

*Pertutti*

## CAFÉ

Café	\$ 220.-
Café Doble	\$ 330.-
Capuccino	\$ 350.-
Capuccino a la Italiana	\$ 380.-
Café con Leche	\$ 300.-
Café en Jarrito	\$ 260.-
Café completo	\$ 520.-
Con tostadas queso blanco y mermelada	
Café completo <i>OPCIÓN SIN TACC</i>	\$ 550.-
Con tostadas queso blanco y mermelada	
Café con Leche con 3 Medialunas	\$ 500.-
Té	\$ 240.-
Té con Leche	\$ 260.-
Té digestivo	\$ 260.-
Adicional de crema	\$ 110.-
Adicional Leche de Almendras	\$ 90.-



## CHOCOLATERÍA

Chocolate a la Española (concentrado)	\$ 380.-
Chocolate a la Francesa (liviano)	\$ 380.-
Submarino	\$ 380.-
Chocolatada Fría o Caliente	\$ 380.-
Adicional o crema	\$ 110.-

## FACTURAS

Medialunas y Facturas	\$ 95.-
Alfajor de maicena o chocolate	\$ 280.-
Masas Finas o secas c/u	\$ 95.-

Cuadrado de Ricota / Manzana	\$ 380.-
Cuadrado brownie	\$ 270.-
Porción de Pan Dulce	\$ 490.-

## DESAYUNOS

### HORA DEL TÉ

#### LIGHT

Café descafeinado o té, jugo de naranja o pomelo, tostadas de pan integral, queso blanco descremado, mermelada light

\$ 660.-

#### TROPICAL

Café o té, leche, manteca y dulce o mermelada, dos medialunas, tostadas, porción de torta y ensalada de fruta.

\$ 990.-

#### MISIÓN

Café o té, leche, tostadas, manteca y dulce o mermelada, dos medialunas, porción de torta, tostado mixto y jugo de naranja o pomelo.

\$ 1100.-

#### AMERICANO

Café con leche, medialunas, tostadas, manteca, mermelada, torta, huevos revueltos con panceta, salchicha y jugo de naranja.

\$ 1200.-

#### PERTUTTI

Té o café con leche, porción de torta, rosca de nuez de almendras, pan dulce, masas finas, budín inglés, sándwiches de miga, fosforitos de jamón y queso, tostadas, mermelada, manteca y jugo de naranja.

\$ 2000.-

## TOSTADAS ESPECIALES

Pan de campo, Palta y Huevo Mollet	\$ 500.-
Pan de campo, Queso Finlandia, palta y Salmón Macerado	\$ 700.-

## T É S \$ 390.-

### ENGLISH BREAKFAST

Es una clásica base té negro "blandeadá". Es decir, en este caso, es un Blen (mezcla) de hebras partidas de té negro que proviene de distintos orígenes. Suele armerse con té negro de Assam, té negro del sur de China y té negro Ceylon, en diferentes proporciones.

### EARL GREY TRADICIONAL

Té Negro de hebras largas de Ceylon o China, con esencia natural de cáscaras de bergamota. Antiquísimo Blend del sur de China, del que el ministro Earl Grey gustaba disfrutar.

### PAKISTAN

Té Negro de Ceylon (Sri Lanka) con jengibre y canela de China, cardamomo de India, vainilla, polvo de clavo de olor de Madagascar y naranjitas del Mediterráneo.

### TAJMAHAL

Base de Té Verde Sencha (Japón) y Té negro de India, con pétalos de aciano de Polonia, girasol de Bulgaria, rosas rojas pakistaníes y jazmínes de China.

### PASSION FRUITS

Base mixta de dos Té Verdes de China con mango, piña, papaya de los trópicos, rosas pakistaníes y azahar del Mediterráneo.

### ROSE PEACH

Té Verde Sencha típico de Japón, con damasco y durazno, flores de malva azul europea, rosas blancas de Pakistán, caléndula de Egipto y pétalos de naranjas del Mediterráneo.

### LEMON FLOWER

Rooibos original de Sudáfrica (descafeinado) con pétalos de caléndula egipcia, flores de jazmín chinas, hojas de limón y cítricos del mediterráneo.

