



Delivery

Podemos enviarte por delivery casi todo lo que hay en nuestra carta de salón y también estas otras opciones que ahí no las vas a encontrar.

Comidas

Pollo entero a la parrilla (c/ fritas)		\$ 32.000
1/2 Pollo a la parrilla (c/ fritas)		\$ 18.000
1/2 Pollo deshuesado a la parrilla (c/ fritas)		\$ 20.000
1/2 Pollo al champignon (c/ papas noisette)		\$ 37.000
1/2 Pollo al verdeo (c/ papas noisette)		\$ 34.000
Pollo entero al horno (c/ papas)		\$ 35.000

Pizzas y empanadas

Pan de Pizza		\$ 16.000
Empanadas (docena)		\$ 39.000

Bebidas

Gaseosa 2,25 lts		\$ 9.000
Agua Mineral 2,0 lts		\$ 6.000

Pastelería

Tortas (varias)		\$ 60.000 (Selva Negra/ Lemon pie/ Balcace/ Brownie)
Torta de Manzana		\$ 55.000
Pasta Frola		\$ 40.000
Ricota		\$ 40.000
Medialunas (docena)		\$ 19.000
Medialunas (1/2 doc.)		\$ 9.500

IMPALA

VICTORIA

VICTORIA

IMP

PIZZA



RESTAURANT



PASTAS

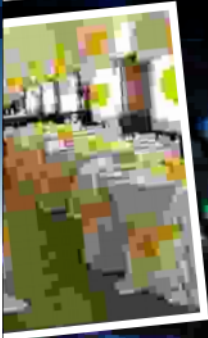
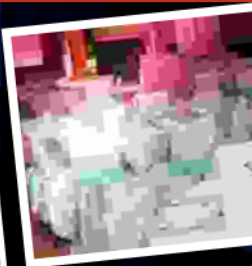


CAFÉ

SALÓN DE EVENTOS

MULTIESPACIO

CASAMIENTOS - SOCIALES - TEENS - BAUTISMOS



Teléfonos: 4639-6004/6005 (Líneas rotativas)



Rosario esq. J. M. Moreno
Capital Federal
4902-0907
4901-9544



Av. Beiro 4801
4639-6004/6005
(Líneas rotativas)



Av. San Juan 3601
Esq. Boedo
4957-8488



Curapaligüe y Eva Perón
Parque Chaeubco
4925-1037
4923-2365
4922-1055

Nuestras Especialidades

009	Ravioles al Uso Nostro Tomate, queso rallado y albahaca	\$ 17.000.-
185	Sorrentinos a la Parisiene Salsa blanca, ave, jamón y champignones	\$ 23.000.-
070	Pallar de lomo Mont Blanc Grillet, acelga a la crema, mozzarella y papas españolas	\$ 39.500.-
071	Mollejitas al champagne Champignones, crema de leche, timbal de arroz	\$ 35.000.-
072	Suprema de pollo Alcázar Salsa crema, timbal de arroz amarillo, y escalope de paté	\$ 30.000.-
073	Salmón Nicoisse Salmón rosado a la plancha, tomate concasé, anchoas, aceitunas negras y papas al natural	\$ 55.000.-
074	Tabla de Mariscos Pulpo, mejillones, langostinos, calamaretis, camarones, rabas	\$ 60.000.-
075	Brochette mixto Ave, panceta, morrones, cebolla, carne, y papas ballet	\$ 30.000.-
076	Chivito a la Diabla Morrones, verdeo, vino chablis, aji y papas españolas	\$ 33.000.-
077	Emincet de lomo París Panceta, papas a la crema y salsa de frambuesa	\$ 44.000.-
078	Mollejitas al Chablis Con timbal de arroz	\$ 35.000.-
079	Bife de Chorizo Gran King Panceta, punta de espárragos, aros de cebolla, morrones, y papas noisette	\$ 39.500.-
007	Pechuguita de pollo a la Naranja Con puré de batatas duquesa	\$ 30.000.-
080	Medio pollo relleno al champignon Con jamón, panceta, champignones y papas noisette	\$ 37.000.-
081	Lenguado Primavera Con salsa crema, champignones, camarones, y puré duquesa	\$ 37.000.-
082	Mollejas al Oporto Con papas noisette	\$ 35.000.-
083	Matambrito tiernizado a la Suiza Con papas a la crema	\$ 28.000.-
085	Suprema a la Kiev Con panaché de legumbres	\$ 30.000.-
086	Costillitas de cerdo Campesina Huevo frito, aros de cebolla y papas fritas	\$ 28.000.-
087	Pollo a la Mozzarella Daditos de panceta, mozzarella gratinada, y papas noisette	\$ 30.000.-
088	Salmón rosado a la Naranja Con puré de batata duquesa	\$ 55.000.-
090	Matambrito al Verdeo De cerdo, con papas noisette	\$ 28.000.-
089	Filet de Merluza al Verdeo Con papas al verdeo	\$ 26.000.-



SERVICIO DE MESA

LUNES A JUEVES: \$ 1.000.-

VIERNES - SÁBADO - DOMINGO Y FERIADO:
\$ 1.300.-

LA SAL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

sugerencias light

Ley 1906 prevención de enfermedades
cardiovasculares, obesidad, diabetes y celíacos

PLATOS RECOMENDADOS

820	Salmón rosado grillé con verduras al vapor (190 cal.)	\$ 43,000.-
821	Pechugueta grillé con guarnición de hortalizas (210 cal.)	\$ 19,000.-
822	Lomito Pallar con guarnición de tomate y apio (230 cal.)	28,000.-
252	Peceto al horno con guarnición (250 cal.)	\$ 28,000.-
273	Panaché de verduras (110 cal.)	\$ 15,000.-
348	Filet de lenguado grillé (150 cal.) <i>(sin guarnición)</i>	\$ 24,000.-
899	Matambrito de cerdo Grille	\$ 24,000.-
307	Omelette de espárragos	\$ 22,000.-
522	Gnoquis de papa (Sin TACC) c/crema o tomate al natural	\$ 20,000.-
673	Gnoquis de espinaca (Sin TACC) c/crema o tomate al natural	\$ 22,000.-
44	Galletas de arroz	\$ 4,000.-
22	Unidad de manteca / queso / mermelada (SIN TACC)	\$ 1,200.-
	Alfajor (Sin TACC)	\$ 5,000.-
503	Frutillas	\$ 9,000.-



