



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

MENU

ENTRADAS

MOLLEJAS TIERNIZADAS Gs. 48.000
Selladas con tomillo fresco. Acompañadas de chipa guasú, morrones asados y emulsión de limón italiano.

CARPACCIO NEW STYLE Gs. 55.000
Lomito marinado, sellado y laminado. Acompañado con cremoso de Reggianito, reducción de aceto Di Módena y rúcula fresca.

TARTAR DE SALMON Gs. 65.000
Estilo asiático, aromatizado con aceite de sésamo tostado, palta, emulsión de cilantro y crackers de trigo.

PROVOLONE GRILL Gs. 40.000
Acompañado de tomates asados y hojas de albahaca fresca.

PICADAS (para compartir)

PICADA CALIENTE Gs. 80.000
Mini pulpetas de carne y pomodoro, trufas de queso crocantes, escabeche de vegetales y papas horneadas. Acompañada de pan de campo, focaccia y crackers de semillas.

JUEGAN DE LOCAL Gs. 90.000
Asadito de bife ancho, chipa guazú, pastel mandi'o, milanesitas de pollo. Salsas que acompañan: picante de lomitería, mayo de ajo, mayo de choclo.

MADE IN ARGENTINA Gs. 100.000
Chorizo, morcilla, pinchos de pollo, empanadas criollas de carne, tiritas de entrecostilla grill. Salsa que acompañan: chimi, criolla, tomate rallado picante.

NOVECIENTO Gs. 140.000
Rabas, romanitas de surubi, langostinos al ajillo, escabeche de salmón rosado. Acompañan: tártara, mango picante, limón fresco.

EMPANADAS

SALTEÑITA Gs. 18.000
Carne de ternera cortada a cuchillo, papa, huevo, verdeo y aceitunas. Condimentadas con sabores típicos del norte argentino.

POLLO Gs. 15.000
Con relleno cremoso y suave. A base de suprema hilada, crema, vino blanco y bechamel.

HUMITA Gs. 13.000
Choclo amarillo cremoso, morrón rojo y albahaca. Gratinada con salsa bechamel y parmesano.

ENSALADAS

NOVECIENTO Gs. 85.000
Tiras de lomito grillado, sobre hojas verdes, palta, tomates cherry, papas fritas, vinagreta Dijón y salsa Demi-Glace.

POLLO GUACAMOLE Gs. 62.000
Suprema de pollo grillada, guacamole, choclo, cebolla morada, tomate, morrones asados, mix de verdes y aderezo Dijón.

ENSALADA CAESAR Gs. 40.000
Base de hojas verdes, croutons de pan casero, panceta crocante y escamas de queso estacionado

- Con pollo Gs. 55.000
- Con salmón Gs. 80.000

CUBIERTO Gs. 10.000



PLAZA MOIETY



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

MENU

PRINCIPALES

SALMON PAPILOTE Gs. 130.000
Grillado, con vegetales de estación, vino blanco y manteca. Acompañado con queso crema aromatizado con alcaparras, limón, ciboulette y arroz.

SURUBI MEUNIÈRE Gs. 115.000
A base de limón, alcaparras, ajo y manteca. Acompañado con papas dauphine crocantes.

OJO DE BIFE BRASEADO Gs. 105.000
Braseado por 3 horas en Malbec Mendocino. Acompañado con puré cremoso de papas aromatizado con funghi porcini.

DEL GRILL

ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN*

BIFE DE CHORIZO GRILLADO Gs. 105.000
350 Gramos. Grillado, servido con chimichurri y salsa criolla.

OJO DE BIFE Gs. 90.000
300 Gramos. Grillado, servido con chimichurri y salsa criolla.

POLLO GRILLADO

Suprema Gs. 53.000

Pata y muslo Gs. 63.000

Acompañado con salsa de morrón amarillo asado.

MATAMBRITO TIO CHICHI Gs. 95.000
Corte de cerdo grillado y gratinado con salsa de tomate y mozzarella. Servido con chimichurri y salsa criolla.

SURUBI Gs. 105.000

SALMON Gs. 120.000

ACOMPAÑAMIENTOS*

PAPINES A LA PROVENZAL

PAPAS FRITAS

PURÉ DE PAPAS

ENSALADA MIXTA

MENU INFANTIL

OPCION 1 Gs. 48.000

Milanesa de ternera o suprema de pollo, apanada con pan rallado al estilo argentino. Con papas fritas o puré de papas.

OPCION 2 Gs. 40.000

Gnocchi de papa o Spaghetti con salsa crema, rosa o pomodoro

1 bebida sin alcohol

1 bocha de helado

MILANESAS

MILANGA DE TERNERA Gs. 48.000

Milanesa de ternera, apanada con pan rallado al estilo argentino.

Napolitana Gs. 65.000

A caballo Gs. 55.000

MILANGA DE POLLO Gs. 40.000

Suprema de pollo, apanada con pan rallado al estilo argentino.

