



DONDE LA **HISTORIA**
SE ENCUENTRA CON
EL *Sabor*



CAFETERÍA CLÁSICA

Ristretto	\$4.000
Café chico	\$4.000
Café mediano	\$4.500
Café doble	\$5.000
Café con leche	\$5.000
Americano	\$5.000
Capuchino	\$7.500
Submarino	\$7.500
Chocolatada Nesquik	\$7.500
Té en hebras	\$6.000
Té Clasico	\$4.000
Café para llevar	\$7.000
Adicional crema	\$1.000

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Clásico	\$8.000
Café, café con leche o té con dos medialunas	
Simple	\$14.000
Café, café con leche o té con medio tostado	
Campo	\$12.000
Café, café con leche o té + tostadas de pan de campo + untables + shot de exprimido de naranjas	
Saludable	\$18.000
Café, café con leche o té + tostadas + untables + yogurt + frutas de estación + granola + shot de exprimido de naranjas	
Americano	\$20.000
Café, café con leche o té + huevo revuelto + jamón + queso + panceta + tostadas + shot de exprimido de naranjas	

CAFETERÍA ESPECIAL

Café Bombón	\$12.000
Latte Vainilla	\$9.000
Mocaccino	\$9.000
Caramel Macchiato	\$9.000
Iced Latte	\$9.000
Expresso Tonic	\$9.000
Café Irlandés	\$12.000

JUGOS Y LICUADOS

Limonada	\$8.000
Exprimido de naranja	\$8.000
Agua fresca maracuyá	\$9.000
Agua fresca Frutos Rojos	\$9.000
Licuado de banana	\$9.000
Licuado de frutilla	\$9.000
Licuado de frutos rojos	\$9.000

PARA ACOMPAÑAR

SIN TACC

Cuadrados	\$8.600
Coco y Dulce de Leche, limón, brownie o manzana	
Alfajor de Nuez y Dulce de Leche	\$8.600
Alfajor de Chocolate con Dulce de Leche	\$8.000

SALADO 1/2 1

Medialuna dulce/salada		\$2.000
Medialuna con jamón y queso		\$4.500
Tostado de miga jamón y queso	\$11.000	\$20.000
Tostado de miga primavera	\$13.000	\$23.000
Tostado de miga jamón crudo y queso	\$13.000	\$23.000
Tostadas de pan de campo con untables		\$8.000
Omelette Caprese (Huevo, queso mozzarella, tomate y albahaca)		\$17.000
Tostón de Palta (2 huevos fritos o revueltos, palta y semillas)		\$17.000
Tostón de salmón Gravlax (Pan de campo, queso crema, rucula, salmón gravlax y semillas)		\$20.000
Huevos Revueltos, jamón cocido, queso tybo y panceta, pan de campo		\$15.000

DULCE

Tarta de Manzana Base de tarta de vainilla, rellena de cubos de manzana caramelizada.	\$13.000
Tarta Lemon Pie Tarta de limón, base de masa quebrada de vainilla, rellena de crema de limón casera.	\$13.000
Chocotorta Capas de galletitas de chocolate mojadas en café, intercaladas con la típica crema de chocotorta a base de dulce de leche, crema y queso crema.	\$13.000
Marquise Mini cake libre de gluten, 3 capas muy húmedas de chocolate semi amargo, dulce de leche y merengue italiano.	\$13.000
Cheesecake de Frutos Rojos Torta americana con cuerpo de cream cheese, base de galletita, confitura casera de frutos rojos y crema chantilly	\$14.000
Tiramisú Tradicional Postre italiano a base de crema de queso. Café y vainillas borrachas.	\$14.000
Carré de chocolate y Pistachos Lingote con base de masa chocolatosa embebida en café, mousse de chocolate semi amargo con corazón de pannacotta de pistachos, chantilly saborizada y laja de chocolate blanco.	\$14.000
Lingote Red Velvet Masa típica de terciopelo rojo relleno de crema de queso dulce y ralladura de limón.	\$14.000
Lingote Carrot Cake Budín húmedo de zanahoria, naranja, miel, nueces picadas y canela. Relleno con frosting de queso crema y limón.	\$14.000
Lingote Matilda Masa húmeda de chocolate intenso, capas de crema de chocolate.	\$14.000
Alfajor de Maicena	\$6.000
Cookies de chocolate XL	\$6.000



