



EST. 1991  
SOHO-NYC.

## LUNCH & DINNER MENU

### entradas

#### **MOLLEJITAS DORADAS \$ 1610**

Mollejas salteadas en salsa  
demi-glace con hongos.

#### **PROVOLETA \$ 1240**

Queso provolone grillado, tomates  
chopeados y oliva.

#### **TARTARE DE SALMÓN Y PALTA \$ 1590**

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

#### **BURRATA \$ 1550**

Burrata Wapi con berenjenas, zucchini,  
cebolla y chauchas.

#### **TOFU MARINADO CON PAK CHOI \$ 1350**

Hongos, tomates cherries, cebolla y morrón rojo.

### para picar

#### **EMPANADA DE LOMO A CUCHILLO \$ 420**

#### **EMPANADA DE POLLO AL VINO BLANCO \$ 380**

#### **EMPANADA DE CALABAZA AL ROQUEFORT \$ 380**

#### **PICADA CRIOLLA (pican 4) \$ 5100**

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

Con mollejas \$ 1420

### principales

#### **GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA \$ 2250**

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

#### **RIBS DE CERDO \$ 1980**

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

#### **MILANESAS NOVECENTO \$ 1300**

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 120 | A caballo \$ 180

A la napolitana \$ 200

#### **WOK DE VEGETALES \$ 1300**

Vegetales salteados con soja  
al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 220

#### **PARMESANA DE BERENJENAS \$ 1300**

Berenjenas al horno con acelga,  
queso y salsa de tomate.

### ensaladas como principal

#### **ENSALADA CAESAR \$ 980**

Ensalada "Caesar" estilo americano  
con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 1320

#### **ENSALADA BLUE CHEESE**

#### **CON PERAS DEL VALLE \$ 1320**

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

#### **CHICKEN GUACAMOLE \$ 1320**

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

### pasta

#### **GNOCCHIS CASERITOS \$ 1340**

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

#### **SORRENTINOS DE ZAPALLO**

#### **A LAS BRASAS \$ 1440**

Con queso ahumado y manteca de salvia.

#### **SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS \$ 1440**

Con salsa fresca de tomate.

#### **FARFALLE CON SALMÓN \$ 1590**

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

### de la grilla

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

#### **BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 2250**

#### **ENTRAÑA \$ 1950**

#### **PECHUGA DE**

#### **POLLO DE GRANJA \$ 1450**

#### **SALMÓN DEL PACÍFICO**

#### **A LA GRILLA \$ 2550**

### guarniciones adicionales

#### **PAPAS FRITAS \$ 580**

#### **PAPAS FRITAS**

#### **CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 680**

#### **PAPAS FRITAS**

#### **CON SALSA DE HONGOS \$ 730**

#### **PAPAS PICANTITAS**

#### **CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 660**

#### **PURÉ DE PAPAS \$ 580**

#### **PURÉ DE CALABAZAS \$ 580**

#### **VEGETALES AL WOK \$ 610**

#### **MEZCLUM DE VERDES \$ 630**

#### **RÚCULA Y PARMESANO \$ 660**

\* 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 \$ 720

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

#### TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 820

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

#### KEY LIME PIE \$ 720

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

#### PANQUEQUES \$ 680

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

#### TIRAMISÚ \$ 740

Mascarpone, vainillas, café y cacao.

#### VIGILANTE de "ALEX" \$ 680

Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

#### HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 640

Dos bochas de helado a elección.

#### CAFÉ \$ 250

Expreso – Cortado – Lágrima.

#### TÉ \$ 260

### MENÚ INFANTIL \$ 1200.-

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 \$ 1200

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

#### HUEVOS

#### FIorentINA \$ 1300

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

#### HUEVOS CON

#### SALMÓN GRILLÉ \$ 1550

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

#### AVOCADO TOAST \$ 1100

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

#### HAMBURGUESA

#### CASERA \$ 1250

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 \$ 1000 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.

  
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