



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

MOLLEJITAS DORADAS \$ 1420

Mollejas salteadas en salsa demi-glacé con hongos.

PROVOLETA \$ 980

Queso provolone grillado, tomates chopeados y oliva.

TARTARE DE SALMÓN Y PALTA \$ 1450

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

MOZZARELLA APANADA \$ 940

Con tapenade y tomates asados.

BURRATA CON OLIVA Y JAMÓN \$ 1350

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

CEVICHE DE PESCA BLANCA \$ 1300

para picar

EMPANADA DE LOMO A CUCHILLO \$ 300

EMPANADA DE POLLO AL VINO BLANCO \$ 290

EMPANADA DE CALABAZA AL ROQUEFORT \$ 290

PICADA CRIOLLA (pican 4) \$ 4600

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 \$ 1020

principales

GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA \$ 2050

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

RIBS DE CERDO \$ 1850

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

MILANESAS NOVECENTO \$ 1100

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 100 | A caballo \$ 160

A la napolitana \$ 180

WOK DE VEGETALES \$ 1100

Vegetales salteados con soja al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 180

HAMBURGUESA CASERA \$ 1100

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

Con papas fritas o Caesar Salad.

Con huevo \$ 160

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR \$ 920

Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 980

ENSALADA BLUE CHEESE

CON PERAS DEL VALLE \$ 990

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

NOVECENTO STEAK SALAD \$ 1150

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

CHICKEN GUACAMOLE \$ 1100

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

pasta

GNOCHIS CASERITOS \$ 1100

De papa, con salsa a elección.

Fileto | Crema | Bolognesa

SORRENTINOS DE ZAPALLO

A LAS BRASAS \$ 1200

Con queso ahumado y manteca de salvia.

FARFALLE CON SALMÓN \$ 1300

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 \$ 2050

ENTRAÑA \$ 1850

PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 1350

SALMÓN DEL PACÍFICO A LA GRILLA \$ 2400

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 520

PAPAS FRITAS CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 640

PAPAS FRITAS CON SALSA DE HONGOS \$ 670

PAPAS PICANTITAS CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 600

PURÉ DE PAPAS \$ 500

PURÉ DE CALABAZAS \$ 500

VEGETALES AL WOK \$ 540

MEZCLUM DE VERDES \$ 540

RÚCULA Y PARMESANO \$ 600

* 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 \$ 580

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 680

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

KEY LIME PIE \$ 570

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 520

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

TIRAMISÚ \$ 580

Mascarpone, vainillas, café y cacao.

VIGILANTE de "ALEX" \$ 550

Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 460

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 200

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 230

MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

HUEVOS

BENEDICTO \$ 960

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

HUEVOS

FIorentina \$ 980

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

HUEVOS CON

SALMÓN GRILLÉ \$ 1350

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

AVOCADO TOAST \$ 990

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

HAMBURGUESA

CASERA \$ 1100

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

Con huevo \$ 160

Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

— o —

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

— o —

brunch cocktails

APEROL SPRITZ \$ 600

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$ 600

Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

GORDON'S GIN & TONIC \$ 600

Gin, agua tónica y rodaja de pepino.

SMF BITTER CITRIC \$ 600

Vodka Smirnoff, jugo de pomelo, rodaja de pomelo.

MENÚ INFANTIL \$ 960.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o PENNE CON SALSA DE TOMATE Y CREMA.

+

HELADO PERSICCO.

+

1 AGUA o GASEOSA.


persicco

NOVECENTO
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 \$ 360

LIMONADA \$ 360



coffee

CAFÉ \$ 200

Expreso – Cortado – Lágrima –
Descafeinado o Ristretto.

CAFÉ CON CREMA \$ 210

Expreso con crema.

JARRITO \$ 230

Expreso – Cortado – Lágrima.

CAFÉ DOBLE \$ 260

Expreso – Descafeinado – Cortado –
Lágrima o con Leche.

CAPUCCINO \$ 320

Café, leche, crema, chocolate y canela.

TÉ \$ 230

SUBMARINO \$ 280

Chocolate con leche caliente.

cervezas

IMPERIAL LAGER 500cc. \$ 300

IMPERIAL AMBER LAGER 500cc. \$ 300

IMPERIAL APA 500cc. \$ 340

IMPERIAL IPA 500cc. \$ 340

breakfast & afternoon snacks

CAFÉ O TÉ CON MEDIALUNAS \$ 420

Dos medialunas de grasa o manteca.

CAFÉ O TÉ CON BUDÍN CASERO \$ 550

Con porción de budín casero.

CONTINENTAL \$ 680

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

ARGENTINO \$ 770

Café o Té con dos medialunas con
jamón y queso.

AMERICANO \$ 820

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