ENTRADAS

- \$17.000

Papas Fritas
- \$22.000

Papas Cheddar
Papas fritas, salsa cheddar, panceta ahumada y
cebollita de verdeo
- \$20.000

Papas Bravas
Papas cuña, aderezo picante
- \$22.000

Papas 1946
Papas fritas con crema de champiñones y cebollita de
verdeo
- \$35.000

Rabas
Acompañadas de alioli y limón.
- \$28.000

Langostinos al ajillo
Cazuela de langostinos sin piel al ajillo
- \$25.000

Bastones de mozzarella
Acompañados de salsa picante y alioli
- \$22.000

Nachos
Nachos acompañados de guacamole, salsa picante y alioli

ENSALADAS

- \$26.000

Mediterránea
Rúcula, tomate, olivas negras,
jamón crudo, queso parmesano.
- \$22.000

César
Lechuga, crouton, pollo, hebras
de queso parmesano, salsa
césar.
- \$22.000

Tibia
Mezclum de verdes, zanahoria,
repollo morado, tomates
cherrys, calabaza grillada
y pollo, acompañado de
vinagreta de mostaza.
- \$30.000

Salmón rosado
Salmón rosado gravlax, mezclum
de verdes, olivas negras, mix de
semillas, hebras de parmesano
y tomate cherry.

CAZUELAS

- \$7.000

Cazuela de salame
- \$7.000

Cazuela de jamón
- \$7.000

Cazuela de queso
- \$7.000

Cazuela de olivas

TABLAS

- \$35.000

Mini picada
Salame tandilero, queso tybo, queso pategras, quesos
saborizados, dados de queso azul, jamón crudo, jamón
cocido, lomo, bondiola, olivas verdes y negras, alioli de
la casa y salsa criolla.
- \$55.000

Tabla campera
Salame tandilero, queso tybo, queso pategras, jamón
cocido, bondiola, lomo, jamón crudo, dados de queso
azul, quesos saborizados, olivas verdes y negras,
salsa criolla, salsa picante, alioli.
- \$70.000

Desde el mar
Rabas, langostinos al ajillo, pulpito en escabeche, mejillones
a la provenzal, bruschetta de salmon gravlax, dips de alioli,
picante y limón.

HAMBURGUESAS

Clásica Pan de la casa, medallón de carne, jamón cocido, queso tybo, tomate, lechuga y huevo	\$22.000
--	-----------------

Doble Pan de la casa, doble medallón de carne, cebolla caramelizada, alioli, doble cheddar, doble panceta.	\$27.000
--	-----------------

Bar Cipolletti Pan de la casa, medallón de carne, lechuga, tomate y emulsión de palta	\$24.000
---	-----------------

Distinta Pan de la casa, medallón veggie, cebolla caramelizada, queso tybo gratinado, rúcula y tomate	\$24.000
---	-----------------

***TODOS LOS ESTILOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS**

***OPCIONAL HUEVO/QUESO \$5.000**

ENTREPANES

Vegetariano Pan de la casa, lechuga, tomate, queso tybo, salteado de berenjena, pimientos rojos y verdes, zucchini, zanahoria y cebolla	\$26.000
---	-----------------

Grill Chicken Pan de la casa, pollo grillado, lomito ahumado, cheddar, cebolla caramelizada, rúcula y tomate	\$28.000
--	-----------------

Braseado de cerdo Pan de la casa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bondiola de cerdo braseado.	\$28.000
--	-----------------

Argento Pan de la casa, lechuga, tomate, milanesa de ternera, jamón, queso y huevo.	\$28.000
---	-----------------

Rúcula Pan de la casa, jamón crudo, queso, tomate y rúcula	\$26.000
--	-----------------

Salmon Rosado Pan de la casa, lonjas de salmón rosado gravlax, rúcula, tomate, queso crema con ciboullette y aceite de oliva	\$32.000
--	-----------------

***TODOS LOS ESTILOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS**

***OPCIONAL HUEVO/QUESO \$5.000**

PRINCIPALES

Horario de Platos Principales: 12:00 a 15:00 hs - 20:00 a 00:00hs.

