



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

DUO DE EMPANADAS CASERAS \$ 210

Empanadas caseras al horno.
Lomo cortado a cuchillo | Humita
Calabaza y roquefort | Pollo al vino blanco.

PROVOLETA \$ 620

Queso provolone grillado, tomates
chopeados y oliva.

MOZZARELLA APANADA \$ 580

Con tapenade y tomates asados.

BURRATA CON OLIVA Y JAMÓN \$ 780

Burrata Wapi con tomates asados, jamón curado,
rúcula salvaje, oliva extra virgen frantoio y
cristales de sal marina.

TARTARE SALMÓN Y PALTA \$ 780

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

TABLA NOVECENTO (pican 4 pers.) \$ 2400

Empanadas de lomo a cuchillo, mozzarella
apanada, provoleta, escabeche de pollo,
escabeche de berenjenas, quesos,
olivas serranas y canasta de papas fritas.

pasta

GNOCHIS CASERITOS \$ 680

De papa, con salsa a elección.
Fileto | Crema | Bolognesa

**SORRENTINOS DE ZAPALLO
A LAS BRASAS \$ 720**

Con queso ahumado y manteca de salvia.

FUSILLI CON SALMÓN \$ 790

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 \$ 990

ENTRAÑA \$ 930

PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 720

SALMÓN ROSADO DEL PACÍFICO \$ 1250

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR \$ 490

Ensalada "Caesar" estilo americano
con parmesano y croutons.
Con pollo \$ 580

**ENSALADA BLUE CHEESE
CON PERAS DEL VALLE \$ 620**

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

principales

RIBS DE CERDO \$ 890

Costillas de cerdo grilladas con
batatas asadas y salsa agridulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 680

De carne con papas fritas.
*Con queso \$ 80 | A caballo \$ 90
A la napolitana \$ 100*

WOK DE VEGETALES \$ 720

Vegetales salteados con soja
al wok con arroz y huevo.
Adicional Pollo \$ 90

HAMBURGUESA CASERA \$ 680

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

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 280

**PAPAS FRITAS
CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 440**

**PAPAS FRITAS
CON SALSA DE HONGOS \$ 460**

**PAPAS PICANTITAS
CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 440**

PURÉ DE PAPAS \$ 320

PURÉ DE CALABAZAS \$ 320

VEGETALES AL WOK \$ 340

MEZCLUM DE VERDES \$ 320

RÚCULA Y PARMESANO \$ 440

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 \$ 140 -

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.

WAPI

ALIMENTOS *ae* ESPECIALES



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

FLAN 9 HUEVOS \$ 360
Tradicional flan casero con crema.

KEY LIME PIE \$ 360
Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 350
De dulce de leche caramelizados, acompañados con helado de crema.

HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 320
Dos bochas de helado a elección.

TIRAMISÚ \$ 380
Mascarpone, vainillas, café y cacao.

VIGILANTE de "ALEX" \$ 360
Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

CAFÉ \$ 120
Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 120

MENÚ INFANTIL \$ 660.-

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 \$ 580
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa con lomito canadiense.

HUEVOS FIORENTINA \$ 600
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con espinacas salteadas.

HUEVOS CON SALMÓN GRILLÉ \$ 720
Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con salmón.

AVOCADO TOAST \$ 590
Tostón de pan casero de masa madre palta y huevo poché.

HAMBURGUESA CASERA \$ 680
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 \$ 380
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$ 380
Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

**peRSicco**

OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN



EST. 1991
SOHO-NYC.

COFFEE & DRINKS

bebidas sin alcohol

AGUA MINERAL VILLAVICENCIO \$ 130

LEVITÉ \$ 130

Pomelo - Naranja - Manzana - Pera

GASEOSAS LÍNEA PEPSI 350cc. \$ 130

JUGO DE NARANJA \$ 190

LIMONADA \$ 190



coffee

CAFÉ \$ 120

Expreso – Cortado – Lágrima –
Descafeinado o Ristretto.

CAFÉ CON CREMA \$ 140

Expreso con crema.

JARRITO \$ 130

Expreso – Cortado – Lágrima.

CAFÉ DOBLE \$ 150

Expreso – Descafeinado – Cortado –
Lágrima o con Leche.

CAPUCCINO \$ 185

Café, leche, crema, chocolate y canela.

TÉ \$ 120

SUBMARINO \$ 140

Chocolate con leche caliente.

cervezas

IMPERIAL LAGER 500cc. \$ 170

IMPERIAL AMBER LAGER 500cc. \$ 170

IMPERIAL APA 500cc. \$ 190

IMPERIAL IPA 500cc. \$ 190

breakfast & afternoon snacks

CAFÉ O TÉ CON MEDIALUNAS \$ 190

Dos medialunas de grasa o manteca.

CAFÉ O TÉ CON BUDÍN CASERO \$ 210

Con porción de budín casero.

CONTINENTAL \$ 240

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

ARGENTINO \$ 360

Café o Té con dos medialunas con
jamón y queso.

AMERICANO \$ 410

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

MEDIALUNA DE MANTECA \$ 35

MEDIALUNA CON
JAMÓN Y QUESO \$ 110

BUDÍN CASERO DE BANANA
Y NUECES \$ 110

ÁRABE CON JAMÓN Y QUESO \$ 390

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



OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN