

PIANO BAR EL HIDALGO



Cafétería / Cafetería

Café o cortado chico / <i>Espresso</i>	\$120
Café chico con crema / <i>Espresso with cream</i>	\$130
Café descafeinado chico / <i>Decaffeinated espresso</i>	\$120
Café con leche / <i>Coffee with milk</i>	\$150
Café doble / <i>Double coffee</i>	\$150
Café americano / <i>American coffee</i>	\$140
Capuchino o submarino / <i>Capuccino or hot chocolate</i>	\$160
Café irlandés (con crema y whisky) / <i>Irish coffee</i> (with cream and whisky)	\$160
Té / <i>Tea</i>	\$100
Medialuna / <i>Croissant</i>	\$50
Medialuna rellena / <i>Stuffed croissant with ham and cheese</i>	\$70
Tostadas con untables / <i>Toast bread with spreads</i>	\$110
Porción de torta / <i>Piece of cake</i>	\$220
Porción de tarta / <i>Piece of pie</i>	\$200

Bebidas sin Alcohol / Non Alcoholic Beverages

Agua mineral / *Bottled water - Sparkling water* \$120

Gaseosas / *Sodas* \$120

Jugo de naranja / *Orange juice* \$180

Jugo de pomelo / *Grapefruit juice* \$180

Licuados (banana / ananá / frutilla) / *Smoothies* \$190
(*banana / pineapple / strawberry*)

Desayunos y Meriendas / Breakfast & Snacks

Desayuno Buffet (6 a 11 hs.) / \$600
Buffet Breakfast (6 to 11 am.)

Desayuno o Merienda Continental: café con leche o té, \$340
jugo de naranja, tostadas con untables o dos
medialunas dulces

*Breakfast or afternoon snack: coffee with milk or tea,
orange juice, toast bread with spreads or two sweet
croissants*

Merienda Hidalgo: Café con leche o té, jugo de \$400
naranja, sándwich tostado o porción de torta (o tarta),
una medialuna (dulce o salada) y un scon

*"Hidalgo" Afternoon snack: coffee with milk or tea,
orange juice, toasted sandwich or cake portion (or pie),
a croissant (sweet or salty) and a scon*

Sándwiches Fríos | Op de panes (miga / ciabatta / árabe / baguette)

Cold Sandwiches | Bread choices (crumb bread / ciabatta / arab / baguette)

Jamón cocido y queso / *Ham and cheese sandwich* \$220

Jamón crudo y queso / *Prosciutto and cheese sandwich* \$250

Alejandro: Salmón ahumado, palta, tomate seco marinado, pepinillo, huevo, brotes de rúcula y cebolla crocante en pan de brioche / \$500

Alejandro: Smoked salmon, avocado, dried marinated tomato, pickle, egg, arugula sprouts and crispy onion in brioche bread

Imperial de pollo: lechuga, huevo y olivas negras / \$300

Chicken, lettuce, egg and black olives sandwich in bran bread

Sándwiches Calientes | Op de panes (miga / ciabatta / árabe / baguette)

Hot Sandwiches | Bread choices (crumb bread / ciabatta / arab / baguette)

Tostado de jamón cocido y queso / \$220
Ham and cheese toasted sandwich

Tostado de jamón crudo y queso / \$250
Prosciutto and cheese toasted sandwich

Chacarero con papas fritas / \$420
Beef sandwich with french fries

Hamburguesa con queso cheddar \$390
acompañada de papas fritas /
Cheddar cheese hamburger with french fries

Hamburguesa Hidalgo: con queso, jamón, huevo, \$440
tomate y lechuga acompañada de papas fritas /
*"Hidalgo" Hamburger: with cheese, ham, egg,
tomato and lettuce accompanied with french fries*

Lomito con queso cheddar acompañado de papas \$450
fritas / *Tenderloin and cheddar cheese sandwich
accompanied with french fries*

Lomito Hidalgo: con queso, jamón, huevo, tomate y \$500
lechuga acompañado de papas fritas /
*"Hidalgo" tenderloin sandwich with cheese, ham, egg,
tomato and lettuce accompanied with french fries*

Pizzetas / Individual Pizza

Mozzarella con jamón cocido, tomate y aceitunas \$270
Mozzarella, ham, tomatoes and olives

Mozzarella con jamón crudo, queso parmesano y morrón asado / *Mozzarella, prosciutto, parmesan cheese and roasted pepper* \$300

Mozzarella, rúcula, morrón y olivas / *Mozzarella, arugula, sweet pepper and black olives*  \$260

Mozzarella clásica con aderezo tradicional / *Classic mozzarella with traditional dressing*  \$250

Picada / Cold Cuts

El Hidalgo (dos personas): variedad de fiambres y quesos, aceitunas, cebollitas, pickles y papas fritas / *“Hidalgo” (for two): variety of cold meats and cheeses, olives, onions, pickles and french fries* \$700

Cervezas / Beers

Salta Rubia o Negra (500 cc) \$220

Heineken o Sol (330 cc)  \$230

Adicionales: maní, aceitunas, papas fritas, papas bravas con barbacoa / *Additional: peanuts, olives, chips, fries with spicy barbecue sauce* \$100 c/u

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* \$260

Gin Tonic: gin Beefeater, tónica o soda, rodajas de limón, hielo / *Gin Tonic: gin Beefeater, tonic or sparkling water, sliced lemon, ice* \$260

Margarita: tequila, Cointreau, jugo de limón, hielo / *Margarita: tequila, Cointreau, lemon juice, ice* \$260

Caipiriña: cachaça, limón, azúcar, hielo / *Caipirinha: cachaça, lemon, sugar, ice* \$260

Pisco Sour: pisco, clara de huevo, jugo de limón, azúcar glas, hielo / *Pisco Sour: pisco, egg white, lemon juice, icing sugar, ice* \$260

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* \$260

Aperitivos / Aperitif Cocktails

Fernet Branca o Brancamenta	\$180
Carpano (Bianco, Rosso y Dry)	\$190
Punt e Mes	\$190
Antica Fórmula	\$390
Campari	\$190
Martini Bianco - Rosso - Extra Dry	\$170
Cinzano Rosso	\$170
Gancia	\$170

Cognac / Brandy

Rémy Martin	\$210
Hennessy Very Special	\$180

Bebidas Blancas / Spirit Drinks

Vodka Sernova	\$200
Gin Bombay	\$350

Bebidas Blancas / Spirit Drinks

Vodka Absolut Mandarine / Vainilla	\$280
Ron Havana Club Añejo (7 años)	\$240
Ron Havana Club Añejo Blanco	\$200
Ron Bacardí Oro	\$200
Campari	\$220
Tequila José Cuervo Especial	\$260
Pisco	\$260

Whiskys

Johnnie Walker Black Label	\$650
Johnnie Walker Red Label	\$450
Jack Daniel's	\$750
Chivas Regal (12 años)	\$600
J & B	\$300
Ballantines (12 años)	\$300
White Horse	\$300
Glenfiddich	\$300

Licores / Liquors

Borghetti	\$200
Limoncello Strega	\$200
Baileys	\$250
Amarula	\$280
Cointreau	\$600
Tía María Cream	\$220
Tía María	\$200