### BLACK TOFFEE

Té Negro con dejo a tabaco, con una lluvia de daditos de crema de caramelo y perfume de vainilla Madagascar. Un Blend inspirado en nuestra repostería.

## DULCES TENTACIONES

Alfajor de dulce de leche	\$ 290.-
Cuadrado brownie	\$ 300.-
Tortitas apple	\$ 490.-
Tortitas brownie	\$ 490.-
Tortitas lemon pie	\$ 490.-
Chocotorta	\$ 490.-



## T O R T A S \$ 500.-

### Bombón

Bizcochuelo de chocolate y dulce de leche.

### Oreo

Bizcochuelo de chocolate, piso de galletitas oreo, dulce de leche con queso crema y chantilly con oreo.

### Selva Negra

Bizcochuelo de chocolate, crema, frutillas y rum.

### Cheesecake

Masa sablé, queso Philadelphia, frambuesa.

### Cheesecake Dulce de Leche

Masa sablé, queso Philadelphia y dulce de leche

### Cheesecake de Maracuyá

Masa sablé, queso Philadelphia con maracuyá y salsa de maracuyá.

### Balcarce

Bizcochuelo, vainilla, merengue, cerezas, crema y nuez.

### Lemon Pie

Crema de limón y merengue Italiano.

### Torta Ana

Base de brownie, dulce de leche, crema, chantilly y merengue italiano.

### Tarta de Frutillas

Pastelera, frutillas, base de tarta.

### Nacional

Bizcochuelo mixto dos cortes de crema con dulce de leche.

### Torta Marroc

Bizcochuelo mixto, crema marroc, bombón marroc, chantilly y dulce de leche.

### Torta Baileys

Bizcochuelo de chocolate, mousse de dulce de leche, crema chantilly y baileys.

## JUGOS NATURALES

Exprimido de Naranja y/o Pomelo	\$ 350.-
Limonada	\$ 350.-
Limón natural, menta, jengibre, azúcar y hielo	

## LICUADOS

De Banana, Durazno, Ananá	\$ 350.-
Kiwi, Frutilla, Manzana, Tuti Frutti	
Adicional Leche / Jugo de naranja	\$ 90.-
MILKSHAKE Helado, leche y crema	\$ 490.-

# SANDWICHES

ESPECIALES  
PEBETE · FRANCÉS · ÁRABE

Jamón cocido y/o queso	\$ 500.-
Queso y tomate	\$ 500.-
Jamón cocido, queso y tomate	\$ 550.-
Jamón crudo y queso	\$ 690.-
Jamón crudo, rúcula y tomate secos	\$ 750.-
Jamón crudo, queso brie, palta y nuez	\$ 790.-

# HAMBURGUESAS

SERVIDAS CON PAN ARTESANAL Y  
GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS

Sola	\$ 500.-
Cheeseburger	\$ 900.-
<i>Servida con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y pepino, aderezada con mayonesa y mostaza.</i>	
Crispy Chiken Burger	\$ 900.-
<i>Pechuga de pollo crispy, acompañada de queso, tomate y lechuga con nuestro aderezo Caesar.</i>	
Pertutti Burger	\$ 990.-
<i>Servida con queso cheddar, laminas de panceta ahumada, tomate, huevo, cebollas caramelizadas, salsa barbacoa.</i>	

# TOSTADOS

MIGA B&N

Jamón cocido y/o queso	\$ 460.-
Queso y tomate	\$ 460.-
Jamón cocido, queso y tomate	\$ 550.-
Jamón crudo y queso	\$ 690.-
Jamón crudo, queso y tomate	\$ 750.-

# MEDIALUNAS

RELLENAS

Jamón cocido y queso (2)	\$ 390.-
Jamón crudo y queso (2)	\$ 500.-

# LOMITOS

PEBETE · FRANCÉS · ÁRABE  
C/ GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS

Solo	\$ 800.-
Cheddar	\$ 990.-
<i>Servida con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y pepino, aderezada con mayonesa y mostaza.</i>	
Pertutti	\$ 1100.-
<i>Servida con queso cheddar, laminas de panceta ahumada, tomate, huevo, cebollas caramelizadas, salsa barbacoa.</i>	