APTO VEGANO

Risotto del bosque

(Arroz azafranado, almendras, nuez, tomate seco, tofu, romero) \$ 27,000.-

Fideos de arroz

(Salteados con morrón, cebolla, verdeo, ajo, salsa de soja, tofu) \$ 26,000.-

Tortilla de papa o verdura

Papa o verdura, cebolla, harina de garbanzo, condimentos \$ 19,000.-



Platos libres de gluten.

Por favor, aclarar al mozo

para extremar protocolos

con cualquier plato apto de la carta



Más sugerencias
en la página
de ensaladas
especiales...

Todos los precios de esta carta
están expresados en pesos



- 851 **Entraña a la parrilla** \$ 37.500.-
(Con salsa criolla)
- 852 **Pacú al estilo del Cheff** \$ 32.000.-
(Con crema de limón y papas rústicas)
- 853 **Chop Suey de cerdo** \$ 29.000.-
(Lonjas de cerdo, brotes de soja y vegetales,
con timbal de arroz)
- 854 **Carre de cerdo "Devoto"** \$ 33.000.-
(Encastroado con almendras, con batatas fritas
y salsa de higo)
- 855 **Escalope de ternera Chacabuco** \$ 30.000.-
(Crema de queso azul, lluvia de nuez y soufflé de
vegetales)
- 856 **Arroz "El Cien" (para compartir)** \$ 33.000.-
(Arroz cremoso azafanado, con jamón, ave y
champignon)
- 857 **Muslitos al Dijon** \$ 32.000.-
(Dos muslitos deshuesados, con crema de verdeo
y mostaza, coronados con papas españolas)
- 859 **Sorrentinos de calabaza** \$ 23.000.-
(Con suave salsa de queso)
- 861 **Suprema Singapur** \$ 34.000.-
(Suprema de pollo grillé con salsa agri dulce con
ananá, durazno, cereza, con puré duquesa)
- Rack de Cordero** \$ 38.000.-
(4 costillas con suave salsa de Borgoña y
romero con papas rústicas)
- Tallarines Negros** \$ 29.000.-
(Con salsa de calamari y gambas)
- Torta Matilda - Porción** \$ 8.000.-
(Bizcochuelo de chocolate y café
relleno con dulce de leche y ganache de chocolate
y virutas de chocolate)
- Torta Super Bombon** \$ 8.000.-
(Sobre base de soufflé de chocolate y relleno
de dulce de leche y mousse y bañado en chocolate)

sugerencias
del chef



entradas

210	Jamón crudo con ensalada rusa	\$ 17.000.-
211	Jamón cocido con ensalada rusa	\$ 13.000.-
212	Jamón crudo con melón	\$ 23.000.-
213	Jamón crudo con palmitos	\$ 24.000.-
229	Jamón crudo solo	\$ 15.500.-
236	Jamón Serrano con ensalada rusa	\$ 28.000.-
215	Lengua a la vinagreta	\$ 17.000.-
217	Matambre arrollado con ensalada rusa	\$ 17.000.-
218	Tomates rellenos de ave con ensalada rusa	\$ 15.000.-
219	Tomates rellenos de atún con ensalada rusa	\$ 17.500.-
220	Mayonesa de ave	\$ 14.000.-
221	Mayonesa de atún	\$ 17.000.-
222	Salpicón de ave	\$ 14.500.-
223	Salpicón de atún	\$ 17.500.-
224	Palmitos con salsa golf	\$ 28.000.-
230	Vitel Tonné	\$ 17.500.-
231	Peceto a la criolla	\$ 17.500.-
232	Picada de la Casa	\$ 44.000.-
	(fiambres y quesos surtidos) Para compartir	
233	Media Picada de la Casa	\$ 33.000.-
235	Cocktail de Camarones	\$ 28.000.-
240	AjÍ en vinagre	\$ 15.000.-
241	Platito con corazón de alcaucil	\$ 19.000.-
248	Langostinos con salsa golf	\$ 27.000.-
249	Blanco de Pavita con ensalada rusa	\$ 24.000.-
180	Lechón adobado con ensalada rusa	\$ 29.000.-
509	Queso roquefort (porción)	\$ 15.500.-
511	Queso gruyere (porción)	\$ 15.500.-
263	Mozzarella a la milanese	\$ 15.500.-
289	Rabas (porción)	\$ 28.000.-

platos calientes y guarniciones

273	Panaché de verduras	\$ 15.000.-
306	Omelette de jamón y queso	\$ 14.500.-
307	Omelette de punta de espárragos	\$ 22.000.-
303	Omelette a la Suiza	\$ 14.500.-
329	Espárragos a la parmesana	\$ 22.000.-
309	Revuelto gramajo	\$ 14.500.-
328	Arroz a la Cubana	\$ 20.000.-
308	Tortilla a la Española	\$ 18.000.-
312	Tortilla de papas o verduras	\$ 14.000.-
272	Acelga a la crema	\$ 14.500.-
272	Porción de papas fritas o puré	\$ 9.500.-
014	Guarnición papas f. o puré de papa	\$ 7.000.-
015	Porción puré de calabaza	\$ 9.500.-
016	Guarnición puré de calabaza	\$ 7.000.-



