

*Pertutti*

PLAZA DE MAYO  
1810



**F R E E D O M**

**H O M E L A N D**

**I M M I G R A T I O N**

**D I V E R S I T Y**

**W O R K E D**


*Pertutti*

PLAZA DE MAYO  
1810



# CAFÉ



CAFÉ	\$3500.-
CAFÉ DOBLE	\$5000.-
CAFÉ EN JARRITO	\$4100.-
CAPUCCINO	\$5900.-
CAPUCCINO A LA ITALIANA	\$6400.-
CAFÉ CON LECHE	\$4900.-
LECHE	\$4400.-
CAFÉ CON LECHE CON 3 MEDIALUNAS	\$7200.-
CAFÉ CON LECHE COMPLETO	\$7500.-
<i>Tostadas, manteca y mermelada</i>	
CAFÉ CON LECHE COMPLETO / OPCIÓN SIN TACC	\$7800.-
<i>Tostadas, manteca y mermelada</i>	
CAFÉ DESCAFEINADO	\$4100.-
YOGURT	\$5000.-
ADICIONAL CREMA	\$1700.-
 ADICIONAL LECHE DE ALMENDRAS	\$1700.-



## CHOCOLATERÍA

CHOCOLATE A LA ESPAÑOLA ( <i>concentrado</i> )	\$7600.-
SUBMARINO	\$6200.-
CHOCOLATADA FRÍA O CALIENTE	\$6200.-

## FACTURAS

MEDIALUNAS Y FACTURAS	\$1500.-
BROWNIE	\$4900.-
ALFAJOR DE MAIGENA O CHOCOLATE	\$4900.-
MASAS FINAS <i>c/u</i>	\$2000.-
MASAS SECAS (2)	\$2000.-

CUADRADO DE RICOTA / MANZANA	\$6300.-
PORCIÓN DE PAN DULCE	\$8600.-
ROSCA DE ALMENDRAS	\$4200.-

**NUEVO!**

YOGURT NATURAL *con frutas, granola y miel.*

\$ 10500.-

## DULCES TENTACIONES



ALFAJOR DULCE DE LECHE	\$5000.-
CUADRADO BROWNIE	\$5000.-
LEMON SQUARE	\$10000.-
TORTITAS APPLE CRUMBLE	\$10000.-
TORTITAS COCO Y DULCE DE LECHE	\$10000.-
TORTITAS BROWNIE	\$10000.-
TORTITAS LEMON PIE	\$10000.-
CHOCOTORTA	\$10000.-

## TÉ EN HEBRAS

TÉ	\$4000.-
TÉ CON LECHE	\$4800.-
TÉ DIGESTIVO	\$4800.-
TÉ EN HEBRAS ESPECIAL	\$6500.-

*Té en hebras, la nueva forma de disfrutar tu té.*

### CALMA TÉ

Serenidad. Té verde, lavanda, manzanilla, melisa, cedrón, tilo, menta, caléndula y pétalos de rosas.

### EARL GREY TOUCHÉ

Perseverancia. Té negro con aceite esencial de bergamota y pétalos de rosa.

### FRUTA DE LA PASIÓN

Encanto. Té verde, maracuyá, mango, piña, durazno, ananás, banana, chaucha de vainilla, caléndula y pétalos de rosas.

### PACHAMAMA

Agradecimiento. Té negro, durazno, mango, damasco, zanahoria y ananá.

### PATAGONIA SOUL

Consciencia. Blend inspirado en la patagonia argentina.  
Té rojo, frutilla, frambuesa, arándano, lavanda y rosa mosqueta.

### SUNRISE

Voluntad. Té negro, cáscaras de naranja, canela rama, cardamomo y jengibre.

### ENGLISH BREAK

Energía. Té negro. Clásico blend inglés.  
Robusta mezcla de Assam y Darjeeling.  
Para disfrutar en cualquier momento del día.

