

ROSARIO, ARG

Churrasquito

DE CHURRASQUERIA

CARNE *Pan* VERMUT

MENU Nº 015

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Clásico \$160
Infusión, 2 medialunas,
jugo de naranja.

Energético \$245
Infusión, yogurt, granola,
frutas de estación.

Tostadas \$200
Infusión, tostadas, mermeladas
caseras, queso untable/rulos
de manteca.

De Campeones \$255
Infusión + Sandwich de: queso,
lomito ahumado y huevo revuelto.
Jugo de Naranja

De Primavera \$200
Licuado de Banana y Alfajor

Croissant \$200
Croissant con jamón y queso
+ infusión

JUGOS

CAFETERÍA

	300ML	1000ML
Pomelada	\$150	\$300
Maracuyá Natural (maracuyá, jugo de naranja, azúcar)	\$150	\$300
Limonada con jengibre	\$150	\$300
Limonada menta y jengibre	\$150	\$300
Jugo de Naranja	\$150	\$300

Café Corto \$90
Café Jarrita \$95
Café Doble \$100
Submarino \$135
Té (consultar variedad) \$100
Chocolatada \$135

ENSALADAS

Ensalada Caesar \$400
con pollo
Lechuga, croutones,
blanco de pollo
al grill, aderezo
caesar, queso
sardo.

Ensalada del Mercado \$400
Hojas verdes,
pepino, tomates
cherry, olivas
negras, cebolla
morada, mix de
semillas. Vinagreta.

Ensalada Italiana \$400
Pasta fresca,
rucula, tomates
cherry, huevo duro,
aceitunas negras,
crocante de panceta,
pollo colorado,
vinagreta.

Ensalada para armar \$400
(Lechuga, rúcula,
zanahoria, tomate,
queso sardo, cebolla
morada, olivas
negras, huevo duro)

ACEPTAMOS TARJETAS VISA,
MASTERCARD, AMEX.



CONSULTE A SU MOZO POR LA
SUGERENCIA DEL MEDIODÍA.

SÁNDWICHES CALIENTES *INCLUYEN GUARNICIÓN A ELECCIÓN

Hamburguesa Casera \$435
Pan con semillas de sésamo, medallón
de carne de res, tomates y cebollas
asadas, queso fundido, mayonesa de
pimientos ahumados y huevo frito.

Hamburguesa de Cordero \$495
Pan fundido con queso, medallón de
cordero, cebollas asadas, queso
muzzarella, hojas de rúcula fresca,
mayonesa de pimientos ahumados.

Doble Cheese Burguer \$490
Pan fundido con queso, doble
medallón de carne con panceta,
salsa BBQ casera, queso muzzarella
y queso cheddar.

Pollo y Panceta \$445
Pan brioche rebozado con queso,
pechuga pollo rebozada, panceta
ahumada, queso cheddar, salsa
barbacoa, tomate y rúcula.

Ternera Braseada \$450
Pan brioche rebozado con queso, carne
de ternera braseada desmechada,
lechuga, cebolla morada, queso
gratinado, mayonesa de ajo asado.

Bondiola Braseada \$450
Pan brioche rebozado con queso,
bondiola braseada, queso muzzarella,
salsa barbacoa casera, ensalada
coleslaw.

Vegetariano \$415
Pan rebozado en maíz, milanesa de berenjenas rebozadas en cereales y semillas,
tomate, queso tybo, mayonesa de choclo y hojas de rúcula frescas.

SÁNDWICHES FRÍOS *INCLUYEN GUARNICIÓN A ELECCIÓN

Bagel de Pollo \$450
y Guacamole
Pan bagel, pollo, guacamole,
rúcula fresca, queso con ciboulette.

Primavera clásico \$400
Pan de miga, jamón, queso,
lechuga y tomate.

GUARNICIONES

- Papas fritas
- Churros de papa, parmesano y mostaza
- Chips de papas y batatas
- Bastones de Batatas fritas

SUGERENCIAS AL PLATO *INCLUYEN GUARNICIÓN A ELECCIÓN

Entrecot al Grill \$490

Filet de Pollo Grillado \$420

Bondiola de Cerdo al Grill \$440

Churrasquito de Cerdo \$440

Entraña Grillada \$490

Churrasquito de Ternera al Grill \$470

Milanesa de Ternera a la Napolitana \$470

Milanesa de Ternera a caballo \$450



GUARNICIONES

- Papas fritas
- Vegetales asados
- Ensalada 3 ingredientes
- Papas al horno especiadas

Empanada \$85
criolla de carne cortada a cuchillo
EMPANADA + VERMUT \$200.-

Tablita de fiambre y queso + 2 cervezas Patagonia \$900

Tostado de Jamón y Queso + 2 cervezas Quilmes \$680

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa con queso
+ Papas Fritas

Nuggets de Pollo (al horno)
+ Papas

+ Chocolate Jack

+ Gaseosa \$400

+ Jugo Natural \$400

CERVEZAS TIRADAS

310CC 500CC



Quilmes Clásica
Clásica cerveza lager, perfectamente equilibrada,
transparente dorada con buen nivel de espuma y
sabor.

\$100 \$150



Patagonia Weisse
De trigo, liviana y refrescante, de bajo amargor
y notas cítricas.

\$130 \$180



Patagonia Bohemian Pilsener
Color dorado característico, aroma maltoso y un
interesante amargor que proviene del lúpulo Saaz.

\$130 \$180



Patagonia Amber Lager
Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico
y 4 maltas que le dan un deleite especial.

\$130 \$180



Patagonia Hoppy Lager
Lager lupulada, con dry hopping en frío, mayor
presencia de lúpulo en aroma y sabor sin aportar
mayor amargor.

\$130 \$180



Patagonia Ipa 24.7
Session IPA de intenso aroma a lúpulo y suave
amargor.

\$130 \$180

Recarga BOTELLÓN \$500

BOTELLÓN + Recarga \$650

VERMUT DE GRIFO

APERITIVOS

El Rosso de la casa \$150
Cinzano Rosso, Cynar, Campari,
Soda, Naranja y Pincho de Aceitunas

Vermut Cinzano con Soda \$170

Sangría de la casa \$150
Vino tinto, azúcar, limón
en su justa proporción

Campari Orange \$200
#EsUnCocktail

Campari Tonic \$200

El Spritz de la Casa \$150
Aperol, Vino Blanco Ugni Blanc,
Vino Moscatel Dulce, Soda, Rodaja
de Naranja y Pincho de Aceituna.

Cynar con Pomelo \$200

Gin Tonic \$220

Fernet con Coca \$200



JARRA DE GRIFO 1.25 L \$380

Lleve su botella de vermut de la casa \$300

VINOS

BEBIDAS

Malbec del mercado \$550

Las Perdices Malbec \$520 COPA \$150

Las Perdices S. Blanc \$520 COPA \$150

Agua sin / con gas \$110

Agua saborizada \$110

Sifón 500cc \$110

Gaseosas línea Coca-Cola \$110

POSTRES

Mousse de Maracuya \$150

Flan con dulce de leche \$150

Ensalada de frutas \$150

COMBO SÁNDWICH del día + VERMUT o JUGOS NATURALES de martes a viernes \$490.-

¡CONSULTE A SU MOZO! SUGERENCIA DEL MEDIODÍA de martes a viernes de 12 a 16 hs \$490.-

AGUA A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES

SEGUINOS EN FACEBOOK E INSTAGRAM:
@SOMOSCHURRASQUITO