- \$ 35.000 Trucha al Roquefort**
Trucha Patagonica al roquefort con papas cuña.
- \$ 35.000 Bife de chorizo**
Bife de chorizo de 400gr acompañado de papas a la crema
- \$ 39.000 Entraña**
Entraña de ternera con dip de criolla acompañado con rúcula, cherries y parmesano.
- \$ 39.000 Asado Banderita**
Asado de ternera 400grs con papas fritas y criolla de la casa.
- \$ 30.000 Bondiola de cerdo**
Bondiola de cerdo en salsa demi-glacé con pure cremoso de batatas.
- \$ 30.000 Pechuga al champiñón**
Pechuga de pollo en salsa de champiñones acompañado de pure de papas & ciboulette.
- \$ 28.000 Milanesa napolitana**
Milanesa de ternera, salsa de tomate, jamón cocido, queso tybo y tomate; acompañado de papas fritas
- \$ 28.000 Suprema napolitana**
Pechuga de pollo rebozada, jamón cocido, queso tybo y tomate; acompañado de papas fritas
- \$ 28.000 Sorrentinos de jamón y queso**
Masa al huevo rellena con jamón cocido y mozzarella, salsa a elección
- \$ 28.000 Sorrentinos de calabaza**
Masa de remolacha, rellena con calabaza y mozzarella, salsa a elección
- \$ 30.000 Sorrentinos de Cordero**
Masa de Cúrcuma relleno de Cordero braseado, verduras y mozzarella, salsa a elección
- \$ 30.000 Sorrentinos de Hongos Veganos**
Masa de pimientos asados relleno de hongos y queso de avena con salsa a elección
- \$ 30.000 Sorrentinos de Verdura Veganos**
Masa de espinaca relleno con verdura y mozzarella de mandioca con salsa a elección
- \$ 22.000 Ñoquis**
Ñoquis de papa con salsa a elección.

Salsas para pastas:

Roquefort, bolognesa, fileto, crema, hongos, bechamel

\$16.000	\$28.000	Mozzarella Salsa de tomate, mozzarella, olivas verdes y orégano
\$16.000	\$28.000	Fugazzeta Salsa de tomate, mozzarella, cebolla, oregano, olivas negras
\$17.000	\$30.000	Napolitana Salsa de tomate, mozzarella, olivas verdes, tomate, oregano, aceite de ajo
\$18.000	\$33.000	Especial con jamón Salsa de tomate, mozzarella, jamón, olivas verdes, pimienta roja, orégano
\$18.000	\$33.000	Queso azul Salsa de tomate, jamón cocido, mozzarella, queso roquefort, olivas negras
\$18.000	\$33.000	Vegetariana Salsa de tomate, mozzarella, salteado de verduras, perejil, aceite de oliva, olivas negras
\$20.000	\$38.000	Rúcula Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, lonjas de jamón crudo, hebras de parmesano y olivas negras
\$20.000	\$38.000	Panceta Salsa de tomate, mozzarella, panceta ahumada, huevo frito, perejil
\$20.000	\$38.000	Palmitos Salsa de tomate, mozzarella, palmitos, salsa golf, olivas negras y orégano
\$20.000	\$38.000	Calabresa Salsa de tomate, mozzarella, longaniza y olivas negras.
\$20.000	\$38.000	Agridulce Salsa de tomate, mozzarella, lonjas de piña, pimienta roja, olivas verdes

Las pizzas combinadas se cobran por su precio expresado en mitades

MENÚ INFANTIL

- \$22.000**
- Milanesa de ternera con puré de papas
 - Ñoquis de papa (bolognesa, fileto, rosa, crema)
 - Cheeseburguer con papas fritas (pan de la casa, medallón de carne y queso cheddar)

Incluye bebida sin alcohol (Agua, agua con gas, coca cola, Sprite, fanta, aguas saborizadas acuarius)



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Bon Aqua	\$4.500
Agua con gas Bon Aqua	\$4.500
Agua Saborizada Aquarius Pomelo, manzana, naranja	\$4.500
Gaseosas 350 ml Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes pomelo/tónica	\$4.500
Speed Lata	\$7.000