### THAI MATEA TEA

Detox. Té verde y yerba mate. Vigorosa y deliciosa mezcla detox tailandesa, purificante y energizante.  
Con limón y jengibre.

### ROOIBOS CALMA

Rooibos de Sudáfrica con trocitos de manzana roja, cedrón, tilo, melisa y pétalos de rosas.



Sin gluten



Vegano

## MEDIALUNAS

RELLENAS

DE JAMÓN COCIDO Y/O QUESO (2)	\$9200.-
DE JAMÓN CRUDO Y QUESO (2)	\$10500.-

## TOSTADOS

MIGA B&N

JAMÓN COCIDO Y/O QUESO	\$9900.-
QUESO Y TOMATE	\$9900.-
JAMÓN CRUDO, QUESO	\$12600.-

## SANDWICHES

ESPECIALES

PEBETE · FRANCÉS · ÁRABE

JAMÓN COCIDO Y QUESO	\$9900.-
JAMÓN CRUDO Y QUESO	\$12600.-
JAMÓN CRUDO, RÚCULA Y TOMATE SECOS	\$15800.-
JAMÓN CRUDO, QUESO BRIE, PALTA Y NUEZ	\$16300.-
SALMÓN AHUMADO, RÚCULA, TOMATE SECOS Y QUESO CREMA	\$20000.-

## LOMITOS

PEBETE · FRANCÉS · ÁRABE  
C/ GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS

SOLO	\$19000.-
CHEDDAR	\$23000.-
<i>Servida con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y pepino, aderezada con mayonesa y mostaza.</i>	
PERTUTTI	\$23000.-
<i>Servida con queso cheddar, laminas de panceta ahumada, tomate, huevo, cebollas caramelizadas, salsa barbacoa.</i>	

## HAMBURGUESAS

SERVIDAS CON PAN ARTESANAL Y  
GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS

SOLA	\$11000.-
CHEESEBURGER:	\$18300.-
<i>Servida con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y pepino, aderezada con mayonesa y mostaza.</i>	
CRISPY CHIKEN BURGER:	\$18300.-
<i>Pechuga de pollo crispy, acompañada de queso, tomate y lechuga con nuestro aderezo Caesar.</i>	
PERTUTTI BURGER:	\$19500.-
<i>Servida con queso cheddar, laminas de panceta ahumada, tomate, huevo, cebollas caramelizadas, salsa barbacoa.</i>	

## ENTRADAS

— CALIENTES —

MOZZARELLA A LA MILANESA	\$16300.-
<i>(En coulis de pomodoro)</i>	
BURRATA ITALIANA	\$18300.-
<i>Mézclum de hoja, jamón crudo, pesto de albahaca y oliva negra.</i>	
RABAS A LA ROMANA	\$18300.-
LANGOSTINOS CRISPY (5)	\$18300.-
<i>Con dips de salsas</i>	



## COMIDAS LIBRE DE GLUTEN

PIZZA INDIVIDUAL DE MOZZARELLA	\$15000.-
ÑOQUIS DE PAPA	\$16300.-
<i>Con salsa de tomate</i>	
CANELONES DE RICOTA Y VERDURA	\$21000.-
<i>Con salsa mixta</i>	

# DESAYUNOS

## LIGHT

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

\$16000.-

## MISIÓN

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

\$23000.-

# HORA DEL TÉ

## AMERICANO

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

\$23000.-

## PERTUTTI


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

\$37000.-

## TOSTADAS ESPECIALES

EN PAN DE CAMPO, CON PALTA Y HUEVO MOLLET. \$18500.-

EN PAN DE CAMPO, CON QUESO FINLANDIA, PALTA Y SALMÓN MACERADO \$24500.-

 PAN DE CAMPO CON HUMMUS, PALTA, TOMATE Y PESTO \$ 21000.-



Sin gluten



Vegano

# TORTAS

\$ 10000.-

## BOMBÓN

Bizcochuelo de chocolate y dulce de leche.

## SELVA NEGRA

Bizcochuelo de chocolate, crema, frutillas y rhum.