SERVICIO DE MESA

LUNES A JUEVES: \$ 1.000.-

VIERNES - SÁBADO - DOMINGO Y FERIADO:
\$ 1.300.-

ensaladas

193	De la casa Victoria.....	\$ 15.500.-
	<i>Palmito, lechuga, tomate, cebolla, papa, huevo, remolacha, radicheta, zanahoria</i>	
194	Lechuga.....	\$ 8.000.-
195	Tomate.....	\$ 9.000.-
196	Apio.....	\$ 9.000.-
197	Zanahoria.....	\$ 8.000.-
198	Zanahoria y huevo.....	\$ 9.000.-
199	Mixta.....	\$ 9.000.-
200	Remolacha.....	\$ 9.000.-
201	Radicheta.....	\$ 9.000.-
202	Tomate al medio.....	\$ 5.000.-
203	Ensalada rusa (porción).....	\$ 9.500.-
205	Papa y huevo.....	\$ 9.000.-
206	Lechuga y tomate.....	\$ 9.000.-
208	Waldorf.....	\$ 19.000.-
	Recargo queso parmesano.....	\$ 4.000.-

ensaladas especiales

849	Tropical.....	\$ 16.500.-
	<i>Jamón, tomate, lechuga, palmitos, y durazno</i>	
891	Elipse.....	\$ 17.500.-
	<i>Tomate, palmitos, ananá, apio, nuez y salsa golf</i>	
892	Del Cesar.....	\$ 19.000.-
	<i>Lechuga juliana, ananá, palmitos, gruyere, langostinos y salsa golf</i>	
893	Caribe.....	\$ 16.500.-
	<i>Jamón, palmitos, apio, naranja</i>	
894	Hawaiana.....	\$ 16.500.-
	<i>Manzana, apio, ananá y juliana de ave</i>	
895	Magnífica.....	\$ 17.500.-
	<i>Manzana, zanahoria, melón, palmitos y salsa americana</i>	
896	Primavera.....	\$ 16.500.-
	<i>Lechuga, tomate, remolacha, huevo, cebolla, jamón, zanahoria y queso</i>	
897	Play Boy.....	\$ 17.500.-
	<i>Pollo, huevo, jamón, ananá y palmitos</i>	
898	Paris.....	\$ 17.000.-
	<i>Pollo, papa, choucha, tomate, huevo y salsa americana</i>	
899	Lorena.....	\$ 17.500.-
	<i>Manzana, zanahoria, melón, jamón y salsa americana</i>	
906	Frutos del Mar.....	\$ 28.500.-
	<i>Berberechos, calamares, mejillones y camarones sobre colchón de hojas verdes y rodajas de tomate</i>	
907	Capresse.....	\$ 17.500.-
	<i>Mozzarella, tomate y albahaca</i>	



carnes rojas

252	Peceto al horno	\$ 23,500.-
253	Peceto al horno con papas	\$ 28,000.-
254	Vacío al horno	\$ 23,500.-
255	Vacío al horno con papas	\$ 28,000.-
256	Milanesa de ternera	\$ 16,500.-
257	Milanesa de ternera con papas	\$ 20,500.-
259	Milanesa de ternera rellena con papas	\$ 29,000.-
260	Milanesa de ternera napolitana	\$ 29,000.- con papas españolas .
261	Lomo a la pimienta c/papas a la crema	\$ 39,500.-
262	Lomo alchamignon c/papas noisette	\$ 39,500.-
302	Medallón de lomo Eduardo VII	\$ 44,000.-
264	Escalope de lomo a la Marsala c/p	\$ 26,500.-
320	Escalope de lomo a la Romana con puré	\$ 26,500.-
265	Carré de cerdo a la ciruela c/puré de manzana	\$ 30,000.-
267	Costillitas de cerdo con puré de manzana .	\$ 26,500.-
268	Costillitas de cerdo a la Riojana	\$ 31,000.-
301	Costillitas de cerdo Villaroí	\$ 27,000.-
271	Chivito a la Calabresa	\$ 33,000.-
950	Matambrito tiernizado a la mozzarella	\$ 28,000.-
970	Pallar de lomo Mont Blanc <i>Grillet, oseta a la crema, mozzarella y papas españolas</i>	\$ 39,500.-
971	Mollejitas al champagne	\$ 35,000.- <i>Champignones, crema de leche, timbal de arroz</i>
975	Brochette mixto	\$ 30,000.- <i>Ave, panceta, morrones, cebolla, carne, papas palet</i>
976	Chivito a la Diabla	\$ 33,000.- <i>Morrones, verdeo, vino chablis, ají, papas españolas</i>
977	Emincet de lomo París	\$ 44,000.- <i>Panceta, salsa de frambuesa y papas a la crema</i>
978	Mollejitas al vino chablis	\$ 35,000.- <i>Con timbal de arroz</i>
979	Bife de chorizo "Gran King"	\$ 39,500.- <i>Panceta, punta de espárragos, aros de cebolla, morrones y papas noisette</i>
982	Mollejas al oporto	\$ 35,000.- <i>Con papas noisette</i>
983	Matambrito tiernizado a la Suiza	\$ 28,000.- <i>Con papas a la crema</i>
986	Costillitas de cerdo a la campesina ..	\$ 28,000.- <i>Huevo frito, aros de cebolla y papas fritas</i>
990	Matambrito de cerdo al verdeo	\$ 28,000.- <i>Con papas noisette</i>



parrilla

	Entraña a la Parrilla	\$ 37,500.-
763	Bife de chorizo	\$ 33,000.-
764	Bife de lomo	\$ 34,000.-
766	Porción de vacío	\$ 33,000.-
767	Asado de tira	\$ 33,000.-
762	Costillas de cerdo con papas fritas ..	\$ 21,000.-
763	Cuarto de pollo	\$ 13,000.-
766	Riñoncitos a la parrilla	\$ 18,000.-
767	Mollejas	\$ 33,000.-
768	Chinchulines	\$ 18,000.-
769	Morcilla (cada uno)	\$ 5,000.-
771	Chorizo (cada uno)	\$ 5,000.-
772	Salmón rosado con papas naturales ..	\$ 43,000.-
773	Lechón a la parrilla	\$ 30,000.-
948	Filet de lenguado	\$ 24,000.-
778	Provoleta	\$ 15,000.-
779	Brochette de lomo con papas pay ..	\$ 35,000.-
875	Brochette mixto con papas pay	\$ 30,000.-
866	Medio lomo	\$ 24,000.-
868	Matambre enrollado a la parrilla con fritas	\$ 22,000.-
769	Matambrito de cerdo con fritas	\$ 24,000.-
762	Bife de chorizo mariposa (500 gr)	\$ 42,000.-

