

# 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

EMPANADAS	\$
TORTILLA	\$
TORTILLA ESPAÑOLA	\$
FRITAS	\$
FRITAS A CABALLO	\$
CONSULTE POR PONI Y UNICORNIO ↙	
SALCHIPAPA	\$
BUÑUELOS (DE ACELGA x3)	\$

SE PIDE  
EN LA BARRA



# 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

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 \$  
FLAN \$  
↪ CON DULCE DE LECHE

# BEBIDAS

## CANILLAS

PINTA \$

½ 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	\$	PINGÜINO 750ccs	\$
FERNET	\$	PINGÜINO 500ccs	\$
CYNAR	\$	NORTON 1895	\$
CAMPARI	\$	NORTON VARIE.	\$
SIFÓN	\$	AGUA	GRATIS
GASEOSA	\$		

VINOS

CONSULTE POR OTROS 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.

