

Brunch

Infusión a elección, limonada, tostón en pan de campo con queso crema, guacamole y huevos revueltos, scon de queso con salmón ahumado y queso crema y media porción de torta a elección **\$23000**

Té Completo (Para 2 personas)

Dos infusiones, exprimidos de naranja, scons, masitas, una medialuna con jamón y queso, una porción de torta a elección y tostadas en pan de campo con manteca, queso crema y dulce casero **\$32000**

Desayunos / Té

Café con ½ porción de torta.....12000
Con dos medialunas 7900
Con tostadas en pan de campo manteca y dulce casero .. .7900
Con dos scons con manteca y dulce casero 10800

CAFETERÍA NESPRESSO

Café chico 3800
Cortado / Lágrima 4300
Café en jarrito 4300
Jarrito cortado / Lágrima 4600
Café Doble 5100
Café Con Leche/Lágrima Doble..... 5500
Capuchino Nocciola 6500
Capuchino italiano..... 6500
Submarino 6900
Té TWININGS 4900
Adicional Leche de almendra 1400

PASTELERIA

Budín vegano de banana* 4900
Masitas por unidad 2700
Cuadrado de limón glaseado 5200
Alfajor de almendra..... 5200
Brownie 5200
Medialuna por unidad 2900
Medialuna con jamón y queso 5200
Porción de dos scons 7200

APTO CELIACO:

Alfajor de almendra.....5400
Budín de mandarina5400

TORTAS \$ 9900

Bariloche - Rogel - Tarta tatin de pera - Cheesecake - Carrot cake - Crumble de manzana - Key lime pie - (C) Tarta de nuez (con dulce de leche y frutos rojos) - (C) Torta bomba (marquise de chocolate, dulce de leche, crema y merengue italiano)

Pavlova - Tiramisú- Torta Vasca

VINOS

Bodega Salentein

	Copa	Botella
Salentein Reserva Malbec		21000
Salentein Reserva Pinot Noir		23000
Salentein Corte de tintas		23000
Numina Malbec		26500
Portillo Malbec / Sauvignon Blanc	5700	17900
Kilka Malbec / Sauvignon Blanc	6500	19500

Bodega Chandon

	Copa	Botella
Altos del plata Malbec / Chardonnay	5700	17900

Bodega Catena Zapata

Tilia (orgánico) Malbec / Chardonnay		19000
Álamos Cabernet Sauvignon- Malbec - Chardonnay - Rosé	8000	22000
Álamos Reserva Malbec	9000	25000

Nicasia Grand Blend Cabernet Malbec		29500
Nicasia Red Blend Malbec		24200
Nicasia Blanc de Blancs		24200
Saint Felicien Malbec - Chardonnay - Sauvignon Blanc	12800	31000
D.V. Catena Chardonnay chardonnay - Cabernet Sauvignon Malbec		43000

Espumantes

Álamos Extra Brut	26500
Álamos Brut Rose	26500
Saint Felicien Nature	31000
Nicasia Demi Sec	28500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral con o sin gas	4200
Gaseosas línea Coca-cola	4200
Jugo de naranja	5400
Limonada	5200
Limonada de frutos rojos	5500
Pomelada	5500
Stella Artois sin alcohol	5100

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas

Stella Artois	5900
Patagonia	6600
Corona	6900

Tragos

Ramazzotti Tonic con limón	9000
Aperol Spritz (Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja)	9000
Campari Orange (Campari, jugo de naranja)	7800
Campari Tónico (Campari, tónica)	7800
Americano (Campari, cinzano rosso, soda)	7800
Bellini (Champagne y néctar de durazno)	7800
Mimosa (Champagne y jugo de naranja)	7800
Caipiroska	7800
Gin Tónico	7800
Whisky Johnny Walker black	13000

(Los platos con la letra "V" son aptos vegetarianos y con la letra "C" están elaborados sin tacc.)

Servicio de mesa:

Mediodía 2500 - Noche 3000



PASSWORDS

croquemadame1902

PEQUEÑAS DEGUSTACIONES

Con la compra de una entrada, 2x1 en

RAMAZZOTTI



*Buñuelos de espinaca (6 Unidades)	9900
Soup a l'oignon (Solo En Invierno)	8500
Sopa de Calabaza (Solo En Invierno)	8500
Croquetitas de boniatos y queso azul con ali oli (6 unidades)	11900
Pate Maison con pan de campo (para compartir)	9900
(V) Tostón con queso crema, guacamole y huevo revuelto	8700
Tostón en pan de campo con queso blanco, crema de palta, y tomates concassé al ajillo	8500
Tostón en pan de campo con guacamole, queso blanco, salmón ahumado y huevo poché	16500
Mini brusquetas: (6 unidades) -Salmón ahumado- Pate maison con peras caramelizadas-Crema roquefort y nuez- Langostinos-Pollo y guacamole-Tomates frescos y ajo	13500

