



## Cafetería / Cafetería

Café o cortado chico / <i>Espresso</i>	\$ 160	Té / <i>Tea</i>	\$ 130
Café chico con crema / <i>Espresso with cream</i>	\$ 170	Medialuna / <i>Croissant</i>	\$ 80
Café descafeinado chico / <i>Decaffeinated espresso</i>	\$ 160	Medialuna rellena / <i>Stuffed croissant with ham and cheese</i>	\$ 100
Café con leche / <i>Coffee with milk</i>	\$ 190	Tostadas con untables / <i>Toast bread with spreads</i>	\$150
Café doble / <i>Double coffee</i>	\$ 190	Porción de torta / <i>Piece of cake</i>	\$300
Café americano / <i>American coffee</i>	\$ 180	Porción de tarta / <i>Piece of pie</i>	\$ 280
Capuchino o submarino / <i>Capuccino or hot chocolate</i>	\$ 200		
Café irlandés (con crema y whisky) / <i>Irish coffee (with cream and whisky)</i>	\$ 210		

## Bebidas sin Alcohol / Non Alcoholic Beverages

Agua mineral / <i>Bottled water - Sparkling water</i>	\$ 160	Jugo de pomelo natural / <i>Natural Grapefruit juice</i>	\$ 240
Gaseosas / <i>Sodas</i>	\$ 160	Licuos (banana / ananá / frutilla) / <i>Smoothies (banana / pineapple / strawberry)</i>	\$ 250
Jugo de naranja natural / <i>Natural orange juice</i>	\$ 240		

## Desayunos y Meriendas / Breakfast &amp; Snacks

<i>Desayuno Buffet Asistido (6 a 11 hs.) / Assisted Buffet Breakfast (6 to 11 am.)</i>	\$ 790	Fat-Free Cheese and Jam- Yogurt con granola y avena / <i>Yogur with Granola and Oat</i>	
<i>Clásico/ Classic Breakfast or Afternoon Snack</i>	\$ 670	- Frutas frescas de estación / <i>Fresh Seasonal Fruits</i>	
- Café con leche o Té/ <i>Coffee with milk or tea</i>		<i>Americano/ American Breakfast</i>	
- Jugo de naranja natural/ <i>Squeezed orange juice</i>		- Café con Leche o Té/ <i>Coffee with Milk or Tea</i>	\$ 690
- 3 variedad de pastelería del chef/ <i>3 Pastry varieties</i>		- Jugo de Naranja Natural/ <i>Squeezed Orange Juice</i>	
- 2 variedades de sándwiches de miga/ <i>2 Sandwichs varieties</i>		- Tostadas en Pan Baguette / <i>Toast Baguette</i>	
<i>Saludable/ Healthy Breakfast</i>	\$ 690	- Dos Medialunas de Manteca / <i>Two Croissants</i>	
- Café con leche o Té / <i>Coffee with Milk or Tea</i>		- Huevo revuelto con Panceta / <i>Scrambled Eggs with Bacon</i>	
- Jugo de naranja natural / <i>Squeezed Orange Juice</i>		- Dos fetas de Queso / <i>Two Cheese Slices</i>	
- Tostadas de campo integral con granos andinos / <i>Toast Country Bread with Andean Seeds</i>		- Ensalada de Frutas / <i>Fruit Salad</i>	
- Palta o queso light y mermelada / <i>Avocado or</i>			