## CHEESECAKE

Masa sablée, queso Philadelphia, frutos rojos y frutillas.

## CHEESECAKE DULCE DE LECHE

Masa sableê, queso Philadelphia y dulce de leche.

## CHEESECAKE DE MARACUYÁ

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

## BALCARCE

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

## LEMON PIE

Crema de limón y merengue Italiano.

## OREO

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

## 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.

## TORTA LARSEN

Bizcochuelo de chocolate relleno de mousse de chocolate y crema chantilly. Terminada en espejo de dulce de leche.

# LAS PASTAS

<b>RAVIOL DE LOMO AL MALBEC</b> <i>Salsa sugerida: Crema de setas</i>	\$22500.-
<b>RAVIOL DE RICOTTA Y QUESO</b> <i>Salsa sugerida: Pomodoro</i>	\$18300.-
<b>RAVIOL DE ESPINACA, RICOTTA Y QUESOS</b> <i>Salsa sugerida: Pomodoro y un toque de Pesto</i>	\$18300.-
<b>RAVIOL DE CABUTIA, QUESOS Y ALMENDRAS</b> <i>Salsa sugerida: Salsa de Quesos</i>	\$19400.-
<b>CANELON DE RICOTTA, ESPINCA Y QUESOS</b> <i>Salsa sugerida: Pomodoro, bechamel gratinado</i>	\$18300.-
<b>SPAGHETTI</b> <i>Salsa sugerida: Ragú</i>	\$16000.-
<b>ÑOQUIS</b> <i>Salsa sugerida: Salsa crema de setas</i>	\$16000.-
<b>SORRENTINO DE JAMON Y MUZZARELLA</b> <i>Salsa sugerida: Pomodoro</i>	\$21000.-
<b>SORRENTINO DE SALMON AHUMADO Y PUERROS</b> <i>Salsa sugerida: Salsa Crema de Azafrán</i>	\$24000.-
<b>LASAGNA</b> <i>Lasagna rellena de jamón, muzzarella, ricota y espinaca, servida con bolognesa</i>	\$21000.-

## LAS SALSAS INCLUÍDAS

### POMODORO

*Salsa de tomate tradicional*

### PESTO

*Salsa de albahaca fresca, oliva, y nueces*

### SALSA DE QUESOS

*Salsa de crema y quesos seleccionados*

### SALSA CREMA DE AZAFRÁN

*Salsa de crema con azafrán*

### RAGÚ

*Carne estofada con salsa de tomate*

### SALSA CREMA DE SETAS

*Salsa crema de hongos frescos salteados*

### BOLOGNESA

*Salsa de tomate con trocitos de carne de ternera*

# RISOTTOS

<b>RISOTTO CON FRUTOS DE MAR</b> <i>Risotto con frutos de mar seleccionados</i>	\$27500.-
<b>RISOTTO CON POLLO</b> <i>Risotto con bocaditos de pollo</i>	\$22500.-
<b>RISOTTO AL FUNGHI</b> <i>Risotto con hongos y champignones</i>	\$22500.-
 <b>OPCIÓN VEGANA:</b> Con queso de castañas	

## OMELETTES & TORTILLAS

<b>JAMÓN Y/O QUESO</b>	\$14700.-
<b>TORTILLA PAPA Y CEBOLLA</b>	\$14700.-
<b>TORTILLA A LA ESPAÑOLA</b>	\$16800.-
<b>HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA</b>	\$14700.-



