

A LA CARTA

PARA EMPEZAR

ENTRADAS

EMPANADA FRITA DE CARNE SUAVE \$3000

EMPANADA DE ATÚN \$3500
En masa de blini

 **CROQUETAS DE ESPINACA** \$9000
En su salsa de morrón asado

TABLA EMPANADAS MINI \$14000
8 unidades, cuatro sabores distintos

 **REVUELTO GRAMAJO** \$11000
Ni tan revuelto ni tan gramajo

  **BERENJENAS PARMESANAS** \$16000

PAPAS CUÑA \$13000
Cebolla crocante, cheddar, panceta ahumada y verdeo

 **MOZZARELLA APANADA** \$21000
En mix de semillas y su salsa de pesto y tomate

  **PROVOLETA MARINADA** \$21000
Con variedad de hongos, tomates secos hidratados y rúcula

 **OVO LACTO VEGETARIANO**
Valoramos su consulta

 **SIN TACC**
Por favor informe al personal en caso de ser celíaco

WRAPS Y ENSALADAS

ENSALADA RAICES \$15000
Rúcula, tomate, huevo, panceta, papas Raíces y hongos, con reducción de aceto balsámico

NUESTRA ENSALADA CESAR CON POLLO \$17000
Rúcula, croutones, panceta ahumada, salsa César, reducción de aceto balsámico, parmesano y pollo marinado

WRAP CESAR \$18000
Pollo, lechuga, parmesano, panceta ahumada, salsa cesar y papas Raíces

ENSALADA DE VERANO \$15000
Rúcula, pollo marinado, champignones salteados, queso azul, peras, almendras picadas y pelitos de batata frita

PIZZAS INDIVIDUALES

 **CAPRESE** \$12000
Mozzarella, tomates frescos, pesto

NUESTRA \$15000
Mozzarella, cebolla, panceta, ciboulette y amapola

CUBIERTO \$2500

Raíces
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

Escribana Gascon

10% DE DESCUENTO ABONANDO
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU
EJECUTIVO)

PLATOS FUERTES

PASTAS CASERAS

✓ AGNOLOTTI CAPRESE	\$16000
Con tuco y perfume de albahaca	
✓ RAVIOLONES 3X3	\$19000
3 vegetales - 3 quesos en salsa de zapallo, almendras tostadas y crema	
✓ NUESTRO Malfatti	\$17000
De espinaca y ricota en salsa 4 quesos (chevrotin, roquefort, mozzarella y parmesano)	
ÑOQUIS CON RAGÔUT DE CORDERO	\$17000
✓ GNOCCHI DE SEMOLA SOUFFLÉ GRATINADOS	\$19000
Con polvo de tomates secos, rúcula y roquefort	
RAVIOLONES DE RICOTA Y ESPINACA CON RAGOUT DE OSOBUCO	\$17000
RAVIOLONES DE ASADO Y VACIO AL ASADOR	\$17000
Con provoleta y morrones ahumados en su jugo de cocción	
SORRENTINOS DE LA CHEF	\$23000
Rellenos de pollo, panceta, cebollas salteadas y mozzarella en salsa cremosa de hongos y huevo poché	
TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA	\$25000
Con gambas al ajillo	

CARNES

MINI BIFE DE TERNERA	\$22000	
Con revuelto ni tan revuelto ni tan gramajo		
BONDIOLA BRESEADA	\$21000	
Con pure de batata y su pera al malbec		
PAMPLONA	\$25000	
Pechuga rellena de mozzarella, morrón asado y rúcula, envuelta en panceta ahumada sobre papas a la crema de verdeo		
BIFE PETRONA	\$29000	
Bife de chorizo grillado con tomate asado relleno de mozzarella, panceta ahumada y yema de huevo, papas Raíces y bouquet de rúcula		
OJO DE BIFE	\$39000	
Con mini provoleta, chorizo y morcilla bombón, verdes, criolla y papas Raíces		
BIFE DE CHORIZO RELLENO	\$35000	
De provoleta y morrones salteados, acompañado de tortilla española y bouquet de verdes		
RIBS A LA BARBACOA	\$27000	
Ribs de cerdo a la barbacoa acompañados de batatas y boniatos fritos, con su ensalada coleslaw		
HAMBURGUESA RAÍCES	\$17000	
Con rúcula, queso azul, tomates secos y cebolla crispy		

