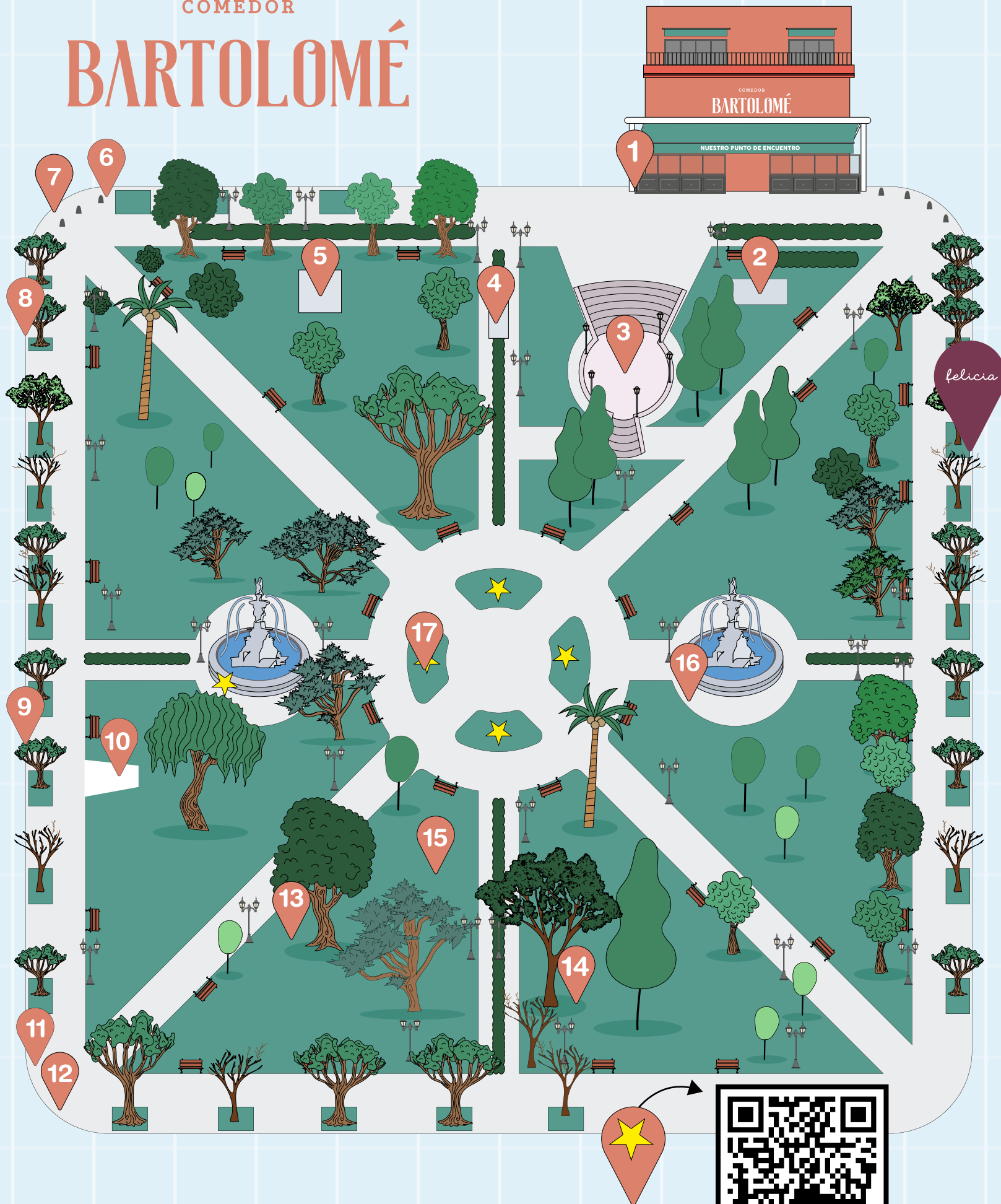


COMEDOR

BARTOLOMÉ



ESCANEA EL QR
Y APRENDE TODO
EL RECORRIDO!

