



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

MOLLEJITAS DORADAS \$ 1220

Mollejas salteadas en salsa demi-glacé con hongos.

PROVOLETA \$ 880

Queso provolone grillado, tomates chopeados y oliva.

TARTARE DE SALMÓN Y PALTA \$ 1250

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

MOZZARELLA APANADA \$ 840

Con tapenade y tomates asados.

BURRATA CON OLIVA Y JAMÓN \$ 1150

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

CEVICHE DE PESCA BLANCA \$ 1100

para picar

EMPANADA DE LOMO A CUCHILLO \$ 260

EMPANADA DE POLLO AL VINO BLANCO \$ 240

EMPANADA DE CALABAZA AL ROQUEFORT \$ 240

PICADA CRIOLLA (pican 4) \$ 4200

Entraña, chorizo, 2 empanadas a elección, mozzarella apanada, escabeches caseros de berenjenas y de pollo, quesos y aceitunas serranas en aceite de oliva extra virgen y canasta de papas fritas.

Con mollejas \$ 880

principales

GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA \$ 1850

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

RIBS DE CERDO \$ 1550

Costillas de cerdo grilladas con batatas asadas y salsa agri dulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 980

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 90 | A caballo \$ 120

A la napolitana \$ 140

WOK DE VEGETALES \$ 980

Vegetales salteados con soja al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 120

HAMBURGUESA CASERA \$ 960

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

Con papas fritas o Caesar Salad.

Con huevo \$ 120

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR \$ 860

Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 920

ENSALADA BLUE CHEESE

CON PERAS DEL VALLE \$ 980

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

NOVECENTO STEAK SALAD \$ 980

Mezclum de hojas verdes, trocitos de lomo grillado, papas fritas, salsa de hongos y vinagreta balsámica.

CHICKEN GUACAMOLE \$ 980

Pechugas de pollo salteadas con demi-glacé y jugo de limón, servidas con guacamole y hojas verdes.

pasta

GNOCHIS CASERITOS \$ 980

De papa, con salsa a elección.

Fileto | Crema | Bolognesa

SORRENTINOS DE ZAPALLO

A LAS BRASAS \$ 1100

Con queso ahumado y manteca de salvia.

FARFALLE CON SALMÓN \$ 1200

Farfalle con crema de salmón, reducción de vino blanco y zapallitos.

PENNE RIGATE CON SALSA DE HONGOS \$ 1150

Mostacholes en salsa demi-glacé con crema y hongos portobello.

de la grilla

INCLUYEN GUARNICIÓN A ELECCIÓN.
papas fritas | puré de papas o calabaza
mezclum de verdes | vegetales al wok

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 1850

ENTRAÑA \$ 1550

PECHUGA DE

POLLO DE GRANJA \$ 1150

SALMÓN DEL PACÍFICO

A LA GRILLA \$ 2100

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 460

PAPAS FRITAS

CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 600

PAPAS FRITAS

CON SALSA DE HONGOS \$ 630

PAPAS PICANTITAS

CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 560

PURÉ DE PAPAS \$ 460

PURÉ DE CALABAZAS \$ 460

VEGETALES AL WOK \$ 500

MEZCLUM DE VERDES \$ 500

RÚCULA Y PARMESANO \$ 560

* Por compartir plato se cobrará el 50% del valor del plato.

Servicio de mesa no incluido.

Cubierto Lunch - Brunch \$ 150 | Cubierto Dinner \$ 170



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

CREME BRÛLÉE \$ 520

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 620

Con corazón de chocolate, servido con helado de crema americana.

KEY LIME PIE \$ 510

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 480

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

TIRAMISÚ \$ 520

Mascarpone, vainillas, café y cacao.

VIGILANTE de "ALEX" \$ 490

Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 420

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 180

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 210

MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

HUEVOS

BENEDICTO \$ 860

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

HUEVOS

FIorentINA \$ 920

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

HUEVOS CON

SALMÓN GRILLÉ \$ 1150

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

AVOCADO TOAST \$ 860

Tostón de pan casero de masa madre, palta y huevo poché.

HAMBURGUESA

CASERA \$ 960

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

Con huevo \$ 120

Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

— o —

(*)Cualquier plato del brunch incluye un 2 X \$ 900 brunch cocktails

— o —

brunch cocktails

APEROL SPRITZ \$ 550

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$ 500

Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

GORDON'S GIN & TONIC \$ 550

Gin, agua tónica y rodaja de pepino.

SMF BITTER CITRIC \$ 550

Vodka Smirnoff, jugo de pomelo, rodaja de pomelo.

MENÚ INFANTIL \$ 860.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o PENNE CON SALSA DE TOMATE Y CREMA.

+

HELADO PERSICCO.

+

1 AGUA o GASEOSA.


PeRSicco

NOVECEN TO
NYC 30 YRS
EST. 1991
SIGNATURE

REDESCUBRI NUESTROS PLATOS TRADICIONALES



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 • GUATEMALA



EST. 1991
SOHO-NYC.

COFFEE & DRINKS

bebidas sin alcohol

AGUA MINERAL VILLAVICENCIO \$ 200

LEVITÉ \$ 200

Pomelo - Naranja - Manzana - Pera

GASEOSAS LÍNEA PEPSI 350cc. \$ 200

JUGO DE NARANJA \$ 320

LIMONADA \$ 320



coffee

CAFÉ \$ 180

Expreso – Cortado – Lágrima –
Descafeinado o Ristretto.

CAFÉ CON CREMA \$ 190

Expreso con crema.

JARRITO \$ 200

Expreso – Cortado – Lágrima.

CAFÉ DOBLE \$ 220

Expreso – Descafeinado – Cortado –
Lágrima o con Leche.

CAPUCCINO \$ 280

Café, leche, crema, chocolate y canela.

TÉ \$ 210

SUBMARINO \$ 240

Chocolate con leche caliente.

cervezas

IMPERIAL LAGER 500cc. \$ 280

IMPERIAL AMBER LAGER 500cc. \$ 280

IMPERIAL APA 500cc. \$ 320

IMPERIAL IPA 500cc. \$ 320

breakfast & afternoon snacks

CAFÉ O TÉ CON MEDIALUNAS \$ 360

Dos medialunas de grasa o manteca.

CAFÉ O TÉ CON BUDÍN CASERO \$ 490

Con porción de budín casero.

CONTINENTAL \$ 620

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

ARGENTINO \$ 690

Café o Té con dos medialunas con
jamón y queso.

AMERICANO \$ 760

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

MEDIALUNA DE MANTECA \$ 70

MEDIALUNA CON
JAMÓN Y QUESO \$ 390

BUDÍN CASERO DE BANANA
Y NUECES \$ 320

ÁRABE CON JAMÓN Y QUESO \$ 590

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



OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN • GUATEMALA