# PORCIONES

Ensalada Mixta	\$ 550.-
Ensalada de Rúcula y Parmesano	\$ 690.-
Papas Españolas	\$ 550.-
Papas Fritas	\$ 550.-
Papas Noisette	\$ 550.-
Papas a la crema	\$ 690.-
Puré de papas	\$ 550.-
Puré de calabaza	\$ 550.-
Huevo frito (2)	\$ 350.-
Papas Fritas con Cheddar y Panceta	\$ 700.-

# ENTRADAS

<b>Burrata Italiana</b>	\$ 950.-
<i>Mezclun de hoja, jamón crudo, pesto de albahaca y oliva negra</i>	
<b>Rabas a la Romana</b>	\$ 950.-
<b>Mozzarella a la milanese</b>	\$ 800.-
<i>En coulis de pomodoro</i>	
<b>Langostina Crispy (5)</b>	\$ 850.-
<i>Con dips de salsas</i>	

# ENSALADAS

<b>Caesar</b>	\$ 900.-
<i>Pollo, lechuga crujiente, croutones, queso parmesano y aderezo caesar</i>	
<b>Tibia Di Mare</b>	\$ 1300.-
<i>Mix de hojas, tomates confitados, bastones de salmón y gambas</i>	
<b>Vegan Salad</b>	\$ 900.-
<i>Quinoa, Cebolla morada, pepino, mango, frutos secos y palta</i>	
<b>Be Fit</b>	\$ 900.-
<i>Mix de verdes, arroz yamani, atún, tomates cherry, cebolla, calabaza asada y champiñones</i>	
<b>Be Classy</b>	\$ 900.-
<i>Mix de verdes, rúcula, tomates cherry, pollo, palta e higos deshidratados</i>	
<b>Be Mexican</b>	\$ 900.-
<i>Mix de verdes, pollo spicy, tomate, cebolla morada, guacamole, choclo y nachos</i>	

# TABLAS

## FIAMBRES Y PICADAS

<b>Tabla Pertutti</b> para 4 personas
Variedad de salames tandileros (picado fino, grueso, español y spianata), bondiola especial, jamón crudo español, jamón cocido leberwurst, mortadela, gruyere, fontina, pategras, roquefort, mozzarella de bufala y aceitunas verdes y negras.
\$ 3500

## TORTILLAS Y OMELETTES

Tortilla Española	\$ 790.-
Tortilla de papa	\$ 650.-
Tortilla de papas y cebolla	\$ 650.-
Omelette jamón y queso	\$ 650.-

Como  
en casa



## LAS PASTAS

Ravioles de ricota	\$ 770.-
Ravioles de pollo y verdura	\$ 770.-
Ravioles de calabaza y queso port salut	\$ 790.-
Canelones de ricota y verdura	\$ 850.-
Spaghetti al huevo	\$ 720.-
Ñoquis	\$ 720.-
Sorrentinos de jamón y mozzarella	\$ 850.-
Lasagna rellena de ricota, verdura, jamón y carne	\$ 850.-
Sorrentinos de Salmón Rosado <i>Rellenos de mousse de salmón rosado, salsa crema, camarones y lluvia de caviar.</i>	\$ 1100.-
Crêpe de Espinaca <i>De espinaca y ricota, pomodoro, crema, gratinado con parmesano.</i>	\$ 850.-

### SALSAS A ELECCIÓN

#### Filetto

*La tradicional salsa de tomates con un toque de nuestro Chef.*

#### Crema

*Una salsita suave a base de crema de leche.*

#### Crema de Champignones

*Suave salsa de crema de champignones frescos y saltados a la manteca.*

#### Aurora

*Una sabrosa combinación de filetto y crema.*

#### Cuatro Quesos

*Deliciosa sala crema a base de quesos seleccionados.*

#### Pesto

*Salsa de albahaca fresca, toque de oliva y nueces picadas.*

#### Bolognesa

*Trocitos de carne de ternera con salsa de tomates.*

## COMIDAS PARA CELÍACOS



<b>Pizza individual de mozzarella</b>	\$ 750.-
<b>Ñoquis de papas</b> <i>Con salsa de tomate.</i>	\$ 750.-
<b>Canelones de ricota y verdura</b> <i>Con salsa mixta.</i>	\$ 850.-