Ensaladas

Tibia de pollo crocante, rúcula, parmesano y salsa teriyaki.	14900
Caesar con pollo.	14900
Caesar con langostinos	16900
(C-V) Peras caramelizadas, rúcula, hojas verdes, queso azul, nueces y reducción de aceto.	14900
Espinaca y pollo, panceta crocante, choclo, hongos, tomates Cherry, croûtons y parmesano con aderezo de agridulce.	16000
(C) Palta y langostinos, tomates secos, hojas verdes, parmesano, naranja, nuez, aderezo cremoso.	19900
Salmon Ahumado, rúcula, palta, huevo poche, queso crema y salsa teriyaki	22700

CREPES

Crepes de pollo, champignons con salsa de verdeo.	18600
(V) Crepes de calabaza y muzzarella, con salsa de espinaca, champignons y almendras.	18600

PASTAS

(V) Gnocchis de sémola a la romana gratinados con salsa de hongos	18600
Raviolones de salmón con crema de langostinos	24900
Raviolones de tres carnes con crema de hierbas aromáticas	20600
(V) Raviolones de calabaza y mascarpone con crema de espinaca, hongos y almendras tostadas	20600
(V) Gnocchi soufflé de espinaca con salsa cuatro quesos	20600
(V) Gnocchi soufflé de espinaca con tomate asados y albahaca	16000

PASTAS SECAS



Spaghettis Bonalma con crema de lima y langostinos.	21500
---	-------

Risottos

(C) Risotto al azafrán con pollo.	20700
(C) Risotto al azafrán con langostinos.	22500
(C-V) Risotto cremoso de cabutia y parmesano	18500
(C-V) Risotto de hongos (champignons, portobellos y hongos de pino).	21000
(C-V) Risotto al roquefort con peras caramelizadas y almendras tostadas	21000

WOK

(V) Salteado de arroz y vegetales.	15000
(C) Chop suey con pollo.	16500
(C) Chop suey con langostinos.	19000

Nuestros Croques

(Acompañados con ensalada de la huerta)

Croque Madame queso gruyere, jamón cocido y huevo a la plancha.	13800
Croque Monsieur queso gruyere, jamón cocido, gratinado con bechamel.	13800
Croque Lyon Panceta crocante, cebollas caramelizadas en manteca, mostaza y gruyere gratinado con mozzarella y parmesano.	15900
Croque Bordeaux jamón natural glaseado, roquefort, queso gruyere y huevo a la plancha	15900
(V) Croque Toulouse láminas de champignons dorados, pesto suave de albahaca, Mostaza, gruyere y huevo a la plancha, gratinado con bechamel y parmesano	15900
Croque Cannes pollo dorado en láminas, mostaza, tomates secos y gruyere, gratinado con bechamel y parmesano.	15900
Croque Saint Tropez salmón, espinaca con parmesano y huevo a la plancha caramelizado	22800

CARNES

Milanesa de peceto con cremoso de papa o spaghetti con manteca especiada.	23500
Pechuguitas de pollo al curry con arroz cremoso.	22500
Ojo de bife sobre demi-glacé al Malbec con papines a la manteca de hierbas	26900
(C) Salmón Rosado laqueado con salsa agridulce y semillas de sésamo, acompañado por cremoso de zanahoria	29000
(C) Plancha de langostinos al ajillo, con batata, papas y boniato crocantes	24800

TARTAS

Son dos unidades por porción con sabor a elección acompañadas de ensalada de la huerta.	16500
Sabores: Quiché lorraine - (V) Calabaza y espinaca - (V) Cebollas caramelizadas - Pollo y champignons	

Hamburguesas

(Acompañadas de papas cuñas)

Oignon cebolla, panceta y queso muzzarella	16000
Bleu queso azul, mostaza, champignons y pesto suave	16000
Tostado de jamón y queso	10200

Adicional de tomate 1400

Postres

Torta Vasca	9500
Pavlova con curd de lima	9500
Tiramisú	9500
Panqueque de dulce de leche.	9500
Brownie con helado de crema y salsa de dulce de leche	9500
(C) Crème brûlée.	9500
Panqueque de manzana con helado de crema.	10900
Volcán de chocolate con helado de crema.	10900
Volcán de dulce de leche con helado de crema.	10900
Crumble de manzana tibia con helado de crema.	10900
Tarta tatin de pera tibia con helado de crema.	10900
Porción de torta (variedades)	9900

(C) HELADOS

Sabores: Chocolate- Dulce de leche- Crema americana	
1 Bocha: 4900	2 Bochas: 8100



CELIACOS: SOLICITAR PANERA ESPECIAL
(Los platos con la letra "V" son aptos vegetarianos y con la letra "C" están elaborados sin tacc.)
Servicio de mesa
Mediodía 2500 - Noche 3000

Wi-Fi
PASSWORDS
croquemadame1902