MENÚ EJECUTIVO

INCLUYE GASEOSA O AGUA +
BOCHA DE HELADO, ENSALADA DE FRUTAS O CAFÉ
PREGUNTAR POR POSTRE DEL DÍA

- | | | |
|----|--|----------------|
| #1 | GRATIN DE PENNE RIGATTI ————— | \$14000 |
| | con crema de queso azul | |
| #2 | PAPPARDELLE ————— | \$14000 |
| | con pomodoro, crema o mixta | |
| #3 | SUPREMA DE POLLO ————— | \$15500 |
| | con papas fritas, mousseline de papas o ensalada mixta | |
| | Opcional spaghetti con crema. | |
| #4 | ENSALADA VEGGIE ————— | \$14000 |
| | carpaccio de remolacha, cebolla y rabanito encurtido,
trigo burgol con granny smith, garrapiñada de almendras | |
| #5 | ENSALADA CÉSAR ————— | \$13000 |
| | con pollo ————— | \$15000 |
| #6 | POLLO GRILLÉ ————— | \$14500 |
| | con papas fritas, mousseline de papas o ensalada mixta | |
| #7 | MERLUZA A LA ROMANA ————— | \$14500 |
| | con mousseline de papa y hierbas | |
| #8 | BIFE DE CERDO CON BARBACOA ————— | \$15500 |
| | con mousseline de papa e hinojo | |
| #9 | PETT BEEF ————— | \$17000 |
| | ojo de bife grillé con papas fritas, mousseline o ensalada mixta | |

Válido de lunes a viernes **al mediodía**

ENTRADAS FRIAS

Olivas marinadas ————— \$4000

Tabla de quesos ————— \$7700

Tabla de fiambres ————— \$7000
jamón crudo, jamón cocido y salame

Burrata y jamón crudo ————— \$16500
con pesto de albahaca y menta, rúcula,
cherry y frutos secos

ENTRADAS CALIENTES

Papas fritas ————— \$7700

Papas fritas ————— \$9900
con cheddar, panceta y verdeo

Papas de la casa ————— \$9900
crema cítrica, panceta, hongos
y pimentón ahumado

Revuelto gramajo ————— \$9500
papas paille, arvejas, jamón cocido, y huevo

Bombitas de papa ————— \$8300
con mozzarella y jamón cocido, salsa tártara

Tortilla de papa  PARA COMPARTIR ————— \$9000
papa y cebolla confitada con longaniza

Croquetas de espinaca ————— \$8800
con alioli

Polppettini ————— \$7800
con pomodoro y pesto

Pizzas

MEDIA PIZZA PIZZA

- | | | | |
|-----|---|---------|---------|
| #1 | Mozzarella | \$10000 | \$13500 |
| #2 | Napolitana | \$13000 | \$17000 |
| #3 | Especial | \$13500 | \$17000 |
| #4 | Fugazzetta | \$13000 | \$17000 |
| #5 | Margarita | \$13000 | \$17000 |
| #6 | Pollo, PANCETA Y CEBOLLA | \$13000 | \$18500 |
| | con barbacoa | | |
| #7 | Mortadela Y BURRATA | \$15000 | \$22000 |
| | mortadela con pistachos, con pesto
de albahaca y menta | | |
| #8 | Rúcula, JAMÓN CRUDO Y PARMESANO | \$13400 | \$18500 |
| #9 | Queso Azul | \$13000 | \$17500 |
| #10 | Anchoas | \$13000 | \$17000 |
| | con o sin mozzarella | | |
| #11 | Americana | \$17000 | \$21000 |
| | mozzarella, salsa cheddar, panceta,
huevos fritos y olivas | | |
| #12 | Pizza LIBRE DE GLUTEN | \$17500 | |

PLATOS PRINCIPALES

GUARNICIÓN A ELECCIÓN

NUESTRAS CARNES

#1 Tournedó de lomo grillé ————— \$22000
con manteca de hierbas

#2 Ojo de bife grillé ————— \$23000
con manteca de hierbas

#3 Pollo grillé ————— \$13500

Salsa a elección:

Crema de verdeo ————— \$4200

Crema de ragú de hongos ————— \$4200

Crema de Queso Azul ————— \$4200

Salsa Demiglace ————— \$4200
opcional con ragú de hongos

#4 Ojo de bife mariposa ————— \$25000
a la riojana

#5 Bife de cerdo ————— \$17500
con salsa barbacoa

#6 Bife de cerdo ————— \$18500
napolitano

NUESTRAS PESCAS

#8 Salmón grillé ————— \$28000
laqueado con teriyaki, eccrasé de papas,
mozzarella, panceta y verdeo

#9 Abadejo ————— \$19000
ragú de hongos, demiglace, pimientos
y olivas, mousseline de papa e hinojo

#10 Cazuela de frutos de mar ————— \$18000
bisque, pomodoro y pimentón ahumado

#11 Merluza a la romana ————— \$15500
Con mousseline de papa y hierbas

GUARNICIONES

#1 Mousseline de papas ————— \$7500

#2 Mousseline de cabutia ————— \$7500

#3 Mousseline mixto ————— \$8000

#3 Mousseline de papas y hierbas ————— \$7700

#4 Mousseline de papas e hinojo ————— \$7700

#5 Papas al horno CON HIERBAS ————— \$8700

#6 Ecrasé de papas ————— \$9500
CON MOZZARELLA, PANCETA Y VERDEO

#7 Vegetales asados ————— \$8000

#8 Huevos fritos (2 unidades) ————— \$2000

PASTAS DE LA CASA



salen con pomodoro, crema o mixta

- #1 Gratín de **Pappardelle** ————— \$11500
- #2 Gratín de **Spaghetti** ————— \$11500
- #3 Gratín de **penne rigatti** ————— \$12000
con crema de queso azul
- #4 Gratín de **Malfattis** ————— \$13000
de espinaca y ricotta
- #5 Gratín de **Ñoquis de papa** ————— \$13000
- #6 Gratín de **Ravioli de pollo al disco** — \$14000
- #7 Gratín de **Sorrentinos** de jamón y queso \$14000
- #8 Pappardelle **con frutos de mar** — \$21000
- #9 Ñoquis de papa con **polpettine** — \$15000
- #10 Spaghetti con **carbonara** ————— \$16000

salsas a elección:

PESTO DE ALBAHACA Y MENTA \$6000

BOLOGNESA \$6000

PARISIENNE \$6000

CREMA DE RAGÚ DE HONGOS \$6000

CARBONARA \$5000

POLPETTINE CON POMODORO Y PESTO \$8000

CAZUELA DE FRUTOS DE MAR \$11000

CREMA DE QUESO AZUL \$6000

Milanesas



SALEN CON PAPAS FRITAS O PURÉ

- #1 Milanesa de **bife de chorizo** ————— \$32000
rellena de mozzarella y panceta, relish de mayonesa de huevo frito, encurtido de cebolla y rabanito
- #2 Milanesa de **solomillo** ————— \$29000
rellena con compota de cebolla, ciruela, mozzarella y queso azul. Relish de barbacoa y encurtido de cebolla y rabanito
- #3 Milanesa de **pollo** ————— \$26000
rellena de ragú de hongos y mozzarella, relish de cheddar y verdeo
- #4 Milanesa de **carne** ————— \$15000
 - a la napolitana ————— \$16500
 - fugazzeta ————— \$16500
 - americana (cheddar, panceta y cebolla) — \$16500
 - americana + huevo ————— \$17000
- #5 Suprema de **pollo** ————— \$14000
 - a la napolitana ————— \$15500
 - fugazzeta ————— \$15500
 - americana (cheddar, panceta y cebolla) — \$15800
 - americana + huevo ————— \$16000

SÁNDWICHES

TODO SALE CON PAPAS FRITAS

- #1 **Pastrón en pan de Pletzalej** ————— \$14000
mostaza antigua, rúcula y pepinos encurtidos
- #2 **Nuestra Focaccia** ————— \$15500
mortadela con pistacho, burrata, rúcula, pesto de albahaca y menta
- #3 **Sandwich veggie en pan de nuez** — \$13000
compota de cebolla y ciruelas, mozzarella, queso azul y rúcula
- #4 **Sandwich vegan en pan de nuez** — \$13000
compota de cebolla y ciruelas, mozzarella de almendras, y rúcula.
- #5 **Tostado o carlitos de jamón y queso** — \$13000
- #6 **Tostado o carlitos de pollo** ————— \$16000
- #7 **Cheeseburger*** ————— \$12500
doble medallón de carne con mozzarella o cheddar
- #8 **Hamburguesa clásica*** ————— \$15500
doble medallón de carne, jamón, muzzarella, lechuga, tomate
- #9 **Hamburguesa de La Casa*** ————— \$15500
doble medallón de carne, cheddar, panceta, tomate, salsa Mac

*Todas nuestras hamburguesas son elaboradas artesanalmente con entrecot, pecho y tocino

- #10 **Hamburguesa Veggie** ————— \$15500
mozzarella, cebolla caramelizada, champignon, huevo, lechuga y tomate.
Opcional sin huevo y queso de almendras
- #11 **Lomito Americano** ————— \$19000
cheddar, cebolla caramelizada, panceta y bbq
- #12 **Lomito clásico** ————— \$17000
jamón, mozzarella, lechuga, tomate
- #13 **Lomito de La Casa** ————— \$19000
cebollas caramelizadas, queso, panceta, pepinillos, mayonesa de huevo frito

ENSALADAS

- #1 **VEGGIE** ————— \$12000
carpaccio de remolacha, cebolla y rabanito encurtido, trigo burgol con granny smith, garrapiñada de almendras
- #2 **CAESAR SALAD** ————— \$12000
 - CON POLLO ————— \$13000
 - CON LANGOSTINOS ————— \$19500
- #3 **DE LA CASA** ————— \$15000
mix de hojas, parmesano, cherry, champignones, zucchini, langostinos, aderezo de mostaza y miel
- #4 **TIBIA DE LOMO** ————— \$15000
con vegetales salteados y mix de hojas
- #5 **3 INGREDIENTES** ————— \$10500
mix de hojas, rúcula, tomate, parmesano, huevos duros, cebolla, zanahoria

POSTRES FLAN CASERO — \$5000 con crema o dulce de leche TIRAMISÚ — \$6500 CRUMBLE/ con helado — \$5000/\$6500 BUDÍN DE PAN — \$4500 con crema y/o dulce de leche BROWNIE/ con helado — \$5000/\$6500 CON NUECES/ con helado \$5100/\$6600 CHEESECAKE — \$7000 con frutos rojos TORTA MANTECOL — \$7000 TORTA MATILDA — \$7000 ENSALADA DE FRUTAS — \$5000 MACEDONIA — \$7000 ensalada de frutas con helado DON PEDRO — \$7000 HELADO BY felicia — \$3500 una bocha HELADO BY felicia — \$4500 dos bochas	Cafetería CHICO JARRA DOBLE #1 Café expreso \$2000 \$2200 \$2600 #2 Cortado \$2000 \$2200 \$2600 #3 Lágrima \$2000 \$2200 \$2600 #4 Nes de Leche \$2200 \$2600 OTROS Medialuna — \$1200 Medialuna CON JAMÓN Y QUESO — \$2200 Milkshake HELADO A ELECCIÓN — \$4100 Té/ CON LECHE — \$1900/\$2000 Mate cocido /CON LECHE \$1900/\$2000 Exprimido de naranja — \$3500	CAFETERÍA ESPECIAL Café Bartolomé DOBLE — \$3700 Capuccino DOBLE — \$3700 Moccacino DOBLE — \$3700 Café Irlandés DOBLE — \$3700 Submarino DOBLE — \$3000 Affogato — \$3700 HELADO + shot de expreso DOBLE Chocolatada — \$2800 JARRAS DE AGUA NATURAL LIMONADA (1.5L) — \$8500 POMELADA (1.5L) — \$8500 MARACUYÁ (1.5L) — \$9500	Licuados CON AGUA CON LECHE Banana — \$4000 \$4200 Durazno y naranja \$4000 \$4200 Ananá — \$4000 \$4200 Frutillas — \$4000 \$4200 Multifrutal — \$4000 \$4200 BEBIDAS SIN ALCOHOL Agua con gas — \$2800 Agua sin gas — \$2800 Agua saborizada — \$2800 Gaseosa LÍNEA PEPSI — \$2800 MOJITO SIN ALCOHOL — \$3700 YAGUARÓN TEA — \$3700 té, limonada, almibar de jengibre
--	---	--	---

CERVEZAS En pinta ANDES — \$5000 \$5500 1/2 PINTA PINTA PATAGONIA — \$5500 \$6500 STELLA ARTOIS — \$5500 \$6000 En botella *CONSULTAR VARIEDADES ANDES ORIGEN — \$7800 PATAGONIA — \$8300 STELLA ARTOIS 1lt — \$8800 STELLA ARTOIS 720 cc — \$7800 CORONITA — \$4500 Vermuts Podés elegirlo con soda, gaseosa o tónica CARPANO rosso/bianco — \$4100 PUNTE MES — \$4100 GANCIA — \$4100	TRAGOS de autor. #1 NEGRONI SBAGLIATTO CAMPARI, CINZANO ROSSO, ESPUMANTE Y NARANJA \$5500 #2 TRIDENTE TRIPLE SEC, MARACUYÁ, ALMÍBAR, NARANJA Y CHANDON ROSADO \$5500 #3 PLANETA70 CYNAR70, APEROL, NARANJA, LIMÓN Y POMELO \$5500 #4 PASO DOBLE VINO MALBEC, LIMÓN, ALMÍBAR, FRUTOS ROJOS, CHANDON ROSÉ Y ROMERO \$5500 Gin & Tonic BOSQUE \$5000 TANQUERAY \$6000 WHISKEYS JHONNY WALKER red label \$8000 JHONNY WALKER black label \$9500	Tragos con vermut ROSSO DE LA CASA — \$4100 Carpano rosso, hesperidina, cynar, soda y pomelo EL MESTIZO — \$4100 Carpano rosso y blanco, aperol, soda y naranja NORTEAMERICANO — \$4100 Carpano rosso, campari, cynar 70, ginger ale, manzana verde CARPANO SMASH — \$4100 Carpano rosso, jugo de naranja, pomelo y azúcar GANCIA BATIDO — \$4100 Gancia, limón, almíbar, agua tónica DRY VERMOUTH — \$4100 Carpano, gin, oliva y limón AMERICANO — \$4100 Carpano rosso, campari, soda y naranja FERROVIARIO — \$4100 Carpano rosso, fernet, soda y limón CYNAR & POMELO — \$4100 CYNAR JULEP — \$4100 Cynar, lima, azúcar, menta y pomelo NEGRONI CLÁSICO — \$4100 CUBA LIBRE — \$4400 TOM COLLINS — \$4400 Gin, limón, almíbar y soda Tragos CAIPIROSKA — \$4600 CAIPI FRUTOS ROJOS — \$4700 CAIPI MARACUYÁ — \$4700 MOJITO — \$4700 MINT TONIC — \$4400 Fernet branca menta, tónica y limón FERNET CON COCA — \$4400 CAMPARI ORANGE — \$4400 CAMPARI TONIC — \$4400 APEROL SPRITZ — \$5000 Aperol, espumante, soda y naranja SPRITZ DE LA CASA — \$5300 Aperol, sidra, tónica, manzana o pepino
--	--	--

LA HORA DEL VERMÚ

TODOS LOS DÍAS DE 16:00 A 20:00

CARPANO CON SODA \$3000

PUNTE MES CON SODA \$3000

PINTA ANDES \$3000

GIN TONIC DE LA CASA \$3000

FERNET CON COCA \$3000

FERNET MENTA CON TÓNICA \$3000

CAMPARI ORANGE \$3000

APEROL SPRITZ \$3000

VINOS & ESPUMANTE

Vino en copa
LA LINDA \$3800

BODEGA LA RURAL DESDE 1885

Luigi Bosca

Rutini

MALBEC	\$32500
CHARDONNAY	\$30500
SAUVIGNON BLANC	\$30500
CABERNET SAUVIGNON	\$30500

Trumpeter

MALBEC	\$19000
CABERNET SAUVIGNON	\$19000
CHARDONNAY	\$19000

San Felipe

MALBEC	\$15500
CABERNET SAUVIGNON	\$15500
CHARDONNAY	\$15500

LB DE SANGRE MALBEC	\$31500
LB DE SANGRE WHITE BLEND	\$30500
LB DE SANGRE CABERNET	\$30500
LB MALBEC	\$21500
LB CABERNET SAUVIGNON	\$21500
LB CHARDONNAY	\$21500

LA LINDA

MALBEC	\$15500
CABERNET SAUVIGNON	\$15500
CHARDONNAY	\$15500
SWEET VIOGNIER	\$15500

33° SUR

LATITUD 33° MALBEC	\$15500
LATITUD 33° CAB. SAUVIGNON	\$15500
LATITUD 33° CHARDONNAY	\$15500
LATITUD 33° SAUVIGNON BLANC	\$15500

TERRAZAS *de los Andes*

Terrazas de los Andes

APELACIÓN DE ORIGEN	\$27000
LAS COMPUERTAS MALBEC	

RESERVA MALBEC	\$24000
RESERVA CAB. SAUVIGNON	\$24000

Altos del plata

MALBEC	\$18000
CAB. SAUVIGNON	\$18000
CHARDONNAY	\$18000

Espumantes

Baron B

EXTRA BRUT	\$40000
CUVÉE SPÉCIALE	
BRUT NATURE	\$48000
CUVÉE MILLÉSIMÉE	
ROSÉ	\$40000
CUVÉE MILLÉSIMÉE	

Luigi Bosca

LA LINDA	\$27000
EXTRA BRUT	

CHANDON

EXTRA BRUT	\$20000
EXTRA BRUT 187cl	\$9000
ROSÉ	\$20000
ROSÉ 187cl	\$9000
DÉLICE	\$20000
APÉRITIF	\$20000
CUVÉE BRUT NATURE	\$25000

SABOR
LOCAL

DESAYUNOS
Y MERIENDAS
07:30 a 11:30
16:00 a 19:00

AIRES
NICOLEÑOS

COMEDOR

BARTOLOMÉ



NUESTROS COMBOS

- | | | | | | |
|----|---|--------|-----|--|--------|
| #1 | EJECUTIVO
Infusión a elección en jarrita,
1 medialuna y jugo de naranja
→ de lunes a viernes por la mañana | \$3000 | #6 | ENERGÉTICO
Infusión a elección doble,
yogur, frutas de estación,
granola y jugo de naranja | \$9000 |
| #2 | CLÁSICO
Infusión a elección doble,
2 medialunas y jugo de naranja | \$6000 | #7 | FELICIA
Infusión a elección doble,
pastelería a elección
y jugo de naranja | \$7800 |
| #3 | MEDIALUNAS JYQ
Infusión a elección doble,
2 medialunas con jamón y queso
y jugo de naranja | \$8000 | #8 | PASTEL
Infusión a elección doble,
porción de torta
y jugo de naranja | \$8500 |
| #4 | TOSTADO
Infusión a elección doble,
1/2 tostado de jamón y queso
y jugo de naranja | \$8500 | #9 | LIBRE DE GLUTEN
Infusión a elección doble,
pastelería (consultar)
y jugo de naranja | \$7800 |
| #5 | DE CAMPO
Infusión a elección doble,
jugo de naranja, tostadas de pan
de campo, queso o manteca
y mermelada | \$8000 | #10 | AMERICANO
Infusión a elección doble,
tostadas + huevos revueltos,
panceta, dip de palta
+ jugo de naranja | \$9500 |

BRUNCH PARA 2 | Dos infusiones a elección dobles, tostadas, huevos revueltos, panceta, queso crema, dos medialunas, una porción de pastelería a elección y dos jugos de naranja **\$18000**

CAFETERÍA		CHICO	JARRA	DOBLE
#1	Café expreso	\$2000	\$2200	\$2600
#2	Cortado	\$2000	\$2200	\$2600
#3	Lágrima	\$2000	\$2200	\$2600
#4	Nes de Leche		\$2200	\$2600
CAFETERÍA ESPECIAL				
#1	Café Bartolomé	CON BAILEYS		\$3700
#2	Capuccino	\$3700		
#3	Moccacino	\$3700		
#4	Café Irlandés	\$3700		
#5	Submarino	\$3000		
#6	Affogato	HELADO+SHOT DE EXPRESO		\$3700
#7	Milkshake	HELADO A ELECCIÓN		\$4100
#8	Té/	CON LECHE		\$1900/\$2000
#9	Mate cocido	/CON LECHE		\$1900/\$2000
#10	Chocolatada	\$2800		
PARA ACOMPAÑAR				
#1	Medialuna	\$1200		
#2	Medialuna	CON JAMÓN Y QUESO		\$2200
#3	Medio Tostado	DE JAMÓN Y QUESO		\$6000
#4	Tostado	DE JAMÓN Y QUESO  ** PÍCAN 2		\$9100
#5	Yogurt	CON GRANOLA Y FRUTAS		\$5100
#6	Tostadas de pan de campo	\$4600		
#7	Huevos revueltos y tostadas		\$6000	
	(CON PANCETA AHUMADA + PALTA)			
	Huevos fritos (2 unidades)			\$1800
	Huevos revueltos (3 unidades)			\$2400
PASTERERÍA BY <i>felicia</i>				
#1	Espumita de limón	\$5100		
#2	Brownie/	con helado		\$5500/\$7000
#3	Pasta frola	\$5100		
#4	Tarta de coco	\$6000		
#5	Alfajor marplatense	\$3800		
#6	Alfajor de maicena	\$3500		
#7	Porción de torta	\$7800		
#8	Crumble/	con helado		\$5500/\$7000

DESAYUNOS Y MERIENDAS		07:30 a 11:30 16:00 a 19:00	
LIBRE DE GLUTEN			
#1	Brownie	\$6000	
#2	Tostadas	\$5000	
#3	Medialuna	\$3000	
#4	Muffin	\$2500	
Licuados & Exprimidos			
		CON AGUA	CON LECHE
#1	Banana	\$4000	\$4200
#2	Durazno y naranja	\$4000	\$4200
#3	Ananá	\$4000	\$4200
#4	Frutillas	\$4000	\$4200
#5	Multifrutal	\$4000	\$4200
#6	Exprimido de naranja	\$3500	
JARRA DE AGUA NATURAL			
#1	LIMONADA (1.5L)	\$8500	
#2	POMELADA (1.5L)	\$8500	
#3	MARACUYÁ (1.5L)	\$9500	
BEBIDAS SIN ALCOHOL			
#1	Agua con gas	\$2800	
#2	Agua sin gas	\$2800	
#3	Agua saborizada	\$2800	
#4	Gaseosa LÍNEA PEPSI	\$2800	
TRAGOS SIN ALCOHOL			
#1	MOJITO SIN ALCOHOL	\$3700	
#2	YAGUARÓN TEA TÉ, LIMONADA, ALMÍBAR DE JENGIBRE	\$3700	