Sin gluten



Vegano

## MILANESAS

TERNERA O POLLO

## PESCADOS

AL PLATO	\$14700.-	FILET DE MERLUZA A LA ROMANA	\$18500.-
MILANESA A LA NAPOLITANA	\$16300.-	SALMÓN GRILLÉ	\$36000.-
MILANESA A LA SUIZA <i>Salsa blanca y queso gratinado con papas doré</i>	\$21000.-	SALMÓN PERTUTTI <i>En crema rosa de camarones con papas horneadas al azafrán</i>	\$42500.-
MILANESA COMPLETA AL PLATO <i>Dos huevos fritos y papas fritas</i>	\$20000.-	SALMÓN AL CEDRO <i>Cocido sobre tabla de cedro, pintado con glacé de mostaza y azúcar negra, con vegetales rostizados</i>	\$42500.-
MILANESA A LA NAPOLITANA COMPLETA <i>Dos huevos fritos y papas fritas</i>	\$21000.-		
MILANESA DE SOJA CAPRESSE (2) <i>Con ensalada de zanahoria, huevo y tomate.</i>	\$16300.-		

## PLANCHITAS

DE LOMO <i>Lomo, champignón, panceta, cebolla, morrones y papas fritas</i>	\$28000.-
---	-----------

## CARNES

BIFE DE CHORIZO BUENOS AIRES <i>Tomate asado, panceta, cebolla y ajíes acompañado de papitas dore y huevo frito</i>	\$32000.-
BIFE DE CHORIZO	\$27000.-
BIFE DE LOMO	\$28600.-

## LOMOS

LOMO A LA PIMIENTA <i>Con papas a la crema</i>	\$32000.-
LOMO AL CHAMPIGNON <i>Con papas dore</i>	\$32000.-
LOMO A LA MOSTAZA <i>Con papas dore</i>	\$32000.-

## CERDO

MATAMBRITO DE CERDO A LA PIZZA <i>Con papas fritas</i>	\$27000.-
MATAMBRITO DE CERDO AL VERDEO <i>Con papas doree</i>	\$27000.-

## POLLOS

¼ DE POLLO DESHUESADO GRILLÉ	\$24000.-
¼ DE POLLO AL CHAMPIGNÓN <i>Con papas doree</i>	\$27000.-
¼ DE POLLO AL VERDEO <i>Con papas doree</i>	\$27000.-

## PORCIONES

ENSALADA MIXTA	\$10500.-
PAPAS DOREE	\$10500.-
ENSALADA RÚCULA Y PARMESANO	\$12600.-
PAPAS FRITAS	\$10500.-
PAPAS A LA CREMA	\$14000.-
PURÉ RÚSTICO	\$10500.-
PAPAS FRITAS CON CHEDDAR Y PANCETA	\$14000.-



# NUESTROS POSTRES



# POSTRES Clásicos

<b>BROWNIE PERTUTTI:</b> <i>Bocadito de brownie, coronado con una bocha de helado de crema americana, dulce de leche, Charlotte y lluvia de praliné</i>	\$14000.-	<b>BOCHA DE HELADO</b> <i>Frutilla - Crema Americana - Chocolate Dulce de Leche - Dulce de Leche Granizado Limón</i>	\$5800.-
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE:</b> <i>Con helado</i>	\$14000.-	<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	\$9200.-
<b>APPLE CRUMBLE:</b> <i>Cuadrado de manzana con crocante streussel, coronado con helado de vainilla</i>	\$14000.-	<b>FLAN CASERO</b>	\$8500.-
<b>CHEESECAKE:</b> <i>Masa sablée, queso Philadelphia, frutos rojos y frutillas.</i>	\$10000.-		
<b>CHEESECAKE DULCE DE LECHE</b> <i>Masa sablée, queso Philadelphia y dulce de leche</i>	\$10000.-		
<b>CHEESECAKE DE MARACUYÁ:</b> <i>Masa sablée, queso Philadelphia con maracuyá y salsa de maracuyá.</i>	\$10000.-		
<b>MOUSSE DE 3 CHOCOLATES</b> <i>De chocolate con leche, amargo y blanco</i>	\$10000.-		
<b>TIRAMISÚ</b> <i>Con mascarpone italiano y bizcochuelo húmedo con licor</i>	\$10000.-		
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> <i>Base de pionono y mousse de chocolate</i>	\$10000.-		

