



## ENTRADAS

Rabas a la romana	\$ 6950
Tortilla a la española	\$ 5300
Tortilla de verduras	\$ 4100
Omelette de jamón y queso	\$ 3800
Omelette de hongos	\$ 4400
Bastones de mozzarella con dips	\$ 4500
Burrata con jamón crudo	\$ 8400
Provoleta con tomate cebolla caramelizada y albahaca	\$ 5500

## PARA COMPARTIR

Variedad de bruschetas	\$ 6600
Tabla de quesos	\$ 7300
Tabla de quesos y fiambres	\$ 11900

## ENSALADAS

<b>HOJAS VERDES</b>	\$ 6700
Hojas verdes, queso azul, almendras caramelizadas, peras asadas, radiccio, y alinío cítrico.	
<b>CAESAR SALAD</b>	\$ 6600
Hojas verdes, pollo, parmesano, croutons y aderezo caesar.	
<b>CAPRESSE</b>	\$ 6600
Tomate, rúcula, pulpetta y pesto.	
<b>PAPINES ANDINOS</b>	\$ 6600
Papines andinos, crocante de panceta, rúcula, radiccio, aderezo de mostaza, miel y mayonesa.	
<b>SALMÓN</b>	\$ 7000
Salmón ahumado, rúcula, tomate cherry, queso brie y nueces.	
<b>DI MARE</b>	\$ 7000
Mejillones, gambas, endivias, kanikama y mix de lechugas.	
<b>ITALIANA</b>	\$ 6900
Rúcula, tomates secos, bococcino, jamón crudo y lonjas de parmesano.	
<b>VEGGIE</b>	\$ 6600
Mix de hojas verdes, manzana verde, nueces, queso azul, palta y semillas de girasol.	

## PLATOS PRINCIPALES

### CARNES

#### LOMO DI PARMA con papas rusticas \$10500

Cocido a la parrilla, gratinado con mozzarella, jamón crudo, rúcula, parmesano y cherry confitados

#### BONDIOLA con crema de maracuyá \$ 9200 y batatas fritas

Braseada con reducción de pulpa de maracuyá y crema.

#### OJO DE BIFE \$10400

Con papas rotas al romero y gratín de queso.

#### OJO DE BIFE \$ 8800

#### BIFE DE LOMO \$ 9000

#### MILANESA DE LOMO \$ 6700

#### MILANESA DE LOMO NAPOLITANA \$ 7800

#### MILANESA DE LOMO AL CHAMPIÑÓN \$ 8200

Incluyen guarnición de puré, papas fritas o ensalada individual.

## A PTO CELIACOS

#### LOMO GRILLADO \$ 9000

Con guarnición de vegetales asados.

#### TALLARINES \$ 5100

Con compota de tomate.

#### 1/4 DE POLLO \$ 6200

Con guarnición de calabaza grillada.

## ARMÁ TU ENSALADA

3 GUSTOS · \$ 3200 · 5 GUSTOS · \$ 4400

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, huevo duro, rúcula, papa, choclo ó arvejas.

ADICIONALES · \$ 900

Jamón cocido, pollo ó queso.

· Los precios están expresados en pesos argentinos. · La consumición es obligatoria a toda persona que permanezca en el local. · Frente a la posibilidad de un error involuntario en el ticket, le rogamos lo revise antes de efectuar su pago. La casa desea tener la seguridad de que usted abona solamente lo que consume a precio de lista. · Las imágenes publicadas son meramente ilustrativas. · Conforme a lo dispuesto por la **RG AFIP 4520/2019** informamos a ustedes que **ÚNICAMENTE** se emite **Factura A** electrónica para los casos excepcionales y detallados en dicha Resolución. Para lo cual deberá entregar la correspondiente Constancia de Inscripción ante esa Administración. Dicho comprobante será puesto a disposición electrónicamente en los plazos previstos en el Art. 13 RG 1415 (10 días corridos de efectuado el pago).

## POLLOS

<b>PECHUGA DE POLLO</b>	<b>\$ 7800</b>
Al verdeo ó champignon ó al curry, con papas noisette.	
<b>SUPREMA a la Fiorentina</b>	<b>\$ 7800</b>
Cebolla rehogada, crema de espinaca y hebras de parmesano gratinado.	
<b>SUPREMA napolitana</b>	<b>\$ 7800</b>
Mozarella y jamón cocido con rodajas de tomate natural.	
<b>SUPREMA calabrese</b>	<b>\$ 7800</b>
Mozzarella, longaniza, olivas negras, aji molido y orégano.	
<b>¼ POLLO GRILLADO</b>	<b>\$ 6200</b>

Incluyen guarnición de puré, papas fritas o ensalada inividual.