MENU INFANTIL \$18000
PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + POSTRE

Raíces
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

Escritura Gascon

10% DE DESCUENTO ABONANDO
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU
EJECUTIVO)

PLATOS FUERTES

PESCADOS

FILET DE MERLUZA APANADO CON SESAMO \$20000

Acompañado con timbal de calabaza al curry, verdeo, arroz y mozzarella

PESCA DEL DIA \$25000

Pesca del día con su gremolata cítrica acompañada de vegetales grillados sobre espejo cremoso de salsa de espinaca (puede tener espinas)

PASTELES - RISOTTOS - GUIOS

 **GUIO DE LENTEJAS** \$15000

 **LOCRO PULSUDO** \$15000

 **RISOTTO DE POLLO Y VARIEDAD DE HONGOS** \$23000

 **FRICASSE DE POLLO** \$21000

Con papas cubo salteadas a la crema de verdeo, hongos y panceta

 **PASTEL DE CALABAZA** \$18000

Con pollo, choclo, verdeo, panceta y mozzarella

 **NUESTRO PASTEL DE PAPAS** \$21000

 **TIRITAS DE CARNE** \$17000

Desglasadas con vino tinto, morrones, cebolla y papas cubo a la crema

MILANESAS

MILANESA RAICES \$30000

Milanesa de t-bone acompañada de spaghetti al pesto y su huevo frito

	BERENJENA	POLLO	PECETO
CAPRESE O NAPOLITANA	 \$16000	\$25000	\$23000
Con papas Raíces			



10% DE DESCUENTO ABONANDO
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU
EJECUTIVO)

PARA COMBINAR COMO VOS QUIERAS

CARNES

PECHUGA GRILLADA		\$12000
MINI BIFE DE CHORIZO (200 gr)		\$19000
BIFE DE CHORIZO (300 gr)		\$24000
OJO DE BIFE (300 gr)		\$28000

ACHURAS

MORCILLA BOMBON	2 Unid.	\$6000
CHORIZO BOMBON	2 Unid.	\$7000
CHORIZO + MORCILLA	2 Unid.	\$6500

APANADOS

MILANESA DE BERENJENA		\$9000
FILET DE MERLUZA		\$15000
MILANESA DE POLLO, CARNE O CERDO		\$18000
MILANESA DE T-BONE		\$25000

PASTAS

SPAGHETTI		\$7000
TAGLIATELLE		\$7000
ÑOQUIS		\$8000
MALFATTI DE ESPINACA		\$8000
FIDEOS DE ARROZ		\$9000
RAVIOLONES DE ESPINACA Y RICOTA		\$10000

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS			\$5000
ENSALADA Hasta 3 ingred.			\$6000
PURE DE PAPAS - CALABAZA O BATATA			\$5000
PURE MIXTO			\$5000
VEGETALES SALTEADOS			\$6000
TORTILLA DE PAPAS			\$8000

PORCIONES

PAPAS FRITAS			\$6000
PAPAS RAICES			\$7000
ENSALADA	2 ingredientes	 	\$8000
ENSALADA	3 ingredientes	 	\$9000

PESCADOS

PESCA DEL DIA		\$19000
---------------	---	---------

SALSAS

TUCO / CREMA / ROSA			\$5000
CAPRESE			\$8000
PESTO Y NUECES			\$4000
BOLOGNESA			\$8000
CALABAZA, CREMA Y ALMENDRAS			\$6000
CUATRO QUESOS			\$9000
HONGOS Y CREMA			\$9000

Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

Escribana Gascon

10% DE DESCUENTO ABONANDO
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU
EJECUTIVO)