### RISOTTOS

<b>Risotto con Frutos de Mar</b> <i>Risotto con frutos de mar seleccionados</i>	\$ 1400.-
<b>Risotto con Pollo</b> <i>Risotto con bocaditos de pollo</i>	\$ 1200.-
<b>Risotto al Funghi</b> <i>Risotto con hongos y champignones</i>	\$ 1200.-



*Menú infantil*

<b>Milanesa</b> <i>Con papas fritas o puré, gaseosa, helado o flan</i>	\$ 600.-
<b>Spaghetti o Ñoquis</b> <i>Gaseosa, helado o flan</i>	\$ 600.-
<b>Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas</b> <i>Gaseosa, ensalada de fruta o helado</i>	\$ 600.-
<b>Patitas de pollo con papas fritas</b> <i>Gaseosa, ensalada de fruta o helado</i>	\$ 600.-
<b>Pizzeta individual de mozzarella</b> <i>Gaseosa, ensalada de frutas o helado</i>	\$ 600.-

## MILANESAS DE POLLO & DE TERNERA

Milanesa completa <i>Dos huevos fritos y papas fritas</i>	\$ 900.-
Milanesa Sola	\$ 700.-
Milanesa a la napolitana	\$ 800.-
Milanesa a la napolitana completa <i>Dos huevos fritos y papas fritas</i>	\$ 1100.-
Milanesa a la suiza <i>Salsa blanca y queso gratinado con papas doré</i>	\$ 1100.-

Milanesa de soja <i>Con ensalada de zanahoria, tomate y huevo.</i>	\$ 950.-
---	----------

## PESCADOS

Filet de merluza a la romana	\$ 800.-
Salmón Grillé	\$ 1450.-
Salmón Pertutti <i>En crema rosa de camarones con papas horneadas al azafrán</i>	\$ 1700.-
Salmón al cedro <i>Cocido sobre table de cedro, pintado con glacé de mostaza y azúcar negro, con vegetales rostizados.</i>	\$ 1700.-

## CERDOS

Matambrito de cerdo a la pizza <i>Con papas españolas</i>	\$ 1350.-
Matambrito de cerdo al verdeo <i>Con papas doré</i>	\$ 1350.-

## CARNES

Bife de chorizo	\$ 1350.-
Bife de lomo	\$ 1350.-
Bife De Chorizo Bs. As. <i>Tomate asado, panceta, cebolla y ajíes acompañado de papitas noisette y huevo frito.</i>	\$ 1700.-
Planchita de Lomo <i>Lomo, champignón, panceta, cebolla morrones y papas fritas</i>	\$ 1500.-
Lomo a la pimienta <i>Con papas a la crema</i>	\$ 1600.-
Lomo al champignon <i>Con papas noisette</i>	\$ 1600.-
Lomo a la mostaza <i>Con papas noisette</i>	\$ 1600.-
Lomo al verdeo <i>Con papas noisette</i>	\$ 1600.-

## POLLOS

1/4 de pollo deshuesado grillé	\$ 800.-
1/4 de pollo al champignón <i>Con papas doré</i>	\$ 1200.-
1/4 de pollo al verdeo <i>Con papas doré</i>	\$ 1200.-