287	Filet de merluza	\$ 15.500.-
288	Filet de merluza con puré de papas	\$ 22.000.-
889	Filet de merluza al verdeo	\$ 26.000.-
	<i>Con papas al natural</i>	
289	Porción de rabas	\$ 28.000.-
	Calamaretis fritos	\$ 31.000.-
	Calamaretis a la Leonesa	\$ 34.000.-
290	Cazuela de mariscos (para compartir)	\$ 60.000.-
291	Paella Valenciana (para compartir)	\$ 60.000.-
292	Salmón rosado al roquefort	\$ 55.000.-
293	Cazuela de calamares (para compartir)	\$ 44.000.-
310	Arroz con calamares (para compartir)	\$ 44.000.-
944	Salmón rosado del Rey	\$ 56.000.-
	<i>Salsa crema de apio y roquefort con limbal de arroz</i>	
873	Salmón nicoisse	\$ 55.000.-
	<i>Salmón rosado a la plancha, tomate, concasé, anchoas, aceitunas negras y papas al natural</i>	
945	Trucha a la manteca negra	\$ 33.000.-
	<i>Con alcoparros y papas al natural</i>	
953	Trucha a la Reina	\$ 37.000.-
	<i>Refienda con arroz, champiñones y camarones con puré</i>	
	Trucha a la almendra	\$ 33.000.-
948	Lenguado Grille	\$ 24.000.-
881	Lenguado primavera	\$ 37.000.-
	<i>Con salsa crema, champiñones, camarones y puré</i>	
175	Lenguado al roquefort	\$ 33.000.-
888	Salmón rosado a la naranja	\$ 55.000.-
	<i>Con puré de batata doquiera!</i>	
820	Salmón light	\$ 43.000.-
	<i>Grille con verduras al vapor</i>	
172	Salmón rosado grillé	\$ 43.000.-
	<i>Con papas naturales</i>	
874	Tablita de mariscos	\$ 60.000.-
	<i>Mejillones, langostinos, calamaretis, camarones, rabas y verberechos</i>	
886	Gambas al ajillo	\$ 33.000.-
338	Arroz con mariscos (para compartir)	\$ 60.000.-



pescados y mariscos



aves

45	Bastoncitos de pollo rebozados	\$ 18,000.-
	<i>Con papas fritas</i>	
274	Milanesa de pollo	\$ 16,500.-
275	Milanesa de pollo con papas	\$ 20,500.-
276	Milanesa de pollo a la napolitana c/f	\$ 29,000.-
297	Milanesa de pollo rellena con puré	\$ 29,000.-
298	Mediopollo deshuesado athampignon	\$ 37,000.-
299	Cuarto de pollo al champignon	\$ 29,000.-
300	Medio pollo al verdeo	\$ 34,000.-
330	Medio pollo a la naranja	\$ 36,000.-
381	Suprema Victoria Impala	\$ 30,000.-
	<i>Papas pay, crema de choclos y croquetas de batata</i>	
382	Suprema de pollo a la Suiza	\$ 30,000.-
383	Suprema de pollo a la Maryland	\$ 32,000.-
384	Suprema de pollo Grisset	\$ 27,000.-
385	Suprema de pollo	\$ 17,500.-
386	Suprema de pollo napolitana	\$ 30,000.-
388	Suprema depollo rellena con papas fritas	\$ 30,000.-
940	Cuarto de pollo a la Portuguesa	\$ 25,500.-
941	Cuarto de pollo a la Calabresa	\$ 25,500.-
942	Cuarto de pollo a la Provenzal	\$ 25,500.-
943	Cuarto de pollo al ajillo	\$ 25,500.-
	Cuarto de pollo al verdeo	\$ 25,500.-
371	Arroz con pollo a la Valenciana	\$ 26,500.-
373	Cazuela de pollo	\$ 26,500.-
872	Suprema de pollo Alcázar.	\$ 30,000.-
	<i>Salsa crema, timbal de arroz y escalope de paté</i>	
867	Pechuguita de pollo a la Naranja	\$ 30,000.-
	<i>Con puré de batatas duquesa</i>	
880	Medio pollo relleno al champignon	\$ 37,000.-
	<i>Con jamón, panceta, champiñones y papas noisette</i>	
885	Suprema a la Kiev	\$ 30,000.-
	<i>Con panaché de legumbres</i>	
887	Pollo a la mozzarella	\$ 30,000.-
	<i>Daditos de panceta, mozzarella gratinada y papas noisette</i>	
952	Suprema Fiorentina	\$ 30,000.-
	<i>Con crema de espinacas y papas noisette</i>	



SERVICIO DE MESA

LUNES A JUEVES:
\$1.000.-

VIERNES - SÁBADO - DOMINGO Y FERIADO:
\$1.300.-

Nuestras Salsas

Fileto

Salsa blanca

Pesto

Crema

Bolognesa

Salsa de tomate y ternera picada

Caruso

Crema, demi glacé, jamón, champignon

Mozzarella

Scarpato

Fileto, crema, verdeo, jamón

Cuatro quesos

Reggiamito, roquefort, mor del plata tybo

Parisiense

Salsa blanca, ave, jamón, champignon

Uso Nostro

Salsa de tomate, albahaca, queso rallado

Príncipe de Nápoli

Crema, tuco, jamón, ave, mozzarella, huevo poché

Vongole

Fileto, berberechos

pastas caseras

850	Porción de Lasagna rellena	\$ 22.000.-
751	Canelones a la Rossini	\$ 17.000.-
752	Canelones a la Parmesana	\$ 17.000.-
753	Gnoquis o Tallarines Príncipe di Nápoli ..	\$ 18.500.-
754-763	Gnoquis o Tallarines a la Bolognesa ..	\$ 18.500.-
777-764	Gnoquis o Tallarines a la Crema	\$ 15.000.-
755-765	Gnoquis o Tallarines con Manteca ..	\$ 15.000.-
756-766	Gnoquis o Tallarines al Tuco	\$ 15.000.-
757-767	Gnoquis o Tallarines al Pesto	\$ 16.500.-
758-768	Gnoquis o Tallarines con Estofado ...	\$ 18.500.-
825-826	Gnoquis o Tallarines a la Vongole ...	\$ 26.000.-
760-770	Gnoquis o Tallarines a la Parisienne ..	\$ 18.500.-
771	Gnoquis o Tallarines a la Mozzarella ..	\$ 18.500.-
772	Ravioles al Gran Caruso	\$ 20.000.-
860	Ravioles al Uso Nostro	\$ 17.000.-
776	Ravioles al Tuco	\$ 16.000.-
778	Ravioles con Estofado	\$ 20.000.-
780	Ravioles a la Parisienne	\$ 20.000.-
781	Ravioles a los Cuatro Quesos	\$ 20.000.-
782	Ravioles a la Bolognesa	\$ 20.000.-
785	Porción de Estofado	\$ 16.000.-
804	Sorrentinos al Tuco	\$ 20.000.-
805	Sorrentinos a la Parisiense	\$ 23.000.-
802	Sorrentinos de Salmón al Uso Nostro	\$ 26.500.-





pizzas especiales de la casa



		Grande 8 pers.	Mediana 6 pers.
340-440	Victoria Impala <i>Salsa de tomates, jamón, mozzarella, rodajas de tomate, cebolla, morrones, huevo picado y aceitunas</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
341-441	Super Victoria Impala <i>Mozzarella, jamón, salsa golf, palmitos, morrones, huevo duro y aceitunas negras</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-
342-442	De Espárragos <i>Mozzarella, salsa blanca, espárragos, queso rallado, aceite de oliva, morrones y aceitunas negras</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
343-443	Brasileira <i>Mozzarella, jamón, ananá, y aceitunas</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
344-444	Criolla <i>Salsa de tomate, cebolla, mozzarella, panceta, huevos, morrones y aceitunas</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
345-445	Gallega <i>Salsa de tomates, mozzarella, sardinas, huevas, aceitunas negras</i>	\$ 40.000.-	\$ 35.000.-
346-446	Romana <i>Salsa de tomates, jamón, mozzarella, rodajas de tomate, cebolla, y aceitunas negras</i>	\$ 40.000.-	\$ 35.000.-
347-447	Palmitos <i>Mozzarella, salsa golf y palmitos</i>	\$ 40.000.-	\$ 35.000.-
348-448	De Roquefort <i>Mozzarella, salsa golf y palmitos</i>	\$ 36.000.-	\$ 31.000.-
349-449	De Provolone <i>Mozzarella, cantimpalo y aceitunas negras</i>	\$ 36.000.-	\$ 31.000.-
350-450	De Cantimpalo <i>Mozzarella, cantimpalo y aceitunas negras</i>	\$ 36.000.-	\$ 31.000.-
351-451	Vienesá <i>Mozzarella, mayonesa, salchichos de Viena y morrones</i>	\$ 37.000.-	\$ 32.000.-
352-452	Americana <i>Mozzarella, mayonesa, jamón, huevo duro y morrones</i>	\$ 37.000.-	\$ 32.000.-
353-453	De Humita <i>Mozzarella, humita, queso rallado, morrones, aceitunas</i>	\$ 37.000.-	\$ 32.000.-
354-454	Pizzaiola <i>Morón, ajo, ají molido y condimentos</i>	\$ 30.000.-	\$ 25.000.-
355-455	Siciliana <i>Mozzarella, morón saltado al horno</i>	\$ 33.000.-	\$ 28.000.-
360-460	Florentina <i>Mozzarella, rodajas de tomate y langaniza</i>	\$ 40.000.-	\$ 35.000.-
361-461	Genovesa <i>Mozzarella, rodajas de tomate, langaniza y anchoas</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
362-462	Sorrentina <i>Mozzarella, cebolla y condimentos</i>	\$ 30.000.-	\$ 25.000.-
363-463	Primavera <i>Mozzarella, huevo duro y aceitunas</i>	\$ 30.000.-	\$ 25.000.-
364-464	De alcaucil <i>Mozzarella, alcauciles, roquefort y queso rallado</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-
353-453	Rúcula <i>Mozzarella, rúcula y parmesano</i>	\$ 36.000.-	\$ 31.000.-
353-453	Rúcula Especial <i>Mozzarella, rúcula, parmesano y jamón crudo</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-
362-462	Gran Rial <i>Mozzarella, panceta y huevos fritos</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-
360-460	Super René Costanzo <i>(Mozzarella / roquefort / apio/ nuez)</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-

pizzas tradicionales

		Grande 8 por.	Mediano 6 por.	Individual Pizeta (Piso) 4 por.
374-474-390	Mozzarella.	\$ 24.000.-	\$ 21.000.-	\$ 19.000.-
375-475-391	Anchoas.	\$ 24.000.-	\$ 21.000.-	\$ 19.000.-
376-476-392	Jamón.	\$ 30.000.-	\$ 26.000.-	\$ 23.000.-
377-477-393	Morrones	\$ 30.000.-	\$ 26.000.-	\$ 23.000.-
378-478-394	Jamón y morrones	\$ 35.000.-	\$ 32.000.-	\$ 26.000.-
379-479	Calabresa.	\$ 35.000.-	\$ 32.000.-	\$ 26.000.-
381-481-390	Napolitana	\$ 30.000.-	\$ 26.000.-	\$ 23.000.-
383-483	Espinacas.	\$ 30.000.-	\$ 26.000.-	\$ 23.000.-
384-484	Fugaza.	\$ 24.000.-	\$ 21.000.-	
385-485	Fugazzeta.	\$ 35.000.-	\$ 32.000.-	
386-486	Fugazzeta con jamón . . .	\$ 38.500.-	\$ 34.500.-	
357-457	Fugazzetón relleno. . . .	\$ 41.000.-	\$ 37.000.-	

*Queso, jamón, tomate, cebolla,
condimentado*

calzones

		Grande	Mediano
358-458	Calzone Napolitano	\$ 43.000.-	\$ 39.000.-
	<i>Ricota,</i>		
360-460	Calzone Roquefort	\$ 43.000.-	\$ 39.000.-
	<i>Mozzarella, jamón, tomate, roquefort</i>		
370-371	Calzone Sopresatta	\$ 45.000.-	\$ 41.000.-
	<i>Mozzarella, jamón, tomate, longaniza</i>		
	Calzone de Palmitos. . . .	\$ 45.000.-	\$ 41.000.-
	<i>Mozzarella, jamón, salsa golf, huevo, palmitos, morrón</i>		



empanadas fainas tartas



418-419	Criolla / Pollo / Humita /		
420-423	Jamón y Queso /		
	Queso y Cebolla.	\$	3.500.-
403	Fainá (porción).	\$	2.000.-
404	Fainá rellena (porción). . . .	\$	7.000.-
421	Gallega atún.	\$	11.000.-
422	Pascualina.	\$	8.500.-
411-412	Recargo doble jamón o		
	Mozzarella.	\$	7.000.-



postres

490	Fian	\$ 5,500.-
491	Fian con crema.	\$ 7,500.-
492	Fian mixto	\$ 9,000.-
493	Merengue con crema	\$ 9,000.-
494	Merengue con dulce de leche	\$ 9,000.-
497	Duraznos en almibar	\$ 5,500.-
498	Budín de pan	\$ 5,500.-
499	Ananá en almibar	\$ 9,000.-
501	Ensalada de frutas	\$ 9,000.-
502	Ensalada de frutas con helado	\$ 12,500.-
503	Frutillas	\$ 9,000.-
507	Isla flotante c/sambayón	\$ 9,500.-
514	Mousse de chocolate	\$ 9,000.-
519	Panqueque de manzana	\$ 9,500.-
521	Panqueque de banana	\$ 9,500.-
520	Panqueque de manzana al rum	\$ 12,500.-
516	Panqueque mixto dulce y crema	\$ 9,000.-
865	Sorbete	\$ 11,000.-
803	Volcán de chocolate	\$ 14,500.-
	<i>Con helado de americana, y salsa de frambuesa</i>	
864	Negroni	\$ 14,500.-
	<i>Brownie tibio con helado y salsa de chocolate</i>	
882	Copa oreo	\$ 16,000.-
	<i>Dulce de leche repastera, helado de crema americana, obleas, galletitas oreo y salsa de chocolate</i>	
858		
790	Victoria	\$ 16,000.-
	<i>Helado de frutilla y vainilla, frutillas, cerezas, durazno, fian, crema y obleas</i>	
791	Ice Cream Soda ..	\$ 12,500.-
792	Helado	\$ 9,500.-
	<i>Cremas varias ...</i>	
793	Almendrado	\$ 9,500.-
794	Charlotte	\$ 11,000.-
796	Bombón helado ..	\$ 9,000.-
797	Don Pedro	\$ 13,500.-
798	Banana Split	\$ 16,000.-
	<i>Helado de vainilla, frutilla o chocolate, banana, crema y obleas</i>	
799	Copa Melba	\$ 16,000.-
	<i>Helado de vainilla y frutilla o chocolate. Sobre base de frutos y obleas</i>	
789	Medio helado ...	\$ 8,000.-
795	Copa Delicia	\$ 16,000.-
800	Milk Shake	\$ 12,500.-
804	Cassatta Helada ..	\$ 8,000.-
800	Copa Impala	\$ 16,000.-
	<i>Helado de frutilla, chocolate y crema americana, banana, naranjas y habamitos</i>	
801	Copa Sundae ...	\$ 16,000.-



vinos finos

348 (375 cl)

344 (350 cl)

694-693	Etchart Privado	\$ 15.000.-
710	Cosecha Tardía	\$ 18.000.-
683	New Age	\$ 17.000.-
685	Don Valentín Lacrado	\$ 17.000.-
686	Nicasia	\$ 23.000.-
677	Alamos (malbec)	\$ 19.000.-
676	Saint Felicien (Flia. Catena Zapata)	\$ 28.000.-
698	D.V. Catena Zapata (Cab - Malb)	\$ 34.000.-
	Angelica Malbec Alta (Flia. Catena Zapata)	\$ 59.000.-
722-474	San Felipe	\$ 11.000.- \$ 16.500.-
721	San Felipe 12 Uvas	\$ 18.000.-
717	Trumpeter Malbec (Flia. Rutini)	\$ 23.000.-
716	Rutini Cab. Malbec	\$ 34.000.-
683-671	Latitud 33	\$ 17.000.-
683	Altos del Plata (Cab. Sauv.)	\$ 20.000.-
675	Los Arboles (Flia. Navarro Correa)	\$ 15.000.-
676	Navarro Correa (Colección Privada)	\$ 19.000.-
657	Finca La Linda (Flia. Luigi Bosca)	\$ 25.000.-
678	Luigi Bosca (Malbec)	\$ 34.000.-

* Vinos sugeridos de la casa:

Bodegas López

697	Selección López	\$ 9.000.- \$ 13.500.-
	(Malbec/Semillon)	
668-691	Rincón Famoso	\$ 11.000.- \$ 17.000.-
	(Malbec/Merlot/Chardonnay)	
668-691	Rivas Reserva	\$ 21.000.-
	(Malbec/Semillon)	
725	Chateau Vieux	\$ 26.000.-
723	Montchenot	\$ 31.000.-

743	Sangría	\$ 27.000.-
748	Clericot de vino	\$ 27.000.-
749	Clericot de sidra	\$ 27.000.-

sidras y champagnes

691	Real	\$ 14.000.-
692	Victoria	\$ 14.000.-
693	Chandon E Brut	\$ 31.000.-
695	Barón B	\$ 55.000.-
657	De la Casa	\$ 20.000.-
656	Chandon 187 cm ³	\$ 20.000.-
659	San Felipe E. Brut	\$ 26.000.-
661	Copa de Champagne de la casa	\$ 5.000.-
662	Copa de Sidra	\$ 4.000.-



bebidas sin alcohol

116	Gaseosa toda variedad	\$ 4.300.-
117	Agua mineral	\$ 4.300.-
118	Jugos naturales de frutas exprimidos naranja, pomelo	\$ 7.400.-
142	Licudo de banana con leche	\$ 8.500.-
143	Licudo de frutas con agua	\$ 8.500.-
146	Licudo de tuti-fruti	\$ 8.500.-
144	Recargo por leche	\$ 2.000.-
	Recargo jugo de naranja	\$ 2.000.-
145	Limonada jarra 1 Lt.	\$ 12.000.-

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
A MENORES DE 18 AÑOS.



Quilmes



PATAGONIA

127	Quilmes clásica 1 lt	\$ 10.000.-
128	Porroncito Bock o 1890 340cc	\$ 6.800.-
129	Cazuelita de queso, jamón o aceit ...	\$ 7.000.-
130	Chopp/Balón Quilmes clásica 330cc	\$ 6.000.-
132	Ingredientes para uno	\$ 13.500.-
158	Stella Artois porrón 330cc	\$ 7.500.-
	Stella Artois sin alcohol 330 cc	\$ 7.500.-
125	Stella Artois 1 Lt.	\$ 14.500.-
559	Stella Artois Noire 1 Lt.	\$ 14.500.-
131	Patagonia 740cc	\$ 15.500.-
	Porrón Corna	\$ 8.800.-
	Porrón Michelob Ultra sin TACC	\$ 8.400.-

DISFRUTÁ:

DOS CHOPP **Quilmes**
CON UNA PICADA **IMPALA**

cervezas



cafetería

		LUNES A VIERNES	SÁBADO DOMINGO FERIADOS
1	Café	\$ 3.000.-	\$ 3.200.-
33	Café descafeinado	\$ 4.200.-	\$ 4.400.-
2	Café con crema	\$ 4.000.-	\$ 4.200.-
3	Café con leche	\$ 5.500.-	\$ 5.700.-
4	Café con leche y 3 medialunas ..	\$ 8.000.-	\$ 8.200.-
6	Café doble	\$ 5.500.-	\$ 5.700.-
7	Café doble con crema	\$ 6.500.-	\$ 6.700.-
8	Capuchino <i>(café en jarrito)</i>	\$ 4.000.-	\$ 4.200.-
25	Capuchino a la italiana	\$ 7.800.-	\$ 8.000.-
	<i>(Crema - canela - choco rallado)</i>		
9	Cafés especiales	\$ 9.000.-	\$ 9.200.-
	<i>Irlandés-Colipso-Madrileño</i>		
10	Porción de crema para café	\$ 1.000.-	\$ 1.000.-
11	Té	\$ 3.000.-	\$ 3.200.-
12	Té con leche	\$ 5.500.-	\$ 5.700.-
13	Té con leche y 3 medialunas ...	\$ 8.000.-	\$ 8.200.-
14	Té medicinal	\$ 4.200.-	\$ 4.400.-
34	Té saborizados	\$ 5.000.-	\$ 5.200.-
15	Leche fría	\$ 4.200.-	\$ 4.400.-
18	Leche Cindor	\$ 5.800.-	\$ 6.000.-
19	Chocolate en taza	\$ 8.000.-	\$ 8.200.-
20	Submarino	\$ 5.800.-	\$ 6.000.-
21	Tostadas solas <i>porción</i>	\$ 2.600.-	\$ 2.800.-
22	Porción/Unidad manteca, queso o mermelada (1 unidad)	\$ 1.200.-	\$ 1.200.-
	Cazuela de dulce,mielo queso unt	\$ 1.500.-	\$ 1.500.-



desayunos y meriendas

4	Clásico	\$ 8.000.-	\$ 8.200.-
	<i>Café con leche o té con leche y tres medialunas</i>		
5	Café con leche completo	\$ 8.800.-	\$ 9.000.-
	<i>Café con leche, tostadas, manteca y mermelada</i>		
23	Impala	\$ 17.600.-	\$ 18.000.-
	<i>Café con leche o té con leche, dos medialunas copa de jugo, medio tostado mixto</i>		
24	Desayuno americano	\$ 19.800.-	\$ 20.000.-
	<i>Café o té con leche, medialunas, tostadas, dulce, manteca, huevo revuelto y jugo.</i>		
53	Natural	\$ 25.000.-	\$ 25.500.-
	<i>Café con leche o té con leche, tostadas con queso blanco descremado, yogur con frutas secas y ensalada de frutas</i>		
32	Té estilo Galés	\$ 32.000.-	\$ 33.000.-
	Para dos: té, leche, masas, tostadas dulces, manteca, crema, jugo de naranja y tortas surtidas		
17	Especial sin TACC	\$ 25.000.-	\$ 26.000.-
	<i>Café con leche o té con leche, copa de jugo, tosta- das de arroz, queso, mermelada, cuadrado de limón</i>		

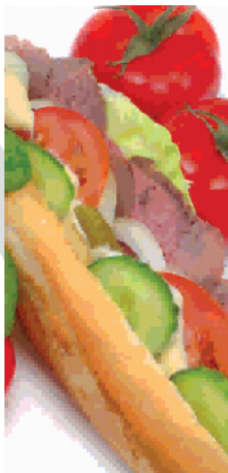


tortas y masas

28	Porción de torta <i>(varias)</i> ...	\$ 8.000.-
29	Pasta Frola <i>(porción)</i>	\$ 7.000.-
31	Brownie <i>(cada uno)</i>	\$ 4.500.-
42	Bay Biscuit <i>(cada uno)</i>	\$ 1.800.-
46	Medialuna de grasa	\$ 1.800.-
47	Medialuna de manteca	\$ 1.800.-
48	Masas finas <i>(cada uno)</i> ...	\$ 1.000.-
49	Masas secas	\$ 1.000.-
50	Tostada con dulce <i>(f u)</i> ...	\$ 4.000.-

sandwiches

54	Arrollado de apio y roquefort	\$ 15,500.-
55	Arrollado de jamón y choclo.	\$ 15,500.-
56	Arrollado de pavita y lechuga.	\$ 15,500.-
57	Arrollado de atún y tomate.	\$ 15,500.-
58	Triple de jamón y queso.	\$ 7,000.-
61	Triple de jamón, tomate y huevo . .	\$ 9,000.-
62	Triple de jamón crudo y queso. . . .	\$ 9,000.-
66-67	Simple de jamón o queso.	\$ 6,600.-
68	Tostado mixto	\$ 9,000.-
	1/2 Tostado mixto.	\$ 6,000.-
72	Especial de jamón cocido y queso. .	\$ 9,000.-
0	Pan negro, jamón cocido y queso. .	\$ 9,000.-
70	Especial de jamón crudo y queso. .	\$ 10,500.-
74	Especial de lomito (solo)	\$ 14,000.-
77	Lomito completo	\$ 18,000.-
83	Medialunas de jamón y queso (2) . .	\$ 9,000.-
86	Especial de milanesa.	\$ 15,500.-
94	Hamburguesa todo tipo de pan. . .	\$ 11,000.-
97	Hamburguesa completa	\$ 16,500.-
100	Recargos tomate, queso, huevo o jamón.	\$ 1,800.-



sandwichería americana

* Pan Árabe - Francés *
PBT - Pan Pizza



900	Victoria Impala	\$ 18,000.-
	<i>Pavita, roquefort, mayonesa, morrones y aceitunas</i>	
901	Completo de pavita	\$ 18,000.-
	<i>Pavita, morrones, huevo, palmitos, tomate, aceitunas y mayonesa</i>	
902	Hawaiano	\$ 18,000.-
	<i>Pavita, jamón, palmitos, tomate, huevo, morrones y salsa golf</i>	
903	Playboy	\$ 18,000.-
	<i>Jamón glacé, palmitos, ananá y salsa golf</i>	
904	Completo	\$ 18,000.-
	<i>Lomito ahumado, mayonesa, tomate, lechuga, jamón y palmitos</i>	
905	Cheeserburguer	\$ 18,000.-
	<i>Hamburguesa, tomate, lechuga, cebolla y queso</i>	

ART. 12 LEY 4.407 G.C.B.A. MENORES DE 12 AÑOS NO ABONAN SERVICIO DE MESA.
SERVICIO DE MESA A DISPOSICIÓN: 250cc DE AGUA - UN PRODUCTO DE PANERA
APTO PARA CELÍACOS (PAN TRADICIONAL O DIETÉTICO A ELECCIÓN) - SAL
LIBRE DE SODIO.

aperitivos y whiskies



555	Americano Gancia	\$ 7.000.-
556	Cinzano dulce	\$ 7.000.-
557	Martini	\$ 7.000.-
579	Old Smuggler	\$ 7.000.-
581	Premium	\$ 8.000.-
582	Criadores	\$ 7.000.-
583	Blenders Pride	\$ 8.000.-
590	J&B	\$ 11.000.-
591	Chivas Regal	\$ 14.000.-
593	J. Walker Etiq. roja	\$ 12.000.-
599	Batidos varios	\$ 12.000.-
604	Campari	\$ 13.000.-
607	Ginebra	\$ 8.000.-
608	Gin	\$ 8.500.-
612	Rhum	\$ 8.000.-
615	Jerez Tío Paco	\$ 7.000.-
626	Gin Tonic	\$ 13.000.-
627	Fernet cola	\$ 13.000.-
635	Cuba libre	\$ 13.000.-
639	Fundador	\$ 17.000.-
642	Otard Dupuy Reserva San Juan	\$ 8.000.-
648	Tía María	\$ 8.000.-

bebidas con alcohol

tragos largos

830	Victoria Impala	\$ 15.500.-
	(frutillas, oporto, cognac y c. crema)	
831	Bariloche	\$ 15.500.-
	(ananá, pomelo, naranja y vodka)	
832	Séptimo Regimiento	\$ 15.500.-
	(whisky, vermouth seco, rhum y frutas)	
833	María Elena	\$ 15.500.-
	(vodka, ananá, frutilla y licor amarillo)	
834	De su preferencia	\$ 15.500.-

En Impala deseamos atenderlo
aún mejor.

Por eso solicitamos nos hagan
saber si algo no ha sido de su
agrado.

Nuestro empeño para resolverlo.

Controle su ticket y vuelto antes
de retirarse.

Una vez retirado del local, no se
aceptarán reclamos.