## AGUAS & GASEOSAS

<b>GASEOSAS</b>	\$3700.-
<b>AGUA MINERAL</b> <i>sin /con gas</i>	\$3700.-
<b>AGUAS SABORIZADAS</b>	\$3700.-

## JUGOS NATURALES

<b>EXPRIMIDO DE NARANJA O POMELO</b>	\$5800.-
<b>LIMONADA</b> <i>(Limón natural, menta, Jengibre, azúcar y hielo)</i>	\$5800.-

## LICUADOS

<b>DE BANANA, DURAZNO, ANANÁ</b>	\$5800.-
<b>KIWI, FRUTILLA, MANZANA, TUTI FRUTTI</b>	
<b>ADICIONAL LECHE</b>	\$1700.-
<b>ADICIONAL JUGO DE NARANJA</b>	\$1700.-
<b>MILKSHAKE</b> <i>Helado, leche y crema</i>	\$9200.-

**SERVICIO DE MESA \$1800.**  
*Los precios expresan pesos.*



## CERVEZAS

PINTA QUILMES	\$6300.-
PINTA STELLA ARTOIS	\$7000.-
PINTA PATAGONIA	\$7700.-
PORRON CORONA 355cc	\$7000.-
STELLA ARTOIS 1lt	\$14700.-
STELLA ARTOIS NOIRE 1lt	\$14700.-
PATAGONIA AMBER 740cc	\$14700.-
PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER 740cc	\$14700.-

## COCKTAILS



## APERITIVOS

APEROL SPRITZ	\$9200.-
<i>Aperol, champagne y agua con gas</i>	
DAIKIRI	\$9200.-
<i>Frutilla, ananá o durazno y Ron</i>	
CAIPIRINHA CLASSICA	\$9200.-
<i>Cachaça, lima, jugo de limón y azúcar</i>	
CAIPIRINHA DE MARACUYÁ	\$9200.-
<i>Cachaça, lima, jugo de maracuyá y azúcar</i>	
NEGRONI	\$9200.-
<i>Gin, Campari y Vermouth Rosso</i>	
GIN TONIC	\$9200.-
<i>Gin, agua tónica</i> <i>(Clásico, con frutos rojos o pepino)</i>	
FERNET COLA	\$9200.-
<i>Fernet Branca y CocaCola</i>	
CYNAR JULEP	\$9200.-
<i>Cynar, pomelo, menta y azúcar</i>	
ASIAN MOJITO	\$9200.-
<i>Ron, licor de manzana, jugo de lima y menta</i>	
MANDARIN CYN	\$9200.-
<i>Mandarina, lima, Cynar, Vodka y tónica</i>	
OLD FASHIONED	\$9200.-
<i>Jack Daniel's, bitter angostura y naranja</i>	

## CHAMPAGNE



## SIDRAS

SIDRA 1888	\$19800.-
LA LINDA EXTRA BRUT	\$27500.-
NIETO SENETINER EXTRA BRUT	\$29000.-
NIETO SENETINER BRUT NATURE	\$29000.-
BARON B EXTRA BRUT 750 CC	\$42000.-
LUIGI BOSCA BRUT NATURE	\$46200.-
ROSELL BOHER EXTRA BRUT	\$46200.-
ROSELL BOHER GRAND CUVÉE	\$88000.-
ROSELL BOHER ROSÉ	\$61000.-

## WHISKIES

BLENDERS	\$10500.-
J&B	\$15000.-
JOHIE WALKER RED	\$15000.-
JONHIE WALKER BLACK 12 AÑOS	\$18000.-
JONHIE WALKER BLUE	\$92000.-
CHIVAS REGAL	\$18000.-
JACK DANIELS	\$18000.-



# NUESTRA BODEGA

## Tintos BODEGA LA RURAL

SAN FELIPE ROBLE MALBEC/CAB. SAUV.	\$ 19000
LÍNEA RUTINI TRUMPETER CAB. SAUV./MALBEC	\$ 22500
RUTINI CABERNET MALBEC	\$ 39000
RUTINI MALBEC	\$ 46000
RUTINI CABERNET SAUVIGNON	\$ 46000