## PIZZAS

	Chica	Grande		Chica	Grande
<b>Mozzarella</b> <i>Salsa de tomate mozzarella, aceitunas y orégano.</i>	\$ 700	\$ 1300	<b>Americana</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, huevo frito, morrones, aceitunas.</i>	\$ 840	\$ 1600
<b>Pertutti</b> <i>Jamón, mozzarella, tomates, ajíes frescos, salsa de tomates, aceitunas negras, morrones huevo duro y ajo.</i>	\$ 840	\$ 1600	<b>Vegetariana</b> <i>Espinaca, salsa blanca y queso rallado.</i>	\$ 800	\$ 1550
<b>Napolitana</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas, orégano, rodajas de frescos tomates, parmesano, ajo opcional.</i>	\$ 780	\$ 1500	<b>Roquefort</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, roquefort y aceitunas negras.</i>	\$ 800	\$ 1550
<b>Napolitana con jamón</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y aceitunas.</i>	\$ 800	\$ 1550	<b>Provolone</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, provolone y aceitunas.</i>	\$ 800	\$ 1550
<b>Jamón</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y aceitunas.</i>	\$ 780	\$ 1500	<b>Ananá</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, ananá y caramelo.</i>	\$ 800	\$ 1550
<b>Jamón y Morrones</b> <i>Idem con morrones</i>	\$ 800	\$ 1550	<b>Cuatro Quesos</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, provolone, roquefort, queso parmesano, y aceitunas negras.</i>	\$ 800	\$ 1550
<b>Rúcula</b> <i>Mozzarella, rúcula y tomates secos</i>	\$ 800	\$ 1550	<b>Fugazza</b>	\$ 700	\$ 1250
<b>Rúcula y Prosciutto</b> <i>Mozzarella, rúcula, tomates secos y jamón crudo.</i>	\$ 840	\$ 1600	<b>Fugazza con mozzarella</b> <i>Cubierta con mozzarella.</i>	\$ 780	\$ 1500
<b>Calabresa</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, longaniza, huevo duro y aceitunas.</i>	\$ 800	\$ 1550	<b>Fugazzeta</b> <i>Rellena con mozzarella.</i>	\$ 800	\$ 1550
<b>Palmitos</b> <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, morrones, palmitos, huevo duro, aceitunas negras y salsa golf.</i>	\$ 840	\$ 1600	<b>Fugazzeta con jamón</b> <i>Rellena con mozzarella y jamón</i>	\$ 840	\$ 1600

---

**Faina \$ 120**

---

## EMPANADAS

Carne	\$ 130.-
Jamón y queso	\$ 130.-
Queso y cebolla	\$ 130.-
Pollo	\$ 130.-
Humita	\$ 130.-
Verdura	\$ 130.-
Roquefort	\$ 130.-
Capresse	\$ 130.-

## TARTAS

Verduras	\$ 700.-
Jamón y Queso	\$ 800.-
Pollo	\$ 800.-
Tricolor	\$ 700.-



## NUESTROS POSTRES

### Brownie Pertutti

*Bocadito brownie, coronado con una bocha de helado de crema americana, dulce de leche charlotte y lluvia de praliné*

\$ 690.-

### Volcán de Chocolate

*Con helado*

\$ 690.-

### Apple Crumble

*Cuadrado de manzana con crocante streussel, coronado con helado de crema*

\$ 690.-

### Cheesecake

*Masa sableê, queso Philadelphia, frambuesa*

\$ 500.-

### Cheesecake de Dulce de Leche

*Masa sableê, queso Philadelphia y dulce de leche*

\$ 500.-

### Cheesecake de Maracuyá

*Masa sableê, queso Philadelphia con maracuyá y salsa de maracuyá*

\$ 500.-

### Mousse 3 Chocolates

*De chocolate con leche, amargo y chocolate blanco*

\$ 500.-

### Tiramisú

*Con mascarpone italiano y bizcochuelo húmedo en licor*

\$ 500.-

### Mousse de Chocolate

*Base de pionono y mousse de chocolate*

\$ 500.-

## POSTRES CLÁSICOS

### Copa Helada

*Dos gustos, haga su combinación*

\$ 600.-

### Bocha de Helado

*Frutilla - Crema Americana - Limón*

*Banana Split - Chocolate - Chocolate con Almendras*

*Chocolate Suizo - Dulce de Leche*

*Dulce de Leche Granizado*

\$ 350.-

### Ensalada de Frutas

\$ 550.-

### Flan Casero

\$ 500.-

## CERVEZAS

### Pinta Quilmes 470cc

\$ 360.-

### Porrón Corona

\$ 460.-

### Stella Artois 1lt

\$ 800.-

### Stella Artois Noire 1lt

\$ 820.-

### Patagonia Amber 740cc

\$ 820.-

### Patagonia Bohemian 740cc

\$ 820.-

### Patagonia 24.7 740cc

\$ 820.-

## AGUAS & GASEOSAS

### Gaseosas

\$ 220.-

### Agua Mineral sin/con gas

\$ 220.-

### Agua Saborizada

\$ 220.-

## NUESTRA BODEGA

### Tintos

#### BODEGA LA RURAL

	3/8	3/4
San Felipe	\$ 660	\$ 1100
San Felipe Roble <i>Malbec/Cab. Sauv.</i>		\$ 1300
LÍNEA RUTINI		
Trumpeter <i>Syrah/Cab. Sauv./Malbec</i>	\$ 950	\$ 1650
Rutini Cabernet Malbec Rutini		\$ 3500
Malbec		\$ 4600
Rutini Cabernet Sauvignon		\$ 4200