Napolitana Gs. 55.000

A caballo Gs. 45.000

NAPOLITANA

Jamón cocido, mozzarella y salsa de tomate.

A CABALLO

Dos huevos fritos.

GUARNICIONES

MORRON RELLENO CON 4 QUESOS Y HUEVO Gs. 30.000

PURÉ DE PAPAS Gs. 25.000

PAPAS FRITAS Gs. 25.000

ARROZ KESU Gs. 30.000

ENSALADA DE RUCULA Y PARMESANO Gs. 30.000

ENSALADA MIXTA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA Gs. 25.000

PAPINES A LA PROVENZAL Gs. 20.000

ENSALADA BLUE CHEESE Gs. 35.000

Mix de lechugas, rúcula, espinaca y peras en compota de vino blanco. Acompañado de nueces garrapiñadas, queso azul y aderezo Dijón.

ESPARRAGOS GRATINADOS Gs. 40.000

Con bechamel y queso Reggiano.

PLAZA MOIETY



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

MENU

PASTAS Y RISOTTO

SPAGHETTI Gs. 68.000

Pasta seca italiana, con albóndigas Sicilianas, mozzarella fresca, pomodoro y aceite de rúcula.

FARFALLE CON SALMON Gs. 80.000

Pasta seca italiana con crema y cubos de salmón rosado.

CANNELLONI DE POLLO Y ESPINACA

Gs. 60.000

Gratinados con salsa pomodoro, bechamel y parmesano.

RISOTTO TRUFADO Gs. 102.000

Con ragout de hongos. Aromatizado con aceite de trufa blanca.

RISOTTO DE SURUBI Y

LANGOSTINOS Gs. 155.000

Fondo cremoso de vegetales y parmesano con langostinos y surubi. Acompañado de chips crocantes de yuca.

ARMA TU PASTA COMO QUIERAS

BASE

Penne rigate
Spaghetti
Gnocchi de papa
Gnocchi de ricotta

SALSAS

Pomodoro
Crema
Rosa
Bolognesa
Parmesana
Cuatro quesos
Putanesca

PASTA + 1 SALSA Gs. 60.000

ADICIONALES

Mozzarella fresca
Parmesano gratinado
Albóndigas sicilianas
Rúcula fresca y tomates cherry
Aceite porcini
Panceta ahumada
Suprema de pollo salteado

Gs. 20.000 c/u



Carbonell



PLAZA MOIETY



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

PIZZAS (4 PORCIONES)

MOZZARELLA, RUCULA Y JAMON CRUDO SERRANO	Gs. 50.000
PALMITO, MOZZARELLA Y SALSA GOLF	Gs. 35.000
CUATRO QUESOS	Gs. 45.000
TOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y ALBAHACA	Gs. 30.000
POLLO Y CATUPIRY	Gs. 38.000

HAMBURGUESAS

ESTILO AMERICANO Gs. 50.000

En pan artesanal tipo brioche con semillas de sésamo, queso cheddar, pepinillos, bacon y cebolla grillada. Acompañada de papas fritas y salsas.

DE ENTRECOSTILLA Gs. 55.000

En pan artesanal tipo brioche con semillas de sésamo, lechuga, tomate, jamón, queso, huevo frito. Acompañada de papas fritas y salsas.

IT'S
Miller
TIME.

PLAZA MOIETY



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

POSTRES

FRESCO Y BATATA Gs. 28.000
Queso y dulce de batata.

CRUMBLE DE MANZANA Y PERAS Gs. 35.000
Con salsa inglesa de canela y helado.

VOLCAN DE CHOCOLATE Gs. 35.000
Con helado de crema americana y frutos rojos.

TIRAMISU Gs. 35.000
Bizcocho de soletilla remojado en café expreso,
crema de mascarpone, cacao y chocolate rallado.

PANQUEQUES CON DULCE
DE LECHE Gs. 35.000
Acompañados con helado de vainilla
y frutos rojos.

CREME BRULEE Gs. 30.000
Saborizada con vaina de vainilla, acompañada
con macaron de limón.

FLAN CASERO Gs. 25.000
Con dulce de leche, crema y salsa caramelo.

HELADOS Gs. 22.000
2 sabores a elección.
Vainilla
Chocolate
Crema americana
Limón
Dulce de leche

CAFETERIA

CAFE Gs. 10.000

CAFE CORTADO Gs. 12.000

CAFE DOBLE Gs. 15.000

CAFE CON CREMA Gs. 12.000

CAPUCCINO Gs. 13.000

LAGRIMA Gs. 11.000

VARIEDAD DE TE Gs. 6.000

JUGO DE DURAZNO Gs. 15.000

JUGO DE NARANJA Gs. 12.000

JUGO DE LIMON Gs. 12.000



PLAZA MOIETY