POSTRES PARA TENTARSE

 MOUSSE DE FRUTILLAS O DE CHOCOLATE	\$6000
 CREME BRULEE DE DULCE DE LECHE	\$8000
CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE Con base de chocolinas y helado de dulce de leche granizado	\$10000
VOLCAN DE CHOCOLATE Con helado de crema americana con frutos rojos	\$11000
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$10000
TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE	\$9000
NUESTRO TIRAMISU	\$10000
 PAVLOVA Merengue con un toque de dulce de leche, frutos rojos, crema, almendras y banana caramelizada.	\$10000
 COPA BAILEYS CASERO Helado de americana, banana, nueces y syrup de chocolate	\$10000
TARTA TIBIA DE MANZANA Con helado de crema americana	\$9000
 PERA AL MALBEC Con crema, almendras tostadas y merengues caseros	\$9000
PANQUEQUE CLASICO De dulce de leche quemado con azúcar	\$7000
 HELADO Dulce de leche granizado, crema americana, limón, banana split, frutilla y/o chocolate con almendras • 2 bochas • 1 bocha	\$9000 \$5000
 FLAN CASERO	\$6000
 VIGILANTE	\$6000
 ADICIONAL Crema o dulce de leche Mixto	\$2000 \$3500

Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

Escribuela Gascon

10% DE DESCUENTO ABONANDO
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU
EJECUTIVO)

VINOS

UVAS TINTAS

MALBEC

PORTILLO MALBEC	375 CC	\$6000
F. GASCON ROBLE	375 CC	\$8000
UNO MALBEC	375 CC	\$11000
ESCORIHUELA GASCÓN	375 CC	\$10000
SALENTEIN RESERVA	375 CC	\$12000

PORTILLO	\$9500
FAMILIA GASCON	\$10000
ALAMOS	\$13000
NICASIA	\$16000
UNO	\$19000
SALENTEIN RESERVA	\$18000
ARGENTO ORGÁNICO	\$15000
SAINT FELICIEN	\$19000
AMISTAD	\$19000
UNO ORGÁNICO	\$22000
E. GASCÓN GRAN RESERVA	\$25000

BLEND

F. GASCON RED BLEND	\$10000
ARTESANO MALBEC	\$16000
CABERNET FRANC ORGÁNICO	
DV CATENA CABERNET MALBEC	\$27000

CABERNET SAUVIGNON

FAMILIA GASCON	\$10000
UNO	\$19000
AMISTAD	\$19000

CABERNET FRANC

NICASIA	\$16000
ESCORIHUELA GASCON	\$16000
SAINT FELICIEN	\$19000

SYRAH

FAMILIA GASCON	\$10000
SAINT FELICIEN	\$19000

TEMPRANILLO

PORTILLO	\$9500
FAMILIA GASCON	\$10000

PINOT NOIR

ESCORIHUELA GASCON	\$16000
--------------------	---------

DESCORCHE \$9500

Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

f i @raicescocinacasera

Escorihuela Gascon

10% DE DESCUENTO ABONANDO
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU
EJECUTIVO)

VINOS

UVAS BLANCAS, ROSADOS Y ESPUMANTES

SAUVIGNON BLANC

PORTILLO	\$10000
UNO	\$19000

DULCES

PRISIONERO BLANC DE	\$9000
MALBEC DULCE NATURAL	
PRISIONERO CHENIN	\$9000

BLEND BLANCO

AMISTAD	\$19000
---------	---------

ESPUMANTES

NOVECIENTO EXTRA BRUT	\$12000
FAMILIA GASCON E. BRUT	\$16000
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$20000

CHARDONNAY

FAMILIA GASCON ROBLE	375 CC	\$8000
----------------------	--------	--------

PORTILLO	\$10000
FAMILIA GASCON	\$10000
ALAMOS	\$13000
UNO	\$19000

ROSADOS

PORTILLO	\$9500
ARGENTO	\$12000
FAMILIA GASCON	\$10000
ALAMOS (MACERACIÓN ATENUADA)	\$13000
UNO	\$19000
SALENTEIN ROSE	\$18000
AMISTAD	\$19000

BEBIDAS

CON ALCOHOL

CERVEZA ANDES LATA 473CC	\$6000
CERVEZA ANDES 950CC	\$9000
STELLA ARTOIS 975CC	\$11000

CAFETERÍA

CAFÉ POCILLO	\$2500
CAFÉ JARRITO	\$3000
TÉ	\$3000

SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL SIN GAS	\$2500
SODA	\$2500
GASEOSAS	\$3000
AGUAS SABORIZADAS	\$3000
LIMONADA MENTA Y JENGIBRE	\$9000
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$10000
CERVEZA STELLA ARTOIS LATA	\$6000

Raíces
COCINA CASERA CON HISTORIA

f @raicescocinacasera

Escribida Gascon

10% DE DESCUENTO ABONANDO
EN EFECTIVO (NO INLUYE MENU
EJECUTIVO)

TRAGOS

CLASICOS

❖ GIN TONIC GIN HERACLITO, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$8000	❖ FERNET BRANCA FERNET BRANCA, COLA	\$8000
❖ TOM COLLINS GIN HERACLITO, ALMIBAR, JUGO DE LIMÓN, SODA	\$7000	❖ CAIPIRIÑA CACHAÇA, LIMA, AZUCAR	\$6000
❖ APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE Y RODAJA DE NARANJA	\$8000	❖ SERNOVA POMELO VODKA SERNOVA, GASEOSA Y RODAJA DE POMELO	\$6500
❖ CARPANO ROSSO & POMELO CARPANO ROSSO, GASEOSA DE POMELO	\$6500	❖ CAIPIROSKA VODKA, LIMA, AZUCAR	\$5000
❖ CARPANO ORIGINALE CARPANO ROSSO, SODA, PINCHE DE ACEITUNA	\$4500	❖ CAIPIROSKA DE FRUTOS ROJOS VODKA, LIMA, FRUTOS ROJOS	\$6500
❖ NEGRONI CARPANO ROSSO, GIN, RED BITTER	\$5500	❖ MIMOSA VINO ESPUMANTE, JUGO DE NARANJA	\$4000
❖ MOJITO RON BACCARDI, SODA, AZUCAR, MENTA Y LIMON	\$5000	❖ GANCIA LIMÓN Y SEVEN UP	\$6000

JARRAS

❖ JARRA DE VERMU VERMU, SODA, RODAJAS DE NARANJA 1,5 LT.	\$9000	❖ PINGÜINO TINTO DE VERANO VERMU, VINO TINTO MALBEC, SEVEN UP, RODAJAS DE LIMON - 1 LT.	\$18000
--	--------	---	---------

NUESTROS

❖ CONSENTIDO VERMU LUNFA ROSSO, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA	\$8000	❖ NARANJO EN FLOR BITTER LUNFA, VERMU LUNFA ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$8000
❖ LUNFARDO VERMU LUNFA ROSADO, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR DE JEGIBRE, FRUTILLAS, SODA, MENTA	\$9000	❖ MATE GARIBALDI YERBA MATE, CAMPARI Y JUGO DE NARANJAS	\$9500
❖ CHAMUYO VERMU LUNFA ROSADO, GIN BLEND DE TECNICAS, TÓNICA, RODAJA DE POMELO	\$9000	❖ VODKA ROJO SERNOVA, FRUTOS ROJOS, SEVEN UP	\$8500
		❖ DISCULPAME CHAMPAGNE, REDUCCION DE FRUTOS ROJOS	\$5500



MENU EMPRESAS

MEDIODIAS DE LUNES A VIERNES
ENVIOS A DOMICILIOS Y TAKE AWAY

INCLUYE: PRINCIPAL A ELECCION
GASEOSA, AGUA SABORIZADA, LIMONADA
CAFÉ O POSTRE (PANQUEQUE CON DDL, BUDÍN DE PAN, FLAN, VIGILANTE O MOUSSE)

PRINCIPALES



ENSALADA DE POLLO, RÚCULA,
ZANAHORIA RALLADA Y HUEVO CON
ADEREZO DE MOSTAZA Y CURRY

ÑOQUIS DE PAPA A LA BOLOGNESE



*MILANESA DE BERENJENA CON
ENSALADA DE ESTACIÓN

ALBÓNDIGAS CON PURÉ DE PAPA Y
ESPINACA

MUSLITO DE POLLO AL VERDEO CON
PAPAS CUÑA



CREPPES DE ESPINACA Y RICOTA CON
SALSA ROSA



RIÑONES A LA PROVENZAL CON PAPAS
ESPAÑOLAS



SANDWICH DE VEGETALES GRILLADOS
CON PAPAS RAÍCES

SANDWICH DE POLLO CRISPY CON PAPAS
RAÍCES

\$15000

ENSALADA CÉSAR

BONDIOLA A LA BARBACOA CON PAPAS
ESPAÑOLAS



PECHUGA GRILLADA CON PURE
MIXTO*



MILANESITA DE CARRE DE CERDO CON
PURÉ DE BATATAS*

MILANESA DE CARNE CON PAPAS
FRITAS*

PECHUGA RELLENA CON SALSA DE
PUERROS Y PURÉ DE CALABAZA



FILET DE MERLUZA APANADO CON
PURE DE CALABAZA*

HAMBURGUESA CON CHEDDAR Y
PANCETA CON PAPAS FRITAS

SANDWICH DE BONDIOLA BRESEADA
CON PAPAS RAÍCES

\$17000

CONSULTE EL PLATO DEL DÍA

*LAS GUARNICIONES PUEDEN CAMBIARSE POR PAPAS FRITAS / PURÉ DE PAPAS / ENSALADA DE 3 INGREDIENTES

DISPONIBLE DE 11 A 16 HS

Raíces
COCINA CASERA CON HISTORIA



@raicescocinacasera

HAPPY HOUR

De 17 a 20:30 hs

CLASICOS Y NO TANTO

❖ CAIPIROSKA VODKA, LIMA, AZUCAR	\$4000	❖ SERNOVA POMELO VODKA SERNOVA, GASEOSA Y RODAJA DE POMELO	\$5200
❖ MOJITO RON BACCARDI, SODA, AZUCAR, MENTA Y LIMON	\$4000	❖ VODKA ROJO SERNOVA, FRUTOS ROJOS, SEVEN UP	\$6400
❖ GANCIA LIMÓN Y SEVEN UP	\$4800		

LUNFA & HERACLITO

❖ GIN TONIC GIN HERACLITO, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$6400	❖ VERMU LUNFA & TÓNICA VERMU LUNFA ROSSO O ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$6400
❖ GIN TONIC BLEND DE TÉCNICAS GIN HERACLITO BLEND DE TÉCNICAS, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$6800	❖ VERMU LUNFA & SODA VERMU LUNFA ROSSO O ROSADO, SODA, RODAJA DE NARANJA	\$4000
❖ TOM COLLINS GIN HERACLITO, ALMIBAR, JUGO DE LIMÓN, SODA	\$5600	❖ NEGRONI HERACLITO & LUNFA LUNFA ROSSO, GIN HERÁCLITO, BITTER LUNFA	\$4800
❖ LUNFA SPRITZ BITTER LUNFA, ESPUMANTE Y RODAJA DE NARANJA	\$7200		

JARRAS

❖ JARRA DE VERMU ROSSO LUNFA LUNFA ROSSO, SODA, RODAJAS DE NARANJA 1,5 LT.	\$14400	❖ PINGÜINO TINTO DE VERANO LUNFA ROSSO, VINO TINTO MALBEC, SEVEN UP, RODAJAS DE LIMON - 1 LT.	\$15200
❖ JARRA DE VERMU ROSADO LUNFA LUNFA ROSADO, TÓNICA, RODAJAS DE POMELO 1,5 LT.	\$16000		

NUESTROS

❖ CONSENTIDO VERMU LUNFA ROSSO, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA	\$6400	❖ NARANJO EN FLOR BITTER LUNFA, VERMU LUNFA ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$6400
❖ LUNFARDO VERMU LUNFA ROSADO, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR DE JEGIBRE, FRUTILLAS, SODA, MENTA	\$7200	❖ CHAMUYO VERMU LUNFA ROSADO, GIN BLEND DE TÉCNICAS, TÓNICA, RODAJA DE POMELO	\$7200

CAFETERÍA

INFUSIONES CALIENTES

CAFÉ POCILLO espresso / cortado / lágrima	\$2500	CAPUCCINO ITALIANO espresso con leche espumada y cacao y/o canela	\$4000
CAFÉ DESCAFEINADO espresso / cortado / lágrima	\$3000	TÉ variedad de sabores The Blenders y Heredia	\$3000
CAFÉ JARRITO espresso / cortado / lágrima	\$3000	MATE servicio de mate	\$3500
CAFÉ DOBLE espresso / cortado / lágrima	\$3500	SUBMARINO leche caliente con chocolate	\$3500
TAZÓN RAÍCES super tazón	\$5500		

BEBIDAS FRÍAS

CAFÉ DE VERANO frappé de café espeso con leche, coronado con crema batida y syroup de chocolate	\$4500	JUGO DE NARANJA vaso de jugo de naranja	\$3500
LIMONADA jugo de limón, syroup de jengibre y menta (1 lt)	\$9000	LICUADO DE BANANA con leche o agua	\$4000
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS jugo de limón, syroup de frutos rojos y menta (1 lt)	\$10000	LICUADO DE FRUTOS ROJOS con leche o agua	\$6000
		MILKSHAKE helado (crema americana, chocolate, dulce de leche, banana split) con leche, coronado con crema batida	\$4500

COMBOS

PORTEÑO café doble o té con 2 medialunas	\$5500	DULCE café doble o té con pancakes	\$9500
CLÁSICO café doble o té con tostadas y dips	\$7000	BRUNCH RAÍCES PARA 2 2 tazones Raíces o tés, limonada 500cc, dos medialunas, bagel relleno, porción de torta (manzana, tiramisú, cheesecake de ddl, tres texturas) y huevos revueltos	\$36000
FIT café doble o té con yogurt con granola y frutas	\$14000		

ADICIONALES

LECHE VEGETAL	\$1000
JARRITO DE LECHE	\$500
CREMA	\$1500

Raíces
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

10% DE DESCUENTO
ABONANDO EN EFECTIVO (NO
INLUYE MENU EJECUTIVO)

CAFETERÍA

DESAYUNOS / MERIENDAS

MEDIALUNA casera	\$1200	TOSTÓN CON PALTA queso crema y huevo poché	\$8000
MEDIALUNA RELLENA con jamon y queso	\$3000	YOGURT CON FRUTAS Y GRANOLA yogurt natural, frutas de estación, granola casera y miel	\$12000
TOSTADAS DE PAN CASERO con manteca y dulce de leche o queso crema y mermelada	\$4000	PANCAKES con manzana en compota, bananas caramelizadas, leche condensada, helado de americana y almendras	\$7000
HUEVOS REVUELTOS en tostón, con panceta	\$8000	BAGEL relleno de jamón y queso, con huevo frito en el centro	\$9000
TOSTADO RÚSTICO con jamon y queso, acompañado de papas pay	\$6500		

PASTELERÍA

COOKIE XL vainilla con chips de chocolate blanco y almendras / chocolate con chips de chocolate / con avena y pasas	\$3500	CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE	\$8000
TARTA DE MANZANA	\$8000	CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$9000
TIRAMISÚ	\$9000	TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE	\$8000

SANDWICHERÍA

SANDWICH DE VEGETALES GRILLADOS pan ciabatta, tomate, berenjena, morrón, cebolla y zanahoria grillados, rúcula, mozzarella y alioli de ajo con papas raíces	\$10000	SANDWICH DE BONDIOLA pan ciabatta, bondiola breseada con salsa barbacoa, ensalada coleslaw y provoleta con papas raíces	\$13000
SANDWICH DE POLLO CRISPY pan ciabatta, pollo crispy, rúcula, cebolla encurtida, alioli de perejil con papas raíces	\$12000	SANDWICH DE LOMITO pan ciabatta, lomito, tomates secos hidratados, lechuga, mozzarella y mostaza con papas raíces	\$20000