---

#### BODEGA NORTON

	3/8	3/4
Norton Clásico	\$ 500	\$ 900
Norton Malbec D.O.C.		\$ 1500

---

#### BODEGA CHANDON

	3/8	3/4
Terrazas Reserva <i>Malbec 1067 m</i>		\$ 1900
Terrazas Reserva <i>Cabernet Sauv. 980 m</i>		\$ 1900
Altos del Plata <i>Malbec 1067 m</i>		\$ 1300
Altos del Plata <i>Cabernet Sauv. 980 m</i>		\$ 1300
Latitud 33° <i>Cabernet Sauv./Malbec/Syrah</i>		\$ 1200
Comte de Valmont	\$ 500	\$ 950

#### BODEGA NIETO SENETINER

	3/8	3/4
Benjamin <i>Malbec</i>	\$ 650	\$ 1100
Benjamin <i>Cabernet</i>		\$ 1100
Nieto Senetiner <i>Malbec</i>	\$ 900	\$ 1800
Nieto Senetiner <i>Cabernet</i>		\$ 1800
Don Nicanor <i>Malbec</i>		\$ 2500
Emilia <i>Malbec</i>		\$ 1300
Aimé <i>Malbec</i>		\$ 950

---

#### BODEGA LUIGI BOSCA

	3/8	3/4
Luigi Bosca <i>Cabernet Sauv./Malbec</i>		\$ 2500

---

#### BODEGA CATENA ZAPATA

	3/8	3/4
Alamos <i>Malbec</i>	\$ 850	\$ 1600
Alamos <i>Cabernet</i>		\$ 1600
D.V. Catena <i>Malbec-Cabernet</i>		\$ 3000
Saint Felicien <i>Malbec</i>		\$ 2500
Saint Felicien <i>Cabernet Sauvignon</i>		\$ 2500
Angélica Zapata		\$ 6000
Nicasia <i>Malbec</i>		\$ 2000

---

#### BODEGA CASA BOHER

	3/8	3/4
Casa Boher <i>Malbec</i>		\$ 1900
Casa Boher <i>Cabernet - Franc</i>		\$ 1900

## NUESTRA BODEGA

### *Blancos*

#### BODEGA LA RURAL

	3/8	3/4
San Felipe	\$ 650	\$ 1100
San Felipe Roble Tardío		\$ 1300
San Felipe Roble <i>Chardonnay</i>		\$ 1300

#### LÍNEA RUTINI

Trumpeter <i>Sauvignon Blanc</i>		\$ 1650
Rutini <i>Sauvignon Blanc</i>		\$ 3300
Rutini <i>Chardonnay</i>		\$ 4200

---

#### BODEGA NORTON

	3/8	3/4
Norton <i>Clásico</i>	\$ 500	\$ 900
Norton <i>Cosecha Tardía</i>	\$ 700	\$ 1200

---

#### BODEGA CHANDON

	3/8	3/4
Latitud 33° <i>Chardonnay</i>		\$ 1200

#### BODEGA NIETO SENETINER

	3/8	3/4
Benjamin <i>Tardío Blanco</i>		\$ 1100
Nieto Senetiner <i>Chardonnay</i>		\$ 1600
Emilia <i>Rosado</i>		\$ 1300

---

#### BODEGA LUIGI BOSCA

	3/8	3/4
Luigi Bosca <i>Sauvignon Blanc</i>		\$ 2500

---

#### BODEGA CATENA ZAPATA

	3/8	3/4
Alamos <i>Chardonnay</i>		\$ 1550
D.V. Catena <i>Chardonnay-Chardonnay</i>		\$ 3000
Saint Felicien <i>Chardonnay</i>		\$ 2500