CERVEZA LATA

Heineken, Warsteiner, Grolsch (Lata 473ml)	\$7.000
Imperial Amber Lager, Lager, Ipa, Apa, Stout (Lata 473ml)	\$7.000

CERVEZA TIRADA

	1/2	PINTA
Crafter	\$7.000	\$9.000

Consultar variedad y
cervezas invitadas

POSTRES

Frutillas a la crema	\$12.000
Postres Helados (Bombón Escocés / Cassata / Almendrado)	\$9.000
Flan Casero con crema y dulce	\$10.000
Copa helada con frutos rojos (Bocha de crema helada americana con frutos rojos e hilos de chocolate)	\$14.000

VINOS

BODEGA MALMA

CHACRA LA PAPAY \$ 22.000
Malbec / Pinot Noir / Cabernet
Sauvignon / Sauvignon Blanc

RESERVA FAMILIA \$ 33.000
Malbec / Merlot / Cabernet Sauvignon

BODEGA SCHROEDER

SAURUS STATE \$ 22.000
Malbec / Cabernet Sauvignon / Pinot
Noir

SAURUS SELECT \$ 33.000
Malbec / Cabernet Sauvignon / Pinot
Noir / Sauvignon Blanc

BODEGA SALENTIN

KILLKA \$ 22.000
Malbec / Cabernet Sauvignon /
Sauvignon Blanc

SALENTEIN RESERVA \$ 33.000
Malbec / Cabernet Sauvignon / Pinot
Noir / Cabernet Franc / Sauvignon
Blanc

SELECCIONADOS

SAINT FELICIENT MALBEC 750ml \$ 40.000
Cabernet Sauvignon / Malbec

LUIGI BOSCA Varietales 750ml \$ 40.000
Malbec / Cabernet

EL ENEMIGO 750ml \$ 60.000
Malbec

DV CATENA bi Varietal 750ml \$ 60.000
Cabernet / Malbec

RUTINI bi Varietal 750ml \$ 50.000
Cabernet/Malbec

VINO TIRADO \$ 10.000
Vino en copa

ESPUMANTES

Deseado dulce natural \$ 36.000

Chandon Extra Brut 750ml \$ 52.000

Mumm Domine Rose 750ml \$ 52.000

Barón B Extra Brut 750ml \$ 72.000



BODEGA
MALMA
PATAGONIA FAMILY WINES

FAMILIA
SCHROEDER


SALENTEIN
VALLE DE UCO



COCTELERÍA CLÁSICA

\$11.000	Branca Cola Fernet Branca, Coca Cola
\$11.000	Campari Tonic Campari, tónica
\$11.000	Cynar Julep Jugo de limón, azúcar morena, menta, Cynar. jugo de pomelo
\$14.000	Negroni Carpano rosso, Campari, Gin Spirito BLU
\$12.000	Mojito Limón, menta, ron blanco, soda
\$13.000	Aperol Spritz Aperol, expumante Extra Brut, soda
\$12.000	Boulevardier Carpano rosso, Campari, Whisky
\$12.000	Tom Collins Ginebra, jugo de limón, azúcar y top de soda
\$12.000	Caipirinha Ron, Jugo de limon, lima, azucar.
\$12.000	Manhattan Ron, Jugo de limon, lima, azucar.
\$11.000	Gancia Gancia, jugo de naranja
\$11.000	Garibaldi Campari, jugo de naranja
\$11.000	Gin Tonic Limón, pomelo, pepino, frutos rojos y frutilla Beefeater \$15.000 Bombay \$16.000
\$11.000	Ferrovuario Fernet Branca, Carpano rosso, soda
\$10.000	Americano Carpano rosso, Campari, soda



WHISKY

Johnnie Walker Red Label	\$14.000
Chivas Regal 12 años	\$24.000
Jonnie Walker Black label	\$24.000
Jack Daniels	\$24.000



📍 Av. Menguelle 210

📷 @1946.barcafe

✉ 1946cafebar@gmail.com

📞 2994288886

↑ **AGENDANOS PARA RESERVAR!**