

PICADAS

TRADICIONAL

TABLA CON 7 FIAMBRES Y 5 QUESOS

PARA 2 \$

PARA 4 \$

POPURRÍ DE QUESOS
PARA 2 \$

ANTI GOURMET

MUEREN 2 / COMEN 4
PICAN 8 / MANOTEAN 12

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

COMIDAS

CAIENTES

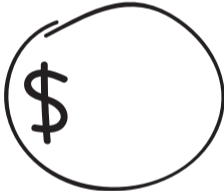
TORTILLA	\$
TORTILLA ESPAÑOLA	\$
FRITAS	\$
FRITAS A CABALLO	\$
<i>CONSULTE POR PONI Y UNICORNIO</i>	
SALCHIPAPA	\$
BUÑUELO DEL DÍA (x3)	\$



SANGUCHES

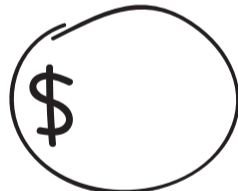
MILANGA COMPLETO

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



ALGO AL HORNO

(LO QUE ENCONTRAMOS... AL HORNO)



NO HAY HAMBURGUESAS CON BRIE Y ESAS COSAS RARAS

RACIONES

FRÍAS

JAMÓN CRUDO	\$	SALAME	\$
LONGANIZA	\$	QUESOS	\$

PLATO DEL DÍA

RICO, ABUNDANTE Y LIBRE DE EGO DEL CHEF



POSTRES

QUESO Y DULCE \$

↳ BATATA O MEMBRILLO

↳ JUANOTE / 65 GRs.
ALFAJOR \$

BEBIDAS

CANILLAS

PINTA \$

1/2 PINTA \$

DE 18 A 20 HS.
JAPI AUER \$

- 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 \$
FERNET \$
CYNAR \$
CAMPARI \$
SIFÓN \$
GASEOSA \$

PINGÜINO 750ccs \$
PINGÜINO 500ccs \$
NORTON 1895 \$
NORTON VARIE. \$
ALTA VISTA \$
AGUA GRATIS

VINOS

MAESTRO

FACU 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.