## Tintos BODEGA NORTON

NORTON ELEGIDO MALBEC	\$ 17500
NORTON MALBEC D.O.C.	\$ 23000

## Tintos BODEGA ZUCCARDI

ZUCCARDI Q MALBEC	\$ 35500
ZUCCARDI Q CABERNET SAUVIGNON	\$ 35500
ALAMBRADO MALBEC	\$ 20000
SANTA JULIA MALBEC	\$ 17500
FLORES NEGRAS PINOT NOIR	\$ 25000

## Tintos BODEGA ESCORIHUELA GASCÓN

ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC	\$ 25000
ESCORIHUELA GASCÓN CABERNET SAUV.	\$ 25000
CIRCUS ROBLE MALBEC	\$ 17500
CIRCUS ROBLE CABERNET SAUV.	\$ 17500

## Tintos BODEGA NIETO SENETINER

BENJAMIN MALBEC	\$ 17500
BENJAMIN CABERNET	\$ 17500
NIETO SENETINER MALBEC	\$ 21000
NIETO SENETINER CABERNET	\$ 21000
DON NICANOR MALBEC	\$ 31500
EMILIA MALBEC	\$ 17500
AIMÉ MALBEC	\$ 18500

## Tintos BODEGA LUIGI BOSCA

LUIGI BOSCA CABERNET SAUV.	\$ 36500
LUIGI BOSCA MALBEC	\$ 36500
FINCA LA LINDA MALBEC	\$ 25000

## Tintos BODEGA CATENA ZAPATA

ALAMOS MALBEC	\$ 23000
ALAMOS CABERNET	\$ 23000
D.V. CATENA MALBEC-CABERNET	\$ 36500
D.V. CATENA MALBEC-MALBEC	\$ 48000
SAINT FELICIEN MALBEC	\$ 29000
SAINT FELICIEN CABERNET SAUVIGNON	\$ 29000
ANGÉLICA ZAPATA CABERNET FRANC	\$ 80000
ANGÉLICA ZAPATA MALBEC ALTA	\$ 84000
NICASIA MALBEC	\$ 25000
NICASIA CABERNET FRANC	\$ 25000

## Tintos BODEGA CASA BOHER

CASA BOHER MALBEC	\$ 34500
CASA BOHER CABERNET SAUVIGNON	\$ 34500

## Blancos BODEGA LA RURAL

SAN FELIPE ROBLE TARDÍO	\$ 19000
SAN FELIPE ROBLE CHARDONNAY	\$ 19000
LÍNEA RUTINI RUTINI SAUVIGNON BLANC	\$ 39000
RUTINI CHARDONNAY	\$ 46000

## Blancos BODEGA NORTON

NORTON COSECHA TARDÍA	\$ 19000
NORTON ROSADO MALBEC	\$ 21000
NORTON ELEGIDO CHARDONNAY	\$ 17500

## Blancos BODEGA NIETO SENETINER

BENJAMIN TARDIO BLANCO	\$ 17500
NIETO SENETINER CHARDONNAY	\$ 21000
EMILIA MALBEC ROSÉ DULCE	\$ 17500
EMILIA DULCE NATURAL	\$ 17500

## Blancos BODEGA LUIGI BOSCA

LUIGI BOSCA CHARDONNAY	\$ 36500
LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC	\$ 36500
LUIGI BOSCA LA LINDA CHARDONNAY	\$ 25000

## Blancos BODEGA CATENA ZAPATA

ALAMOS CHARDONNAY	\$ 23000
D.V. CATENA CHARDONNAY-CHARDONNAY	\$ 36500
SAINT FELICIEN CHARDONNAY	\$ 29000

## Blancos BODEGA ZUCCARDI

ZUCCARDI Q CHARDONNAY	\$ 35500
ALAMBRADO CHARDONNAY	\$ 20000
SANTA JULIA CHARDONNAY	\$ 17500
SANTA JULIA TARDÍO 500CC	\$ 17500
FLORES BLANCAS VIOGNIER	\$ 25000

