



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

SOPA DE CALABAZA DE LA HUERTA \$ 980

POLENTA GRILLADA \$ 1280

Con salsa de tomate y salchicha parrillera.

MOLLEJITAS DORADAS \$ 1780

Mollejas salteadas en salsa
demi-glace con hongos.

PROVOLETA \$ 1380

Queso provolone grillado, tomates
chopeados y oliva.

TARTARE DE SALMÓN Y PALTA \$ 1760

Salmón del Pacífico con palta,
tomate y gel de mango.

BURRATA \$ 1660

Burrata Wapi con berenjenas, zucchini,
cebolla y chauchas.

para picar

**EMPANADA DE LOMO
A CUCHILLO \$ 440**

**EMPANADA DE POLLO
AL VINO BLANCO \$ 400**

EMPANADA DE CALABAZA
AL ROQUEFORT \$ 400

PICADA CRIOLLA (pican 4) \$ 5600

Entraña, salchicha parrillera, 2 empanadas a
elección, escabeches caseros de berenjenas y de
pollo, quesos y aceitunas serranas en aceite de
oliva extra virgen y canasta de papas fritas.

Con mollejas \$ 1420

principales

GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA \$ 2460

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

RIBS DE CERDO \$ 1980

Costillas de cerdo grilladas con
batatas asadas y salsa agri dulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 1480

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 140 | A caballo \$ 200

A la napolitana \$ 220

WOK DE VEGETALES \$ 1480

Vegetales salteados con soja
al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 220

PARMESANA DE BERENJENAS \$ 1420

Berenjenas al horno con acelga,
queso y salsa de tomate.

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR \$ 1100

Ensalada "Caesar" estilo americano
con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 1420

ENSALADA BLUE CHEESE

CON PERAS DEL VALLE \$ 1460

Hojas verdes, rúcula, peras, nueces,
queso azul y vinagreta de uva.

CHICKEN GUACAMOLE \$ 1460

Pechugas de pollo salteadas con
demi-glace y jugo de limón, servidas
con guacamole y hojas verdes.

pasta

GNOCCHIS CASERITOS \$ 1460

De papa, con salsa a elección.
Fileto | Crema | Bolognesa

SORRENTINOS DE ZAPALLO

A LAS BRASAS \$ 1560

Con queso ahumado y manteca de salvia.

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS \$ 1580

Con salsa fresca de tomate.

FARFALLE CON SALMÓN \$ 1820

Farfalle con crema de salmón,
reducción de vino blanco y zapallitos.

de la grilla

INCLUYEN GUARNICIÓN A ELECCIÓN.
papas fritas | puré de papas o calabaza
mezclum de verdes | vegetales al wok

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 2460

ENTRAÑA \$ 2100

PECHUGA DE

POLLO DE GRANJA \$ 1560

SALMÓN DEL PACÍFICO

A LA GRILLA \$ 2650

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 620

PAPAS FRITAS

CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 720

PAPAS FRITAS

CON SALSA DE HONGOS \$ 760

PAPAS PICANTITAS

CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 720

PURÉ DE PAPAS \$ 620

PURÉ DE CALABAZAS \$ 620

VEGETALES AL WOK \$ 680

MEZCLUM DE VERDES \$ 690

RÚCULA Y PARMESANO \$ 740

* Por compartir plato se cobrará el 50% del valor del plato.

Servicio de mesa no incluido.

Cubierto Lunch - Brunch \$ 160 | Cubierto Dinner \$ 190



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

CREME BRÛLÉE \$ 720

Tradicional crema fría de vainilla caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 820

Con corazón de chocolate, servido con helado de crema americana.

KEY LIME PIE \$ 720

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 680

De dulce de leche caramelizados, acompañados con helado de crema.

TIRAMISÚ \$ 740

Mascarpone, vainillas, café y cacao.

VIGILANTE de "ALEX" \$ 680

Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 640

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 250

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 260

MENÚ INFANTIL \$ 1400.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o PENNE CON SALSA DE TOMATE Y CREMA.

+

HELADO PERSICCO.

+

1 AGUA o GASEOSA.

MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

HUEVOS

BENEDICTO \$ 1400

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa con lomito canadiense.

HUEVOS

FIorentina \$ 1500

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con espinacas salteadas.

HUEVOS CON

SALMÓN GRILLÉ \$ 1750

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa holandesa servidos con salmón.

AVOCADO TOAST \$ 1300

Tostón de pan casero de masa madre, palta y huevo poché.

HAMBURGUESA

CASERA \$ 1360

Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y panceta.

Con huevo \$ 180

Acompañada con papas fritas o Caesar Salad.

o

(*)Cualquier plato del brunch incluye un 2 X \$ 1000 brunch cocktails

o

brunch cocktails

APEROL SPRITZ \$ 600

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$ 600

Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

GORDON'S GIN & TONIC \$ 600

Gin, agua tónica y rodaja de pepino.

SMF BITTER CITRIC \$ 600

Vodka Smirnoff, jugo de pomelo, rodaja de pomelo.


PeRSicco

NOVECENTO
NYC 30 YRS
EST. 1991
SIGNATURE

REDESCUBRI NUESTROS PLATOS TRADICIONALES



Si posee cualquier tipo de afección o alergia a algún tipo de alimentos, por favor notifíquelo al camarero.
El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud.



OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN • GUATEMALA