## Sándwiches | Op de panes (miga / árabe / baguette)

## Sandwiches | Bread choices (crumb bread / arab / baguette)

Jamón cocido y queso / <i>Ham and cheese sandwich</i>	\$ 300	Sándwich de Ternera con Salsa Inglesa, Tomate y Huevo/ <i>Veal Sandwich with Worcestershire Sauce, Tomato and Egg</i>	\$ 360
Jamón crudo y queso / <i>Prosciutto and cheese sandwich</i>	\$ 330	Sándwich Saludable en Pan de Salvado, Caviar de Berenjena, Verduras de Estación con Oliva, Sésamo Tostado y Mozzarella Marinada/ <i>Healthy Sandwich in Bran Bread with Eggplant Caviar, Seasonal Vegetables in Olive Oil, Toasted Sesame and Marinated Mozzarella</i>	\$ 380
Tostado de jamón cocido y queso / <i>Ham and cheese toasted sandwich</i>	\$ 300	Hamburguesa Alejandro casera con Panceta, Hongos Confitados, Tomates Secos, Papas Bravas y Queso Cheddar/ <i>Homemade Alejandro's Burger, with Bacon, Candied Mushrooms, Dry Tomatoes, Spicy Potatoes and Cheddar Cheese</i>	\$ 700
Tostado de jamón crudo y queso / <i>Prosciutto and cheese toasted sandwich</i>	\$ 330	Club Sándwich con Papas Fritas/ <i>Club Sandwich with French Fries</i>	\$ 500
Chacarero con papas fritas / <i>Beef sandwich with french fries</i>	\$ 500		
Hamburguesa Hidalgo: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga acompañada de papas fritas / <i>"Hidalgo" Hamburger: with cheese, ham, egg, tomato and lettuce accompanied with french fries</i>	\$ 550		
Lomito Hidalgo: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga acompañado de papas fritas / <i>"Hidalgo" tenderloin sandwich with cheese, ham, egg, tomato and lettuce accompanied with french fries</i>	\$ 680		



### Pizzetas / Individual Pizza

Mozzarella con jamón cocido, tomate y aceitunas Mozzarella, ham, tomatoes and olives	\$ 350	Mozzarella, rúcula, morrón y olivas / Mozzarella, arugula, sweet pepper and black olives	\$ 350
---	--------	---	--------

### Cervezas / Beers

Salta Rubia, Negra o Roja (500 cc)	\$ 250	Adicionales: maní, aceitunas, papas fritas, papas bravas con barbacoa / Additional: peanuts, olives, chips, fries with spicy barbecue sauce	\$ 120 c/u
Heineken o Sol (330 cc)	\$ 350		

### Tragos / Drinks

Mojito: ron, azúcar macerada, hierbabuena, tónica, Sprite o soda, rodajas de limón, hielo / Mojito: rum, macerated sugar, peppermint, tonic, Sprite or sparkling water, sliced lemon, ice	\$ 360	Caipiriña: cachaça, limón, azúcar, hielo / Caipirinha: cachaça, lemon, sugar, ice	\$ 360
Gin Tonic: gin Beefeater, tónica o soda, rodajas de limón, hielo / Gin Tonic: gin Beefeater, tonic or sparkling water, sliced lemon, ice	\$ 360	Pisco Sour: pisco, clara de huevo, jugo de limón, azúcar glas, hielo / Pisco Sour: pisco, egg white, lemon juice, icing sugar, ice	\$ 360
Margarita: tequila, Cointreau, jugo de limón, hielo / Margarita: tequila, Cointreau, lemon juice, ice	\$ 360	Daiquiri de Ananá, Durazno o Frutilla: ron blanco, licor de fruta, fruta, limón, azúcar, hielo / Pineapple, peach or strawberry daiquiri: white rum, fruit liqueur, fruit, lemon, sugar, ice	\$ 360

### Aperitivos / Aperitif Cocktails

Fernet Branca o Brancamenta	\$ 200	Campari	\$ 200
Carpano (Bianco, Rosso y Dry)	\$ 200	Martini Bianco - Rosso - Extra Dry	\$ 200
Punt e Mes	\$ 200	Cinzano Rosso	\$ 200
Antica Fórmula	\$ 500	Gancia	\$ 200

### Cognac / Brandy

Rémy Martin	\$ 980
-------------	--------

### Bebidas Blancas / Spirit Drinks

Vodka Sernova	\$ 240	Ron Bacardí Oro	\$ 290
Gin Bombay	\$ 490	Campari	\$ 220
Vodka Absolut Mandarine / Vainilla	\$ 420	Tequila José Cuervo Especial	\$ 460
Ron Havana Club Añejo (7 años)	\$ 360	Pisco	\$ 320
Ron Havana Club Añejo Blanco	\$ 250		

### Whiskys

Johnnie Walker Black Label	\$ 690	J & B	\$ 350
Johnnie Walker Red Label	\$ 490	Ballantines (12 años)	\$ 600
Jack Daniel's	\$ 870	White Horse	\$ 300
Chivas Regal (12 años)	\$ 690	Glenfiddich	\$ 870

### Licores / Liquors

Borghetti	\$ 260	Cointreau	\$ 870
Limonchello Strega	\$ 450	Tía María Cream	\$ 250
Baileys	\$ 300	Tía María	\$ 230
Amarula	\$ 350		