

milanesas

CARNE (c) | POLLO (p)
» con guarnición a elección «

» MILANESA TRADICIONAL «

Lomo de ternera o suprema de pollo o berenjena, en suave condimento. Apanada y frita. Acompañada con limón fresco.

(c) Gs. 55.000 | (p) Gs. 42.000

» MILANESA A CABALLO «

Cubierta con cebolla salteada y huevo frito.

(c) Gs. 63.000 | (p) Gs. 50.000

» MILANESA NAPOLITANA «

Cubierta con salsa pomodoro, jamón cocido, queso mozzarella y orégano seco.

(c) Gs. 70.000 | (p) Gs. 57.000

» MILANESA FUGAZZETA «

Cubierta con queso mozzarella, cebolla blanca salteada y orégano seco.

(c) Gs. 68.000 | (p) Gs. 55.000

» MILANESA PROVOLETA «

Cubierta con queso provolone y morrones asados.

(c) Gs. 70.000 | (p) Gs. 57.000

guarniciones adicionales por porción

Puré de papasGs. 15.000

Papas fritas.....Gs. 15.000

Arroz kesuGs. 15.000

Ensalada de rúcula y parmesanoGs. 15.000

empanadas

SALTEÑITA.....Gs. 13.000

Carne de ternera cortada a cuchillo, papa, huevo, verdeo y aceitunas. Condimentadas con sabores típicos del Norte Argentino.

HUMITA.....Gs. 10.000

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

PALMITOGs. 11.000

Trozos de palmito, mozzarella y cremosa salsa bechamel.

POLLO CATUPIRYGs. 12.000

Tradicional relleno con pollo desmenuzado, cebolla, morrón y queso catupiry.

CEBOLLA Y QUESOGs. 10.000

Cebolla blanca cocida suavemente y queso mozzarella.

CHILENAGs. 13.000

Tradicional relleno de carne cortada a cuchillo, cebolla, pasas de uva, huevo y aceitunas.

ITALIANAGs. 12.000

Tomates secos y frescos, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

JAMON Y QUESOGs. 12.000

Tradicional rellena de mozzarell, jamón cocido y cremosa salsa bechamel.

salsas adicionales

Tomate picanteGs. 4.000

Mayonesa de ajo.....Gs. 4.000

Chimichurri.....Gs. 4.000

ENCONTRANOS EN:



Profesor César Samaniego 9013



0993 30 44 50

san bernardino



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991