## PESCADOS

<b>SALMÓN a la crema de palta con papas torneadas.</b>	<b>\$11800</b>
Con jugo de lima y crema mousse de palta.	
<b>SALMÓN al vino blanco con calabazas horneadas.</b>	<b>\$11800</b>
Espárragos, champignon, camarones, vino blanco y un toque de crema.	
<b>PAPILLOTE DE MERLUZA</b>	<b>\$ 7800</b>
Cocción al horno con vegetales asados, crema y parmesano gratinado.	
<b>FILET DE MERLUZA</b>	<b>\$ 6200</b>
A la romana.	
<b>SALMÓN GRILLADO</b>	<b>\$10200</b>
<b>ABADEJO a la crema de palta y lima</b>	<b>\$10200</b>
Con calabazas asadas	

Incluyen guarnición de puré, papas fritas o ensalada inividual.

## TARTAS

<b>DE VERDURAS</b>	<b>\$ 3500</b>
<b>DE CALABAZA Y QUESO</b>	<b>\$ 3500</b>

## PASTAS

<b>RAVIOLES DE CALABAZA</b>	<b>\$ 6700</b>
Con salsa de con case de tomate, y lluvia de albahaca fresca.	
<b>SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZARELLA</b>	<b>\$ 6700</b>
Con salsa parisienne.	
<b>RAVIOLES DE VERDURA Y POLLO</b>	<b>\$ 6600</b>
Con salsa cuatro quesos.	
<b>RAVIOLES DE SALMÓN</b>	<b>\$ 7800</b>
Con salsa de tomates y camarones.	
<b>PENNE RIGATE</b>	<b>\$ 5500</b>
Con ragout de ternera (dados de ternera, demi-glace, laurel, zanahoria y fileto).	
<b>ADICIONAL</b>	<b>\$ 2000</b>
Estofado Lomo o pollo.	
<b>SALSA OPCIONAL</b>	Fileto o crema.

## RISOTTOS

<b>RISOTTO</b> De pollo y hongos mixtos	<b>\$ 7800</b>
<b>RISOTTO</b> Veggie	<b>\$ 7800</b>

## POSTRES

<b>FLAN CASERO</b>	<b>\$ 1800</b>
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	<b>\$ 2200</b>
<b>HELADO (2 BOCHAS)</b>	<b>\$ 2450</b>
Sabores: americana, chocolate, dulce de leche y frutilla.	
<b>ALMENDRADO</b>	<b>\$ 2200</b>
<b>CREPE</b>	<b>\$ 3650</b>
De dulce de leche con helado de crema americana.	
<b>PANQUEQUE CLÁSICO DE MANZANA</b>	<b>\$ 3650</b>
<b>TORTAS</b>	<b>\$ 2700</b>
<b>DULCE DE BATATA Y QUESO</b>	<b>\$ 2300</b>
<b>RECARGOS</b>	
<b>DE CREMA O DULCE O CHARLOTTE</b>	<b>\$ 800</b>
<b>DE FLAMBEADO AL RON</b>	<b>\$ 900</b>

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA

# NUESTRA SANDWICHERÍA

Flauton Queso, Multicereal y Rústico, Pan de miga o Árabe.

Jamón cocido o queso	\$ 2300
Jamón cocido y queso	\$ 2900
Jamón crudo y queso	\$ 3900
Tomate y queso	\$ 2900
Tostado mixto	\$ 2900
Pavita o jamón crudo	\$ 3400
Pavita y tomate	\$ 4000

## RECARGOS \$ 600

Tomate · Huevo · Lechuga · Rúcula  
Jamón cocido · Queso

## EXTRAS \$ 900

Jamón crudo · Pavita · Atún · Palta

## CLASICOS

Milanesa · Pollo · Lomo  
Acompañados con papas fritas.

**SIMPLE \$ 4300**

**COMPLETO \$ 5500**

Lechuga, tomate, huevo y queso.

**BBQ \$ 5500**

Salsa barbacoa, muzza y tomate.

**CHEDDAR \$ 5600**

Cheddar, bacon y cebolla.

## BURGERS

Acompañados con papas fritas.

**SIMPLE \$ 4100**

**CHEDDAR Y TOMATE \$ 5300**

**CHEDDAR, CEBOLLA Y BACON \$ 5500**

**COMPLETA \$ 5500**

Queso, lechuga, tomate y huevo.

**VEGGIE \$ 5500**

Con rúcula y queso gratinado.

## ESPECIALES

Acompañados con papas rústicas.

**ATÚN \$ 6000**

En pan de queso, lomitos de atún, huevo, tomate y cebolla morada encurtida.

**POLLO \$ 5600**

En pan de queso, láminas de pollo, palta y tomate, aderezo caesar.

**VEGGIE \$ 5600**

En pan multicereal, vegetales asados, queso crema y aceitunas negras.

**RÚSTICO \$ 6000**

Pan rústico, crudo, rúcula, parmesano e hilos de oliva.

**PULLED PORK \$ 6000**

Pan rústico, bondiola braseada, cebollas caramelizadas, mostaza y miel.

**SALMÓN AHUMADO \$ 6700**

Salmón ahumado, palta, queso crema y ciboulette en pan multicereal.

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA

# Dulces & SALADOS

**MEDIALUNA** \$ 650

**MEDIALUNA MIXTA TOSTADA** \$ 1950

**MEDIALUNA** \$ 2650

De jamón crudo y queso.

**TOSTADAS** \$ 2400

Rústicas o Multicereal,  
con mermelada o dulce de leche,  
queso crema o manteca.

**BROWNIE** \$ 1950

Con nueces.

**CUADRADO DE MANZANA** \$ 2300

**CUADRADO** \$ 1900

De coco con dulce de leche/limón.

**CUADRADO DE PASTAFROLA** \$ 1800

**ALFAJOR** \$ 1800

**BUDÍN** \$ 1800

**PORCIÓN DE TORTA** \$ 2700

**ENSALADA DE FRUTAS** \$ 2200

**PLATO DE FRUTAS** \$ 2300

De estación.

**BAR NOTABLE**

DESDE 1930

# Nuestras CAZUELAS

De jamón cocido o queso \$ 1400

De aceitunas negras \$ 1200

De salchicha alemana \$ 1500



Churros \$ 700

Churros bañados \$ 900

**PARA LLEVAR**

**DOCENA DE CHURROS**

**\$5000**

**DOCENA DE CHURROS**

**BAÑADOS**

**\$6000**

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA

# CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO	\$ 1500
CAFÉ ESPRESSO DESCAFEINADO	\$ 1650
CAFÉ ESPRESSO JARRITO	\$ 1650
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$ 2100
CAFÉ CON LECHE TRADICIONAL	\$ 2000
CAFÉ CON LECHE TAZÓN	\$ 2200
CAPPUCCINO ITALIANO	\$ 2750
CAPPUCCINO CON CHOCOLATE	\$ 2200
LECHE FRÍA O CALIENTE	\$ 1500
SUBMARINO	\$ 2300
RECARGO DE LECHE	\$ 450
RECARGO DE CREMA	\$ 450
CHOCOLATE	\$ 2750
CHOCOLATE EN TAZÓN	\$ 3100
CHOCOLATE CON CHURROS (3)	\$ 3550
CHOCOLATE EN TAZÓN CON CHURROS (3)	\$ 3850
TÉ EN HEBRAS SELECCIÓN	\$ 2200
TÉ EN HEBRAS CON LECHE	\$ 2300
TÉ DIGESTIVOS SAQUITO	\$ 2000

**BAR NOTABLE**

DESDE 1930

# Cafetería ESPECIAL

<b>CAFÉ IRLANDES</b>	\$ 4750
Café Espresso, whisky, crema batida y canela.	
<b>CARAJILLO</b>	\$ 2750
Café Espresso en pocillo con cognac.	
<b>CAFÉ CORRIENTES</b>	\$ 4000
Café, Tía María, crema batida y topping de caramelo.	
<b>CAFÉ LA GIRALDA</b>	\$ 4750
Café Espresso, Baileys, crema batida, chocolate rallado y nueces.	
<b>CAFÉ MOCCHA</b>	\$ 3100
Café Espresso con chocolate, leche al vapor decorado con crema batida.	
<b>VANILLA LATTE</b>	\$ 3100
Café Espresso, leche al vapor y vainilla.	
<b>AFFOGATO</b>	\$ 3100
Café Espresso y helado de crema.	

**CHOCOLATE  
CON CHURROS**  
\$3550

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA

# DESAYUNOS

**LIGHT** \$ 4400

Yogurt con granola, frutas de estación, infusión y copa de jugo de naranja.

**TOSTADAS** \$ 4100

Multicereal o rústicas, mermelada y queso crema, infusión y jugo de naranja.

**PALTA** \$ 4800

2 tostadas multicereal con palta, tomate confitado, huevos revueltos, infusión y copa de jugo.

**TRADICIONAL** \$ 2800

Café con leche con medialunas (2) y vasito de jugo.

Opcional té en hebras con leche \$ 2200

**AMERICANO** \$ 4800

Tostadas con huevos revueltos y panceta, infusión y copa de jugo.

**OMELETTE** \$ 5000

Con queso y tomate, tostadas, infusión y copa de jugo.

**RECARGO INFUSIÓN  
CHOCOLATE EN TAZA** \$ 450



## PARA COMPARTIR

### *Corrientes*

2 Infusiones, 2 Copas de Jugo,  
2 Medialunas de Jamón y Queso,  
Tostadas con Mermelada y Queso,  
1 Porción de Torta a elección  
y 2 Churros.

\$ 13200

### *La Giralda*

2 Chocolates en Tazón,  
6 Churros, 2 Copas de Jugo  
y 1 Cuadrado, Budín  
o Alfajor a elección.

\$ 10900

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA

# NUESTRAS BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

Agua con/sin gas	\$ 1600
Agua saborizada	\$ 1600
Gaseosa	\$ 1600
Linea Coca-Cola	
Jugos exprimidos	\$ 2600
Limonada	\$ 2600
Limonada con menta y jengibre	\$ 2800
Limonada con maracuyá, menta y jengibre	\$ 2900
Licuada con agua	\$ 2600
Licuada con leche	\$ 2800
Licuada con jugo	\$ 2800
Milkshake	\$ 2900
Oreo · Frutilla · Chocolate	

## CON ALCOHOL

<b>Tiradas</b>	
Copa de Stella 500 cc	\$ 3600
Pinta Patagonia Amber 500 cc	\$ 3600
Pinta Patagonia IPA 500 cc	\$ 3600
<b>Porrón</b>	
Corona 330 cc	\$ 3600
Stella sin alcohol	\$ 3100
<b>Lata</b>	
Stella Noire x473 cc	\$ 3600
Stella Blanche	\$ 3600
<b>Botella</b>	
Patagonia Bohemia x730	\$ 5300
Corona x710	\$ 5300
Stella Noire L1	\$ 5300

## COCKTAILS

<b>WHISKY GINGER</b>	\$ 3600	<b>BOULEVARDIE</b>	\$ 5300
Scotch y Ginger Ale.		Bourbon, campari, vermouth rosso.	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	\$ 3700	<b>GIN TONIC</b>	\$ 3600
Limoncello, soda, espumante.		Gin, agua tónica. (con pepino, lima o limón).	
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$ 3700	<b>NEGRONI</b>	\$ 3700
Aperol, soda, espumante.		Gin, Campari, vermouth rosso.	
<b>ALMOND HIGBALL</b>	\$ 3700	<b>LA GIRALDA IRISH COFFEE</b>	\$ 3900
Amaretto, jugo de naranja.		Baileys, licor de café, crema.	
<b>CYNAR COOLER</b>	\$ 3200	<b>IRISH COOLER</b>	\$ 3900
Cynar, Gaseosa de pomelo lima.		Whisky escocés, jugo de manzana, canela.	
<b>RON PUNCH</b>	\$ 3700	<b>LA CORRIENTES TROPICAL</b>	\$ 3700
Ron, jugo de limón, granadina, soda.		Ron, licor de coco, jugo de Anana, jugo de Naranja.	
<b>KENTUCKY LEMONADE</b>	\$ 5100	<b>FERNET COLA</b>	\$ 3700
Bourbon, jugo de lima, Sprite.		Fernet Branca con Coca Cola.	
<b>MOSCOW MULE</b>	\$ 3700	<b>GARIBALDI</b>	\$ 3700
Vodka, Ginger Ale, lima.		Campari conjugo de naranja.	
<b>PALOMA</b>	\$ 3700		
Tequila, lima, gaseosa de pomelo.			

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA