHI IV GENERACIÓN GRAN MALBEC \$ 65000
Valle de Uco, Mendoza.
- EL ENEMIGO CABERNET FRANC \$ 60000
Agrelo, Mendoza.
- MALMA UNIVERSO - MALBEC \$ 55000
Neuquén, Patagonia.
- BIANCHI PARTICULAR MALBEC \$ 55000
San Rafael, Mendoza.
- SAN PEDRO DE YACUCHUYA MALBEC - CABERNET \$ 45000
Valles Calchaquíes, Salta.
- ALMA NEGRA - BY ERNESTO CATENA - \$ 44000
Agrelo, Mendoza.
- TERRAZAS APELACIÓN DE ORIGEN - PARAJE ALTAMIRA
MALBEC - CABERNET \$ 35000
Valle de Uco, Mendoza.
- RUTINI CABERNET - MALBEC \$ 30000 900'S 30 YEARS WINE**
Maipú, Mendoza.
- D. V. CATENA CABERNET - MALBEC \$ 28000
Agrelo, Mendoza.
- SAINT FELICIEN CABERNET - MERLOT \$ 25000
Agrelo, Mendoza.

malbec

- YACUCHUYA - BY MICHAEL ROLAND - \$ 120000
Cafayate, Salta.
- ANGELICA ZAPATA MALBEC ALTA \$ 75000
Agrelo, Mendoza.
- EL ENEMIGO MALBEC \$ 60000
Agrelo, Mendoza.
- RUTINI \$ 58000
San Carlos, Mendoza.
- D. V. CATENA MALBEC - MALBEC \$ 48000
Agrelo, Mendoza.
- LA POSTA SINGLE VINEYARD
- PIZZELLA - By Laura Catena \$ 29500
La Consulta, Mendoza.
- ANIMAL - BY ERNESTO CATENA - \$ 24500
Valle de Uco, Mendoza.
- TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA \$ 24500
Luján de Cuyo, Mendoza.
- MALMA RESERVA MALBEC \$ 24000
Neuquén, Patagonia.
- SALENTEIN RESERVE \$ 22000
Valle de Uco, Mendoza.
- NICASIA RED BLEND \$ 20000
Vistalba, Mendoza.
- TRUMPETER \$ 18000
Tupungato, Mendoza.
- SÉPTIMA OBRA RESERVA \$ 18000
Luján de Cuyo, Mendoza.
- TRAPICHE RESERVA \$ 18000
Maipú, Mendoza.
- FAMIGLIA BIANCHI \$ 17000
San Rafael, Mendoza.
- NIETO SENETINER \$ 17000
Luján de Cuyo, Mendoza.
- ÁLAMOS \$ 16500
Agrelo, Mendoza.
- MALMA - CHACRA LA PAPAY - \$ 16000
Neuquén, Patagonia.
- FOND DE CAVE \$ 15000
Luján de Cuyo, Mendoza.
- ALTOS DEL PLATA \$ 15000
Valle de Uco, Mendoza.
- LATITUD 33° \$ 12800
Valle de Uco, Mendoza.

cabernet sauvignon

- TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA \$ 24500
Luján de Cuyo, Mendoza.
- FAMIGLIA BIANCHI \$ 17000
San Rafael, Mendoza.
- MALMA - CHACRA LA PAPAY - \$ 16000
Neuquén, Patagonia.
- FABRÉ MONTMAYOU TERRUÑO RESERVA \$ 15000
Luján de Cuyo, Mendoza.
- ALTOS DEL PLATA \$ 15000
Valle de Uco, Mendoza.

bonarda, merlot, pinot noir, cabernet franc

- RARA AVIS PINOT NOIR \$ 55000
Neuquén, Patagonia.
- LA POSTA ARMANDO - BONARDA - By Laura Catena \$ 29500
La Consulta, Mendoza.
- MALMA RESERVA PINOT NOIR \$ 29500
Neuquén, Patagonia.
- MALMA RESERVA MERLOT \$ 29500
Neuquén, Patagonia.
- SALENTEIN RESERVE PINOT NOIR \$ 25000
Valle de Uco, Mendoza.
- MALMA - CHACRA LA PAPAY - PINOT NOIR \$ 22000
Neuquén, Patagonia.
- MALMA - CHACRA LA PAPAY - MERLOT \$ 16000
Neuquén, Patagonia.
- FABRÉ MONTMAYOU TERRUÑO RESERVA CAB. FRANC \$ 15000
Luján de Cuyo, Mendoza.

chardonnay

- RARA AVIS \$ 55000
Neuquén, Mendoza.
- EL ENEMIGO \$ 55000
Agrelo, Mendoza.
- D. V. CATENA CHARDONNAY - CHARDONNAY \$ 42000
Agrelo, Mendoza.
- TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA \$ 24000
Valle de Uco, Mendoza.
- MALMA RESERVA \$ 24000
Neuquén, Patagonia.
- SAINT FELICIEN ROBLE \$ 23500
Agrelo, Mendoza.
- ANIMAL - BY ERNESTO CATENA - \$ 20000
Valle de Uco, Mendoza.
- FAMIGLIA BIANCHI \$ 17000
San Rafael, Mendoza.
- ALTOS DEL PLATA \$ 15000
Valle de Uco, Mendoza.
- LATITUD 33° \$ 12800
Valle de Uco, Mendoza.

sauvignon blanc

- RUTINI \$ 34500
Coquimbito, Mendoza.
- ÁLAMOS \$ 16500
Luján de Cuyo, Mendoza.
- MALMA CHACRA LA PAPAY \$ 16000
Neuquén, Patagonia.
- LATITUD 33° \$ 12800
Valle de Uco, Mendoza.

torrontés, rosado y dulce

- SAN PEDRO DE YACUCHUYA TORRONTÉS \$ 28000
Valles Calchaquíes, Salta.
- LAGARDE BLANC DE NOIR \$ 28000
Agrelo, Mendoza.
- SALENTEIN RESERVE ROSÉ \$ 22000
Valle de Uco, Mendoza.
- FAMIGLIA BIANCHI ROSÉ \$ 18000
San Rafael, Mendoza.

vinos espumantes

- BARON B. BRUT ROSÉ \$ 65000
- BARON B. BRUT NATURE \$ 65000
- BARON B. EXTRA BRUT - CUVÉE SPÉCIALE \$ 48000
- CHANDON EXTRA BRUT \$ 24000
- CHANDON DÉLICE \$ 25000
- CHANDON ROSÉ \$ 25000
- MALMA CUVÉE RESERVE BRUT NATURE \$ 50000
- SALENTEIN BRUT ROSE \$ 20000
- SALENTEIN BRUT NATURE 20000
- NIETO SENETINER BRUT NATURE \$ 23000

champagnes

- VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT \$ 390000
- MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL \$ 350000

OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • ASUNCIÓN • MADRID



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

DESSERTS

CREME BRÛLÉE \$ 7400

Tradicional crema fría de vainilla
caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 10500

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

KEY LIME PIE \$ 7600

Tradicional pie de la Florida
con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 7600

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

HELADOS PERSICCO 🍑 \$ 6200

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 2500

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 3200

persicco

NOVECENTO
NYC **30** YRS
SIGNATURE

REDESCUBRI NUESTROS PLATOS TRADICIONALES

OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • ASUNCIÓN • MADRID



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

COFFEE & DRINKS

breakfast & afternoon snacks

CAFÉ O TÉ
CON MEDIALUNAS \$ 5900
2 medialunas de manteca.

CAFÉ O TÉ
CON BUDÍN CASERO \$ 7900
Con porción de budín casero.

CONTINENTAL \$ 8900
Café o Té con tostadas de pan blanco
servidas con dulce casero de frutos rojos
y queso blanco.

ARGENTINO \$ 9900
Café o Té con dos medialunas con
jamón y queso.

AMERICANO \$ 11600
Café o té, huevos revueltos sobre dos tostones,
y jugo de naranja exprimido.

MEDIALUNA DE MANTECA \$ 1350

MEDIALUNA CON
JAMÓN Y QUESO \$ 4200

BUDÍN CASERO \$ 4200
Consultar la opción del día
De banana y nuez.
De banana y nuez con cobertura
de Nutella y almendras tostadas.
Delimón y arándanos.

ÁRABE CON
JAMÓN Y QUESO \$ 10200
Tostado en pan de pita con jamón y queso
y papas fritas.

coffee

CAFÉ \$ 2500
Expreso – Cortado – Lágrima –
Descafeinado o Ristretto.

CAFÉ CON CREMA \$ 3100
Expreso con crema.

JARRITO \$ 3100
Expreso – Cortado – Lágrima.

JARRITO CON CREMA \$ 3400

CAFÉ DOBLE \$ 4100
Expreso – Descafeinado – Cortado –
Lágrima o con Leche.

CAPUCCINO \$ 5200
Café, leche, crema, chocolate y canela.

TÉ \$ 3200

SUBMARINO \$ 4900
Chocolate con leche caliente.

bebidas sin alcohol

AGUA ECO DE LOS ANDES \$ 2800

LEVITÉ \$ 2800
Pomelo - Naranja - Manzana - Pera

GASEOSAS LÍNEA PEPSI 350cc. \$ 2800

JUGO DE NARANJA \$ 4200

LIMONADA \$ 4200

cervezas

CORONA 330cc. \$ 3700

PATAGONIA LAGER lata 473cc. \$ 4200

PATAGONIA AMBER LAGER
lata 473cc. \$ 4400

PATAGONIA 24.7 lata 473cc. \$ 4200

STELLA ARTOIS lata 473cc. \$ 4200

STELLA ARTOIS
SIN ALCOHOL 330cc. \$ 3200



OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • ASUNCIÓN • MADRID