



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

DUO DE EMPANADAS CASERAS \$ 180
Empanadas caseras al horno.
Lomo cortado a cuchillo | Humita
Calabaza y roquefort | Pollo al vino blanco.

PROVOLETA \$ 580
Queso provolone grillado, tomates
chopeados y oliva.

MOZZARELLA APANADA \$ 540
Con tapenade y tomates asados.

TARTARE SALMÓN Y PALTA \$ 720
Salmón del pacífico con palta,
tomate y gel de mango.

TABLA NOVECENTO (pican 4 pers.) \$ 1900
Empanadas de lomo a cuchillo, mozzarella
apanada, provoleta, escabeche de pollo,
escabeche de berenjenas, quesos,
olivas serranas y canasta de papas fritas.

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR \$ 430
Ensalada "Caesar" estilo americano
con parmesano y croutons.
Con pollo \$ 510

**ENSALADA BLUE CHEESE
CON PERAS DEL VALLE \$ 540**
Hojas verdes, rúcula, peras, nueces,
queso azul y vinagreta de uva.

principales

RIBS DE CERDO \$ 860
Costillas de cerdo grilladas con
batatas asadas y salsa agri dulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 660
De carne con papas fritas.
Con queso \$ 70 | A caballo \$ 80
A la napolitana \$ 90

WOK DE VEGETALES \$ 680
Vegetales salteados con soja
al wok con arroz y huevo.
Adicional Pollo \$ 80

HAMBURGUESA CASERA \$ 630
Servida con lechuga, tomate,
queso, jamón y panceta.
Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.
Con huevo \$ 80

pasta

GNOCHIS CASERITOS \$ 680
De papa, con salsa a elección.
Fileto | Crema | Bolognesa

**SORRENTINOS DE ZAPALLO
A LAS BRASAS \$ 690**
Con queso ahumado y manteca de salvia.

FUSILLI CON SALMÓN \$ 760
Con crema, zapallito, cebolla,
tomate cubeteado y ciboulette

de la grilla

**INCLUYEN GUARNICIÓN A ELECCIÓN
papas fritas | puré de papas o calabaza
mezclum de verdes**

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 920

ENTRAÑA \$ 880

PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 720

SALMÓN ROSADO DEL PACÍFICO \$ 1150

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 260

**PAPAS FRITAS
CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 420**

**PAPAS FRITAS
CON SALSA DE HONGOS \$ 440**

**PAPAS PICANTITAS
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 420**

PURÉ DE PAPAS \$ 280

PURÉ DE CALABAZAS \$ 280

VEGETALES AL WOK \$ 280

MEZCLUM DE VERDES \$ 280

RÚCULA Y PARMESANO \$ 420

PREGUNTE POR EL ESPECIAL DEL DÍA.

* Por compartir plato se cobrará el 50% del valor del plato
Servicio de mesa no incluido.

Cubierto Lunch - Brunch \$ 120 / Cubierto Dinner \$ 130

♥ 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 • MÉXICO • ASUNCIÓN



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

FLAN 9 HUEVOS \$ 320
Tradicional flan casero con crema.

KEY LIME PIE \$ 320
Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 310
De dulce de leche caramelizados, acompañados con helado de crema.

HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 280
Dos bochas de helado a elección.

TIRAMISÚ \$ 340
Mascarpone, vainillas, café y cacao.

VIGILANTE de "ALEX" \$ 310
Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

CAFÉ \$ 100
Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 100

MENÚ INFANTIL \$ 620.-

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 \$ 540
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa con lomito canadiense.

HUEVOS FIORENTINA \$ 560
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con espinacas salteadas.

HUEVOS CON SALMÓN GRILLÉ \$ 680
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con salmón.

AVOCADO TOAST \$ 560
Tostón de pan casero de masa madre palta y huevo poché.

HAMBURGUESA CASERA \$ 560
Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y panceta.
Con huevo \$ 80
Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

— o —

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

— o —

brunch cocktails

APEROL SPRITZ \$ 320
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$ 320
Vermouth, soda y rodaja de pomelo.


peRSicco

OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN