

PICADAS

TRADICIONAL

TABLA CON 7 FIAMBRES Y 5 QUESOS

PARA 2 \$500 PARA 4 \$1000

POPURRÍ DE QUESOS
PARA 2 \$450

ANTI GOURMET

MUEREN 2 / COMEN 4
PICAN 8 / MANOTEAN 12

1 KILO DE FIAMBRES Y QUESOS
FRITAS A CABALLO
TORTILLA BABÉ
BUÑUELOS X 3 \$1250

COMIDAS

CAIENTES

TORTILLA	\$ 160
TORTILLA ESPAÑOLA	\$ 190
FRITAS	\$ 100
FRITAS A CABALLO	\$ 120
<small>CONSULTE POR PONI Y UNICORNIO ↩</small>	
SALCHIPAPA	\$ 185
BUÑUELO DEL DÍA (x3)	\$ 90



SANGUCHES

MILANGA COMPLETO

(JAMÓN, QUESO, TOMATE, LECHUGA, HUEVO FRITO Y UNA PROVENZAL ESPECTACULAR)

\$210

ALGO AL HORNO

(LO QUE ENCONTRAMOS... AL HORNO)

\$200

NO HAY HAMBURGUESAS CON BRIE Y ESAS COSAS RARAS

RACIONES

FRÍAS

JAMÓN CRUDO	\$ 120	SALAME	\$ 120
LONGANIZA	\$ 100	QUESOS	\$ 120

PLATO DEL DÍA

RICO, ABUNDANTE Y LIBRE DE EGO DEL CHEF

\$160

POSTRES

QUESO Y DULCE \$ 75

↩ BATATA O MEMBRILLO

↩ JUANOTE / 65 GRs.
ALFAJOR \$ 35

BEBIDAS

CANILLAS

PINTA \$100

½ PINTA \$60

DE 18 A 20 HS.
JAPI AUER \$70

- 1 - RUBIA PAMPEANA
- 2 - LA ROJA ORTIBA
- 3 - IPA LALA'
- 4 - PORTERA ROBUSTA
- 5 - ANTIGOURMET

- 6 - OCTUBRE FIESTERO
- 7 - MIEL NEGRA
- 8 - LA QUE FACU TRAIGA
- 9 - SIDRA TIRADA
- 10 - AMARGO OBRERO

↩ CON POMELO

DE 20 A 22 HS. LA BIRRA SALE CON TAPAS

(ESCABECHES CASEROS DE LO QUE HAIGA)

OTRAS BEBIDAS

CINZANO	\$ 70	PINGÜINO 750 ccs	\$ 150
FERNET	\$ 120	PINGÜINO 500 ccs	\$ 100
CYNAR	\$ 70	NORTON 1895	\$ 160
CAMPARI	\$ 110	NORTON VARIE.	\$ 180
SIFÓN	\$ 30	ALTA VISTA	\$ 250
GASEOSA	\$ 40	AGUA	GRATIS

VINOS

MAESTRO

FACH ES CERVECERO VIEJO Y EL ENCARGADO DE COCINAR NUESTRAS BIRRAS (CANILLAS 1 A 6).

SI QUERÉS APRENDER DE COCCIÓN, FERMENTACIÓN, MALTAS, LÚPULOS O LO QUE SEA... HABLÁ CON ÉL.

TAMBIÉN PODÉS CHARLAR SOBRE ESTOS TEMAS:
- DOLORES DE ESPALDA, CAPITALISMO, NBA, MOLADORAS, PELOTA PALETA Y OXIMORONES.



POR QUÉ LA CARTA ES CORTA

Porque las estrellas de este lugar son los bodegones. Cada 2x3 viene algún Bodegón Invitado y se apropia de nuestra cocina.

A nosotros no nos interesa competir con ellos. Todo lo contrario. Por eso no tenemos nada que necesite de un plato para comerse.

Cuando ellos nos visitan, traen sus especialidades y se transforma en "El Plato del Día". La idea es continuar recomendando lugares alejados de los polos gastronómicos tradicionales y con una linda historia para contar.