COPA DE VINO DE LA CASA TINTO / BLANCO	\$ 9000.-
COPA DE VINO TRUMPETER MALBEC / SAUV. BLANCO	\$ 12000.-



---

## TABLAS

---

FIAMBRES Y PICADAS

### TABLA PERTUTTI

(PARA 4 PERSONAS)

*Variedad de salames tandileros  
(picado fino, grueso, español y spianata),  
bondiola especial, jamón crudo español,  
jamón cocido horneado, leberwust,  
mortadela, gruyere, fontina,  
pategras, roquefort, mozzarella  
de bufala y aceitunas  
verdes y negras*

\$70.000.-



## ENSALADAS

by HEALTHY BLOGGER

### BE FIT

*Mix de verdes, arroz yamani, atún, tomates cherry,  
cebolla, calabaza asada y champiñones*

\$22000.-

### BE CLASSY

*Mix de verdes, rúcula, tomates cherry,  
pollo, palta e higos deshidratados*

\$20000.-

### BE VEGAN

*Quinoa, pepino, rúcula, tomate, mango,  
cebolla morada, palta y frutos secos*

\$20000.-

### BE MEXICAN

*Mix de verdes, pollo spicy, tomate,  
cebolla morada, guacamole, choclo y nachos*

\$20000.-

### ENSALADA BE FRESH

*Rúcula, salmón, tomate cherry, huevo  
poche y calabaza asada*

\$22000.-

## ENSALADAS

### CAESAR

*Pollo, lechuga crujiente, croutones,  
queso parmesano y aderezo caesar*

\$20000.-

### TIBIA DI MARE

*Mix de hojas, tomates confitados,  
bastones de salmón y gambas*

\$25200.-



Sin gluten



## LOMAS DE ZAMORA

---

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

- ESTACIONAMIENTO GRATUITO
- SECTOR INFANTIL
- ESPACIO "EXCLUSIVO" PARA EVENTOS

## ADROGUÉ

---

Seguí 699. Adrogué  
Tel: 4294-3355

- ESTACIONAMIENTO GRATUITO
- SECTOR INFANTIL
- ESPACIO "EXCLUSIVO" PARA EVENTOS

## ABASTO

---

Av. Corrientes 3202 CABA  
Tel: 4862-4891 / 4863-3783

- SECTOR INFANTIL
- ESPACIO "EXCLUSIVO" PARA EVENTOS

## LANÚS

---

Iberlucea 2771 - Esquina Llavallol,  
Tel.: 4249-2014

- SECTOR INFANTIL
- ESPACIO "EXCLUSIVO" PARA EVENTOS

CONFITERÍA  
 **London City**

Av. de Mayo 599 - Perú 30 CABA  
Tel.: 4342 . 9057 / 4343 . 0328

## AVELLANEDA

---

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

- ESTACIONAMIENTO GRATUITO
- ESPACIO "EXCLUSIVO" PARA EVENTOS

## SANTA FÉ

---

Av. Santa Fé CABA  
Tel: 4832-3092

- SECTOR INFANTIL
- ESPACIO "EXCLUSIVO" PARA EVENTOS

## SUCURSAL PLAZA

---

Mitre 700 Avellaneda.  
Tel: 4229-8815

- ESTACIONAMIENTO GRATUITO
- SECTOR INFANTIL
- ESPACIO "EXCLUSIVO" PARA EVENTOS

## PLAZA DE MAYO

---

Av. Hipólito Yrigoyen 500 CABA  
Tel.: 4345.7703

## NUEVO LOCAL

### QUILMES

---

- Colon 208 esquina Lavalle - Plaza Conesa
- SECTOR INFANTIL
  - ESPACIO "EXCLUSIVO" PARA EVENTOS

*Pertutti*

R I S T O R A N T E & C A F F È