---

Copa de Vino de la Casa tinto / Blanco \$300.-

Copa de vino Trumpeter Malbec/Sauvignon Blanc \$ 550.-

---

*Pertutti*  
RISTORANTE & CAFE

## COCKTAILS & APERITIVOS

<b>Margarita</b>	\$590.-
<i>Tequila, cointeau y jugo de limón</i>	
<b>Caipirinha</b>	\$590.-
<i>Cachaça, jugo de limón y azúcar</i>	
<b>Caipirinha de Maracuyá</b>	\$590.-
<b>Daikiri</b>	\$590.-
<i>Frutilla, ananá o durazno y Ron</i>	
<b>Negroni</b>	\$590.-
<i>Gin Beefeater, Bitter Campari y Vermouth Rosso</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	\$590.-
<i>Aperol, champagne y agua con gas</i>	
<b>Gin Tonic</b>	\$590.-
<i>Gin Beefeater, tónica y jugo de lima</i>	
<b>Cuba Libre</b>	\$590.-
<i>Ron Dorado, Coca Cola y jugo de lima</i>	
<b>Campari Orange</b>	\$590.-
<i>Campari y jugo de naranja</i>	
<b>Fernet Cola</b>	\$590.-
<b>Gancia Batido</b>	\$590.-
<i>Gancia, limón y azúcar</i>	
<b>Martini Extra Dry</b>	\$590.-
<i>Martini Dry, tónica y limón</i>	

## LICORES

Tía María	\$450.-
Cointreau	\$900.-
Bailey's	\$700.-

## CHAMPAGNE & SIDRAS

BARON B Extra Brut 750 cc	\$2800.-
BARON B Brut nature 750 cc	\$3200.-
Chandon Brut Rosé	\$1800.-
Chandon Extra Brut	\$1800.-
Chandon Extra Brut 375 cc	\$1100.-
Nieto Senetiner Extra Brut	\$1200.-
Nieto Senetiner Brut Nature	\$1400.-
Rosell Boher Extra Brut	\$2000.-
Rosell Boher Grand Cuvee	\$4500.-
Rosell Boher Rosé	\$3500.-
Sidra Real Etiqueta Negra/Blanca	\$950.-

## WHISKIES

Blenders	\$500.-
J&B	\$700.-
Johnie Walker Red	\$750.-
Jonhie Walker Black 12 años	\$800.-
Jonhie Walker blue	\$4000.-
Chivas Regal	\$750.-
Jack Daniels	\$800.-

LOS PRECIOS EXPRESAN PESOS.

Servicio de mesa \$140.00  
Incluye panera, vaso con agua y servilleta

# Pertutti

RISTORANTE & CAFFÈ

## LOMAS DE ZAMORA

España 299 . Parking: España 275 . Tel.: 4392-4343 / 4392-4334

📍 Estacionamiento sin cargo 🧑🧒 Sector Infantil 🚫 Espacio "exclusivo" para Eventos

## AVELLANEDA

Mitre 800. Avellaneda . Tel.: 4222-5333 / 4222-6999

📍 Estacionamiento sin cargo 🚫 Espacio para Eventos

## ADROGUÉ

Seguí 699. Adrogué . Tel.: 4294-3355

📍 Estacionamiento sin cargo 🧑🧒 Sector Infantil 🚫 Espacio "exclusivo" para Eventos

## ABASTO

Av. Corrientes 3.202. C.A.B.A. . Tel.: 4862-4891 / 4863-3783

🧑🧒 Sector Infantil 🚫 Espacio "exclusivo" para Eventos

## SANTA FÉ

Av. Santa Fé 2.020. C.A.B.A. . Tel.: 4823-3092

🧑🧒 Sector Infantil 🚫 Espacio "exclusivo" para Eventos

## AVELLANEDA PLAZA

Mitre 700. Avellaneda . Tel.: 4229-8815

📍 Estacionamiento sin cargo 🧑🧒 Sector Infantil 🚫 Espacio "exclusivo" para Eventos

## PLAZA DE MAYO

Av. Hipólito Yrigoyen 500. C.A.B.A. . Tel.: 4345.7703

## CONFITERÍA London City

Av. de Mayo 599 - Perú 30 (CP1084) C.A.B.A. . Tel.: 4342 . 9057 / 4343 . 0328

*Come  
en casa*