



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

tapeo

TABLA NOVECENTO \$ 1080

(para 2 personas)

Empanadas a cuchillo, mozzarella apanada, mini chori burger, cevichito, escabeche de hongos, escabeche de repollo, escabeche de pavita y canasta de fritas.

entradas

EMPANADA DE CARNE A CUCHILLO \$ 90

Empanada casera al horno, de lomo cortado a cuchillo.

PROVOLETA \$ 380

Queso provolone grillado, tomates chopeados y oliva.

CEVICHE MIXTO \$ 460

De salmón rosado y pesca blanca.

BOCCONCINI APANADOS \$ 380

Con tapenade y tomates asados.

TARTARE DE SALMÓN Y PALTA \$ 460

Salmón del Pacífico con palta, tomate y gel de mango.

TOSTA DE CHIPIRONES \$ 440

Chipirones a la plancha sobre tostada de pan brioche, emulsión de morrones, palta y plátano.

MINI CHORI BURGER \$ 360

Con papas rústicas asadas, alioli y chimi.

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR \$ 380

Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 440

ENSALADA BLUE CHEESE
CON PERAS DEL VALLE \$ 480

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

VEGGIE SALAD \$ 380

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

Con pollo \$ 460

pasta

GNOCCHIS CASERITOS \$ 480

De papa, con salsa bolognesa.

SORRENTINOS DE ZAPALLO A LAS
BRASAS \$ 480

Con queso ahumado y manteca de salvia.

PENNE RIGATTE CON SALSA DE
HONGOS \$ 490

Salsa demi glace con crema y hongos portobello.

RISOTTO DE CHIPIRONES
Y VEGETALES \$ 580

Con queso mascarpone, limón y ciboulette.

principales

RIBS DE CERDO \$ 580

Costillas de cerdo grilladas con batatas asadas y salsa agridulce.

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 620

Con papas asadas y salsa criolla.

ENTRAÑA A LA PARRILLA \$ 590

Con mezclum de hojas verdes.

PECHUGA CÍTRICA \$ 540

Con puré de zapallo.

MILANESAS NOVECENTO \$ 480

De carne con papas y batatas fritas.

Con queso \$ 70 | A caballo \$ 80

A la napolitana \$ 90

PESCA DEL DÍA \$ 620

Con guarnición del día.

SALMÓN ROSADO DEL PACÍFICO \$ 720

Con arroz basmati y vegetales salteados con limón y oliva.

HAMBURGUESA CASERA \$ 460

Con lechuga, tomate, queso, jamón y panceta.

Con huevo \$ 60

Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DEL DÍA.

* Por compartir plato se cobra \$ 95

Servicio de mesa no incluido.

Cubierto Lunch - Brunch \$ 80 / Cubierto Dinner \$ 90



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 • PUNTA DEL ESTE • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

FLAN 9 HUEVOS \$ 230

Tradicional flan casero con crema.

KEY LIME PIE \$ 230

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 220

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

HELADOS PERSICCO \$ 190

Dos bochas de helado a elección.

PAVLOVA DE VERANO \$ 230

Frutas de estación, crema y merengue.

TIRAMISÚ \$ 240

Mascarpone, vainillas, café y cacao.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 260

Con corazón de chocolate servida con helado de crema americana PERSICCO.

VIGILANTE de "ALEX" \$ 210

Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

CAFÉ \$ 90

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 90

MENÚ INFANTIL \$ 420.-

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 \$ 390

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

HUEVOS

FIORENTINA \$ 420

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

HUEVOS CON

SALMÓN GRILLÉ \$ 480

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con salmón.

AVOCADO TOAST \$ 380

Tostón de pan casero, palta y huevo poché.

HUMUS DE GARBANZO \$ 360

Con tostadas de pan de campo, hongos salteados y repollo en escabeche.

HAMBURGUESA

CASERA \$ 460

Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y panceta.

Con huevo \$ 60

Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

(*)Cualquier plato del brunch incluye un 2 X 1 de APEROL SPRITZ.

o

cocktails con espumante

APEROL SPRITZ \$ 220

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$ 220

Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

BELLINI \$ 180

Chandon Extra Brut y jugo de durazno.

MIMOSA \$ 180

Chandon Extra Brut y jugo de naranja.



OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • PUNTA DEL ESTE • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN



EST. 1991
SOHO-NYC.

COFFEE & DRINKS

bebidas sin alcohol

AGUA MINERAL VILLAVICENCIO \$ 95

LEVITÉ \$ 95

Pomelo - Naranja - Manzana - Pera

VILLAVICENCIO DE AUTOR \$ 130

Pomelo & rosa mosqueta - por Narda Lepes
Uva & hierbabuena - por Germán Martitegui

GASEOSAS LÍNEA PEPSI 350cc. \$ 95

JUGO DE NARANJA \$ 130

LIMONADA \$ 130



breakfast & afternoon snacks

CAFÉ O TÉ CON MEDIALUNAS \$ 110

Dos medialunas de grasa o manteca.

CONTINENTAL \$ 125

Café o Té con tostadas de pan blanco
servidas con dulce casero de frutos rojos
y queso blanco o dos medialunas.

ARGENTINO \$ 165

Café o Té con dos medialunas con
jamón y queso.

AMERICANO \$ 220

Café o té, huevos revueltos sobre dos tostones,
y jugo de naranja exprimido.

MEDIALUNA DE MANTECA \$ 25

MEDIALUNA CON
JAMÓN Y QUESO \$ 52

BUDÍN CASERO DE BANANA
Y NUECES \$ 90

ÁRABE CON JAMÓN Y QUESO \$ 290

Tostado en pan de pita con jamón y queso
y papas fritas.

cervezas

STELLA ARTOIS copa 330cc. \$ 220

Novecento te invita la segunda!

Cerveza premium belga,
equilibrada y refrescante.



QUILMES CLÁSICA PORRÓN 330cc. \$ 120

STELLA ARTOIS PORRÓN 330cc. \$ 160

PATAGONIA PORRÓN 355cc. \$ 185

Amber Lager - Bohemian Pilsener - Weisse

coffee

CAFÉ \$ 90

Expreso – Cortado – Lágrima –
Descafeinado o Ristretto.

CAFÉ CON CREMA \$ 95

Expreso con crema.

JARRITO \$ 95

Expreso – Cortado – Lágrima.

CAFÉ DOBLE \$ 110

Expreso – Descafeinado – Cortado –
Lágrima o con Leche.

CAFÉ AFOGATTO \$ 120

Café con helado de vainilla.

CAPUCCINO \$ 125

Café, leche, crema, chocolate y canela.

IRISH COFFEE \$ 135

Café, Whisky, crema,
chocolate rallado y canela.

SPECIAL CAPUCCINO \$ 145

Café, Baileys, crema chantilly,
chocolate blanco y negro rallado.

CAFÉ MACHIATTO \$ 155

Café, Baileys y chocolate rallado.

TÉ \$ 90

SUBMARINO \$ 105

Chocolate con leche caliente.



OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • PUNTA DEL ESTE • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN