


A LA CARTA

PARA EMPEZAR

ENTRADAS

 CROQUETAS DE ESPINACA En su salsa de morrón asado	\$15000
EMPANADA FRITA DE CARNE SUAVE	\$4500
TABLA EMPANADAS MINI 8 unidades, cuatro sabores distintos	\$19000
 RIÑONCITOS A LA PROVENZAL Sobre papas españolas	\$16000
 REVUELTO GRAMAJO Ni tan revuelto ni tan gramajo	\$15000
  BERENJENAS PARMESANAS	\$20000
 MOZZARELLA APANADA En mix de semillas y su salsa de pesto y tomate	\$25000
  PROVOLETA MARINADA Con variedad de hongos, tomates secos hidratados y rúcula	\$25000
  TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA	\$15000
RABAS Porción de 250 gr, con su crema ácida	\$26000
  SOPA TRICOLOR Calabaza, remolacha y espinaca con huevo poché	\$14000

 **OVO LACTO VEGETARIANO**
Valoramos su consulta

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


Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

WRAPS Y ENSALADAS

ENSALADA RAICES Rúcula, tomate, huevo, panceta, papas cubo y hongos, con reducción de aceto balsámico	\$18000
NUESTRA ENSALADA CESAR CON POLLO Rúcula, croutones, panceta ahumada, salsa César, reducción de aceto balsámico, parmesano y pollo marinado	\$19000
WRAP CESAR Pollo, lechuga, parmesano, panceta ahumada, salsa cesar y papas fritas	\$21000
ENSALADA DE VERANO Rúcula, pollo marinado, champignones salteados, queso azul, peras, almendras picadas y pelitos de batata frita	\$18000

PIZZAS INDIVIDUALES

 CAPRESE Mozzarella, tomates frescos, pesto	\$15000
NUESTRA Mozzarella, cebolla, panceta, ciboulette y amapola	\$18000

CUBIERTO \$2500

Escribuelo Gascon

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

PLATOS FUERTES

PASTAS CASERAS

- ✓ **AGNOLOTTI CAPRESE** \$22000
Con tuco y perfume de albahaca
- ✓ **NUESTRO MALFATTI** \$23000
De espinaca y ricota en salsa 4 quesos (chevrotin, roquefort, mozzarella y parmesano)
- ÑOQUIS CON RAGÔUT DE CORDERO** \$23000
- ✓ **GNOCCHI DE SEMOLA SOUFLÉ GRATINADOS** \$24000
Con polvo de tomates secos, rúcula y roquefort
- RAVIOLONES DE RICOTA Y ESPINACA CON RAGOUT DE OSOBUCO** \$25000
- RAVIOLONES DE ASADO Y VACIO AL ASADOR** \$25000
Con provoleta y morrones ahumados en su jugo de cocción
- SORRENTINOS DE LA CHEF** \$29000
Rellenos de pollo, panceta, cebollas salteadas y mozzarella en salsa cremosa de hongos y huevo poché
- TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA** \$29000
Con gambas al ajillo
- SORRENTINOS TRICOLOR** \$23000
Rellenos de berenjenas ahumadas y jamón crudo, sobre manteca blanca con tomates cherrys, ajo y albahaca

MENU INFANTIL \$22000
PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + POSTRE

CARNES

- MINI BIFE DE TERNERA** \$33000 
Con revuelto ni tan revuelto ni tan gramajo
- BONDIOLA BRESEADA** \$29000 
Con pure de batata y su pera al malbec
- PAMPLONA** \$31000 
Pechuga rellena de mozzarella, morrón asado y rúcula, envuelta en panceta ahumada sobre papas a la crema de verdeo
- BIFE PETRONA** \$43000 
Bife de chorizo grillado con tomate asado relleno de mozzarella, panceta ahumada y yema de huevo, papas fritas y bouquet de rúcula
- OJO DE BIFE** \$49000
Con mini provoleta, chorizo y morcilla bombón, verdes, criolla y papas fritas
- BIFE DE CHORIZO RELLENO** \$49000 
De provoleta y morrones salteados, acompañado de tortilla española y bouquet de verdes
- RIBS A LA BARBACOA** \$37000 
Ribs de cerdo a la barbacoa acompañados de batatas y boniatos fritos, con su ensalada coleslaw
- HAMBURGUESA RAÍCES** \$23000
Con rúcula, queso azul, tomates secos y cebolla crispy, acompañada de papas fritas
- VACÍO AL HORNO** \$39000 
Con papas cuña gratinadas con provoleta y chimichurri

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 Acompañado con timbal de calabaza al curry, verdeo, arroz y mozzarella	\$26000
PESCA DEL DIA Pesca del día acompañada de arroz y vegetales salteados con salsa teriyaki (puede tener espinas)	\$39000

PASTELES - RISOTTOS - GUIOS

 LOCRO PULSUDO	\$22000
 GUISO DE LENTEJAS	\$21000
 GUISO DE MONDONGO	\$19000
 RISOTTO DE POLLO Y VARIEDAD DE HONGOS	\$28000
RISOTTO MANTECATO DE REMOLACHA Acompañado de albóndigas de pollo con crocante morado	\$25000
 FRICASSE DE POLLO Con papas cubo salteadas a la crema de verdeo, hongos y panceta	\$25000
 PASTEL DE CALABAZA Con pollo, choclo, verdeo, panceta y mozzarella	\$25000
 NUESTRO PASTEL DE PAPAS	\$29000
 TIRITAS DE CARNE Desglasadas con vino tinto, morrones, cebolla y papas cubo a la crema	\$23000
BOEUF BOURGUIGNON Guiso emblemático de la cocina francesa en honor al Gato Dumas	\$31000

MILANESAS

MILANESA RAICES Milanesa de bife de chorizo acompañada de spaghettis al pesto con huevo frito	\$42000		
NAPOLITANA Con papas fritas	 \$25000	POLLO \$30000	CARNE \$34000

Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

Escribuela Gascon

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

PARA COMBINAR COMO VOS QUIERAS

CARNES

PECHUGA GRILLADA	🌿	\$15000
MINI BIFE DE CHORIZO (200 gr)	🌿	\$27000
BIFE DE CHORIZO (300 gr)	🌿	\$33000
OJO DE BIFE (300 gr)	🌿	\$35000

ACHURAS

MORCILLA BOMBON	2 Unid.	\$8000
CHORIZO BOMBON	2 Unid.	\$9000
CHORIZO + MORCILLA	2 Unid.	\$8500

APANADOS

MILANESA DE BERENJENA	✓	\$17000
FILET DE MERLUZA		\$21000
MILANESA DE POLLO O CARNE		\$24000
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO		\$37000

PASTAS

SPAGHETTI	✓	\$12000
TAGLIATELLE	✓	\$12000
ÑOQUIS	✓	\$12000
MALFATTI DE ESPINACA	✓	\$13000
FIDEOS DE ARROZ	🌿	✓ \$15000
RAVIOLONES DE ESPINACA Y RICOTA	✓	\$17000

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS	🌿	✓	\$6500
ENSALADA Hasta 3 ingred.	🌿	✓	\$8500
PURE DE PAPAS - CALABAZA O BATATA	🌿	✓	\$6500
PURE MIXTO	🌿	✓	\$7500
VEGETALES SALTEADOS	🌿	✓	\$7500
TORTILLA DE PAPAS		✓	\$15000

PORCIONES

PAPAS FRITAS	🌿	\$8500
ENSALADA 2 ingredientes	🌿	✓ \$10000
ENSALADA 3 ingredientes	🌿	✓ \$12000

PESCADOS

PESCA DEL DIA	🌿	\$35000
---------------	---	---------

SALSAS

TUCO / CREMA / ROSA	🌿	✓	\$7500
CAPRESE	🌿	✓	\$9500
PESTO Y NUECES	🌿	✓	\$6500
BOLOGNESA	🌿		\$11000
CALABAZA, CREMA Y ALMENDRAS	🌿	✓	\$8500
CUATRO QUESOS	🌿	✓	\$12000
HONGOS Y CREMA	🌿	✓	\$12000

Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

f @raicescocinacasera

Escritura Gascon

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

POSTRES PARA TENTARSE

 MOUSSE DE CHOCOLATE CON CREMA Y NARANJAS	\$8000
 CREME BRULEE DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE PISTACHO	\$17000
HISTORICO CHAJÁ Bizcochuelo de vainilla, dulce de leche, crema, duraznos y merengue	\$9000
VOLCAN DE CHOCOLATE Con helado de crema americana con frutos rojos	\$15000
TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE	\$10000
NUESTRO TIRAMISU	\$10000
 PAVLOVA Merengue con un toque de dulce de leche, frutos rojos, crema, almendras y banana caramelizada	\$12000
TARTA TIBIA DE MANZANA Con helado de crema americana	\$12000
 PERA AL MALBEC Con crema, almendras tostadas y merengues caseros	\$15000
PANQUEQUE CLASICO De dulce de leche quemado con azúcar	\$9000
 ALMENDRADO CASERO De vainilla con praline de almendras	\$11000
 HELADO Dulce de leche granizado, crema americana, limón, banana split, frutilla y/o chocolate con almendras	
• 2 bochas	\$13000
• 1 bocha	\$7000
 FLAN CASERO	\$7000
BUDIN DE PAN	\$7000
 VIGILANTE	\$7000
 ADICIONAL Crema o dulce de leche	\$2500
Mixto	\$4500

VINOS

UVAS TINTAS

MALBEC

PORTILLO MALBEC	375 CC	\$8000
F. GASCON ROBLE	375 CC	\$9500
ESCORIHUELA GASCÓN	375 CC	\$12500
SALENTEIN RESERVA	375 CC	\$13500

PORTILLO	\$11000
RAÍCES	\$12000
FAMILIA GASCON	\$12000
ALAMOS	\$15000
TRUMPETER	\$16000
NICASIA	\$18000
SALENTEIN RESERVA	\$20000
SAINT FELICIEN	\$22000
E. GASCÓN GRAN RESERVA	\$29000

BLEND

F. GASCON RED BLEND	\$12000
TRUMPETER MALBEC SYRAH	\$16000
RUTINI CAB. FRANC MALBEC	\$29000
RUTINI CAB. SAUVIGNON MALBEC	\$29000
DV CATENA CABERNET MALBEC	\$30000

CABERNET SAUVIGNON

FAMILIA GASCON	\$12000
----------------	---------

CABERNET FRANC

NICASIA	\$18000
ESCORIHUELA GASCON	\$19000
SAINT FELICIEN	\$22000

SYRAH

FAMILIA GASCON	\$12000
SAINT FELICIEN	\$22000

TEMPRANILLO

PORTILLO	\$11000
FAMILIA GASCON	\$12000

PINOT NOIR

ALAMOS	\$16000
--------	---------

DESCORCHE \$11000

Raíces
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

Escorihuela Gascon

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

VINOS

UVAS BLANCAS, ROSADOS Y ESPUMANTES

SAUVIGNON BLANC

PORTILLO \$11000

BLEND BLANCO

PADRILLOS \$20000
AMISTAD \$21000

ESPUMANTES

NOVECENTO EXTRA BRUT \$12000
FAMILIA GASCON E. BRUT \$19000
SALENTEIN EXTRA BRUT \$23000

CHARDONNAY

FAMILIA GASCON ROBLE 375 CC \$9500

PORTILLO \$11000
FAMILIA GASCON \$12000
ALAMOS \$15000
TRUMPETER \$16000
UNO \$22000

ROSADOS

PORTILLO \$11000
ARGENTO \$14000
FAMILIA GASCON \$12000
ALAMOS \$15000
PADRILLOS \$20000
UNO \$22000
SALENTEIN ROSE \$20000
AMISTAD \$21000
BANDINI (MALBEC ROSE) \$25000
E. GASCÓN GRAN RESERVA \$29000

BEBIDAS

CON ALCOHOL

CERVEZA ANDES LATA 473CC \$7000
CERVEZA ANDES 950CC \$10000
STELLA ARTOIS 975CC \$12000

CAFETERÍA

CAFÉ POCILLO \$3000
CAFÉ JARRITO \$3500
TÉ \$3500

SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL SIN GAS \$3500
SODA \$3500
GASEOSAS \$4500
AGUAS SABORIZADAS \$4500

LIMONADA MENTA Y JENGIBRE \$10000
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS \$12000
CERVEZA STELLA ARTOIS LATA \$7000

Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

Escritura Gascon

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

TRAGOS

CLASICOS

❖ GIN TONIC GIN HERACLITO, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$10000	❖ FERNET BRANCA FERNET BRANCA, COLA	\$9000
❖ TOM COLLINS GIN HERACLITO, ALMIBAR, JUGO DE LIMÓN, SODA	\$9000	❖ CAIPIRIÑA CACHAÇA, LIMA, AZUCAR	\$7000
❖ APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE Y RODAJA DE NARANJA	\$10000	❖ SERNOVA POMELO VODKA SERNOVA, GASEOSA Y RODAJA DE POMELO	\$7000
❖ CARPANO ROSSO & POMELO CARPANO ROSSO, GASEOSA DE POMELO	\$7000	❖ CAIPIROSKA VODKA, LIMA, AZUCAR	\$6000
❖ CARPANO ORIGINALE CARPANO ROSSO, SODA, PINCHE DE ACEITUNA	\$5000	❖ CAIPIROSKA DE FRUTOS ROJOS VODKA, LIMA, FRUTOS ROJOS	\$8000
❖ NEGRONI CARPANO ROSSO, GIN, RED BITTER	\$7000	❖ MIMOSA VINO ESPUMANTE, JUGO DE NARANJA	\$5000
❖ MOJITO RON BACCARDI, SODA, AZUCAR, MENTA Y LIMON	\$7000	❖ GANCIA LIMÓN Y SEVEN UP	\$7000

JARRAS

❖ JARRA DE VERMU VERMU, SODA, RODAJAS DE NARANJA 1,5 LT.	\$11000	❖ PINGÜINO TINTO DE VERANO VERMU, VINO TINTO MALBEC, SEVEN UP, RODAJAS DE LIMON - 1 LT.	\$20000
--	---------	---	---------

NUESTROS

❖ CONSENTIDO VERMU LUNFA ROSSO, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA	\$10000	❖ NARANJO EN FLOR BITTER LUNFA, VERMU LUNFA ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$12000
❖ LUNFARDO VERMU LUNFA ROSADO, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR DE JEGIBRE, FRUTILLAS, SODA, MENTA	\$10000	❖ MATE GARIBALDI YERBA MATE, CAMPARI Y JUGO DE NARANJAS	\$13000
❖ CHAMUYO VERMU LUNFA ROSADO, GIN BLEND DE TECNICAS, TÓNICA, RODAJA DE POMELO	\$12000	❖ VODKA ROJO SERNOVA, FRUTOS ROJOS, SEVEN UP	\$10000
		❖ DISCULPAME CHAMPAGNE, REDUCCION DE FRUTOS ROJOS	\$7000



Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

HAPPY HOUR

De 17 a 20:30 hs

CLASICOS Y NO TANTO

❖ CAIPIROSKA VODKA, LIMA, AZUCAR	\$4800	❖ SERNOVA POMELO VODKA SERNOVA, GASEOSA Y RODAJA DE POMELO	\$5600
❖ MOJITO RON BACCARDI, SODA, AZUCAR, MENTA Y LIMON	\$5600	❖ VODKA ROJO SERNOVA, FRUTOS ROJOS, SEVEN UP	\$8000
❖ GANCIA LIMÓN Y SEVEN UP	\$5600		

LUNFA & HERACLITO

❖ GIN TONIC GIN HERACLITO, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$8000	❖ VERMU LUNFA & TÓNICA VERMU LUNFA ROSSO O ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$9600
❖ GIN TONIC BLEND DE TÉCNICAS GIN HERACLITO BLEND DE TÉCNICAS, TONICA, RODAJA DE LIMON	\$8400	❖ VERMU LUNFA & SODA VERMU LUNFA ROSSO O ROSADO, SODA, RODAJA DE NARANJA	\$8000
❖ TOM COLLINS GIN HERACLITO, ALMIBAR, JUGO DE LIMÓN, SODA	\$7200	❖ NEGRONI HERACLITO & LUNFA LUNFA ROSSO, GIN HERACLITO, BITTER LUNFA	\$6400
❖ LUNFA SPRITZ BITTER LUNFA, ESPUMANTE Y RODAJA DE NARANJA	\$8000		

JARRAS

❖ PINGÜINO TINTO DE VERANO LUNFA ROSSO, VINO TINTO MALBEC, SEVEN UP, RODAJAS DE LIMON - 1 LT.	\$20000
---	---------

NUESTROS

❖ CONSENTIDO VERMU LUNFA ROSSO, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA	\$8000	❖ NARANJO EN FLOR BITTER LUNFA, VERMU LUNFA ROSADO, TÓNICA, RODAJA DE NARANJA	\$9600
❖ LUNFARDO VERMU LUNFA ROSADO, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR DE JEGIBRE, FRUTILLAS, SODA, MENTA	\$8000	❖ CHAMUYO VERMU LUNFA ROSADO, GIN BLEND DE TECNICAS, TÓNICA, RODAJA DE POMELO	\$9600

GIN
HERACLITO
LONDON DRY

Raíces
COCINA CASERA CON HISTORIA

VERMÚ
LUNFA

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


 LASAGNA DE VEGETALES GRATINADA CON TUCO

 GUIISO DE ARROZ CON POLLO

 *MILANESA DE BERENJENA
CON ENSALADA DE ESTACIÓN

CANELONES DE RICOTA, JAMÓN
Y ESPINACA EN SALSA ROSA

HAMBURGUESA CASERA CON QUESO, TOMATE
Y LECHUGA ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS

 RIÑONES A LA PROVENZAL
CON PAPAS ESPAÑOLAS

SANDWICH DE POLLO CRISPY
CON PAPAS FRITAS

SANDWICH DE BONDIOLA BRESEADA
CON PAPAS FRITAS

TALLARINES CASEROS CON TUCO
Y ALBONDIGUITAS

 POLENTA BOLOGNESA

ENSALADA CÉSAR

COSTILLITA DE CERDO RIOJANA

PECHUGA GRILLADA CON PURE MIXTO*

PATA MUSLO AL HORNO CON PAPAS,
CEBOLLAS Y MORRONES*

MILANESA DE CARNE CON PAPAS FRITAS*

PECHUGA RELLENA CON SALSA DE
PUERROS Y PURÉ DE CALABAZA

FILET DE MERLUZA APANADO
CON ARROZ Y VEGETALES*

ALBÓNDIGAS CON PURÉ DE PAPA
Y ESPINACA

VACÍO DE CERDO TERIYAKI
CON PURÉ DE BATATAS

\$21000

\$23000

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

Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

  @raicescocinacasera

CAFETERÍA

INFUSIONES CALIENTES

CAFÉ POCILLO espresso / cortado / lágrima	\$3000	CAPUCCINO ITALIANO espresso con leche espumada y cacao y/o canela	\$4500
CAFÉ DESCAFEINADO espresso / cortado / lágrima	\$4000	TÉ variedad de sabores The Blenders y Heredia	\$3500
CAFÉ JARRITO espresso / cortado / lágrima	\$3500	MATE servicio de mate	\$6000
CAFÉ DOBLE espresso / cortado / lágrima	\$4000	SUBMARINO leche caliente con chocolate	\$4000

BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA jugo de limón, syrup de jengibre y menta (1 lt)	\$10000	LICUADO DE BANANA con leche o agua	\$5000
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS jugo de limón, syrup de frutos rojos y menta (1 lt)	\$12000	LICUADO DE FRUTOS ROJOS con leche o agua	\$8000
JUGO DE NARANJA vaso de jugo de naranja	\$7000	MILKSHAKE helado (crema americana, chocolate, dulce de leche, banana split) con leche, coronado con crema batida	\$7000

COMBOS

PORTEÑO café doble o té con 2 medialunas	\$6500	BRUNCH RAÍCES PARA 2 2 cafés dobles o tés, limonada 500cc, dos medialunas, brownie, tostado de chipa y huevos revueltos	\$38000
CLÁSICO café doble o té con tostadas y dips	\$10000		

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	\$1500	TOSTÓN CON PALTA queso crema y huevo poché	\$12000
MEDIALUNA RELLENA con jamon y queso	\$3500	BAGEL relleno de jamón y queso, con huevo frito en el centro	\$15000
TOSTADAS DE PAN CASERO con manteca y dulce de leche o queso crema y mermelada	\$7000	TOSTADO CHIPA Pan de chipa con jamón y mozzarella	\$12000
HUEVOS REVUELTOS en tostón, con panceta	\$12000		
TOSTADO RÚSTICO con jamon y queso, acompañado de papas pay	\$10000		

PASTELERÍA

BUDÍN DE LIMÓN Y FRAMBUESAS	\$6500	TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE	\$10000
BUDÍN DE ZANAHORIA Y NARANJA	\$6500	TIRAMISÚ	\$10000
BROWNIE	\$7500	TARTA DE MANZANA	\$8000
		HISTORICA TORTA CHAJÁ	\$9000

SANDWICHERÍA

SANDWICH DE POLLO CRISPY \$17000 pan ciabatta, pollo crispy, rúcula, cebolla encurtida, alioli de perejil con papas fritas	SANDWICH DE BONDIOLA \$18000 pan ciabatta, bondiola breseada con salsa barbacoa, ensalada coleslaw y provoleta con papas fritas
--	--

Raices
COCINA CASERA CON HISTORIA

[f](#) [@](#) [@raicescocinacasera](#)

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