

CARTA BAR

EL MESÓN

RESTAURANTE & BAR

CAFETERÍA / COFFEE SHOP

Café o cortado chico / <i>Espresso</i>	\$ 800	Café irlandés (con crema y whisky) \$ 1.300	
Café chico con crema / <i>Espresso with cream</i>	\$ 890	<i>Irish coffee (with cream and whisky)</i>	
Café descafeinado chico / <i>Decaffeinated espresso</i>	\$ 890	Té / <i>Tea</i>	\$ 850
Café con leche / <i>Coffee with milk</i>	\$ 990	Medialuna / <i>Croissant</i>	\$ 450
Latte (opcional con salsa de avellana, caramelo o chocolate) / <i>Latte (choicelly with hazelnuts, caramel or chocolate sauce)</i>	\$ 1.400	Medialuna rellena / <i>Stuffed croissant with ham and cheese</i>	\$ 650
Café doble / <i>Double coffee</i>	\$ 990	Tostadas con untables / <i>Toast bread with spreads</i>	\$ 990
Café americano / <i>American coffee</i>	\$ 890	Tortillas (2) / <i>Fat Biscuit (2)</i>	\$ 300
Capuchino o submarino / <i>Cappuccino or hot chocolate</i>	\$ 1.400	Porción de torta / <i>Piece of cake</i>	\$ 2.000
		Porción de tarta / <i>Piece of pie</i>	\$ 1.800
		Omellette con jamón y queso / <i>Ham and cheese omelet</i>	\$ 2.400

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Agua mineral / <i>Still water</i>	\$ 1.000	Jugo de naranja o pomelo natural / <i>Natural orange or grapefruit juice</i>	\$ 1.200
Gaseosas / <i>Sodas</i>	\$ 1.000	Licuarios (banana / ananá / frutilla) / <i>Smoothies (banana / pineapple / strawberry)</i>	\$ 1.600

DESAYUNOS Y MERIENDAS / BREAKFAST & SNACKS

- Clásico/ *Classic Breakfast or Afternoon Snack* \$3.400**
Café con leche o Té, Jugo de naranja natural, 3 variedades de pastelería del chef ,2 variedades de sándwiches de miga / *Coffee with milk or tea, Squeezed orange juice, 3 Pastry varieties, 2 Sandwichs varieties.*
- Saludable/ *Healthy Breakfast or Afternoon Snack* \$ 3.800**
Café con leche o Té, jugo de naranja natural, tostadas de campo integral con granos andinos, palta o queso light y mermelada, yogurt con granola, frutas frescas de estación / *Coffee with milk or tea, squeezed orange juice, country bread toast with andean seeds, avocado or fat-free cheese and jam, yogur with granola, fresh seasonal fruits.*
- Americano/ *American Breakfast or Afternoon Snack* \$ 3.700**
Café con leche o té, jugo de naranja natural, tostadas en pan baguette, dos medialunas de manteca, huevo revuelto con panceta, dos fetas de queso, ensalada de frutas / *Coffee with milk or tea, squeezed orange juice, baguette bread toast , two croissants, scrambled eggs with bacon, two cheese slices, fruit salad.*
- Avocado Toast \$2.990**
Café con leche o Te, Jugo de naranja natural, Tostada de pan de campo, queso crema, palta, huevo poche y semillas de sésamo / *Coffee with milk or tea, Squeezed orange juice, toast with spreadable chesse, avocado and poached egg and sesame seeds*

CONSULTE LAS OPCIONES VEGANAS Y SIN TACC \$ 3.800
ASK THE VEGAN AND GLUTEN FREE OPTIONS

DESAYUNO BUFFET (6 A 11 HS.) \$ 6.700
BUFFET BREAKFAST (6 TO 11AM.)

SÁNDWICHES | OP DE PANES (MIGA / ÁRABE / BAGUETTE)

SANDWICHES | BREAD CHOICES (CRUMB BREAD / ARABIC / BAGUETTE)

Jamón cocido y queso / <i>Ham and cheese sandwich</i>	\$ 2.000
Jamón crudo y queso / <i>Prosciuttto and cheese sandwich</i>	\$ 2.400
Chacarero con papas fritas <i>Beef sandwich with french fries</i>	\$ 3.500
Hamburguesa Clásica: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga acompañada de papas fritas. <i>Hamburguer Classic: with cheese, ham, egg, tomato and lettuce accompanied with french fries.</i>	\$ 3.800
Lomito Clásico: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga acompañado de papas fritas. <i>“Classic” tenderloin sandwich with cheese, ham, egg, tomato and letucce accompanied with french fries.</i>	\$ 4.200
Sándwich de Ternera con salsa inglesa, tomate y huevo. <i>Veal Sándwich with worcestershire sauce, tomato and egg.</i>	\$ 2.600
Sándwich Saludable en pan de salvado, caviar de berenjena, verduras de estación con oliva, sésamo tostado y mozzarella marinada. <i>Healthy Sándwich in bran bread with eggplant caviar, seasonal vegetables in olive oil, toasted sesame and marinated mozzarella.</i>	\$ 2.200
Club Sándwich con papas fritas. <i>Club Sándwich with french fries.</i>	\$ 3.500

PIZZETAS / INDIVIDUAL PIZZA

Mozzarella con jamón cocido, tomate y aceituna. <i>Mozzarella, ham, tomatoes and olives.</i>	\$ 2.400
Mozzarella , rúcula, morrón y olivas. <i>Mozzarella, arugula, sweet pepper and black olives.</i>	\$ 2.400

APERITIVOS / APERITIF COCKTAILS					
Antica Formula					\$ 6.000
Carpano (Bianco, Rosso y Dry)					\$ 1.800
Punt e Mes					\$ 1.800
Campari					\$ 1.800
Martini Bianco - Rosso - Extra Dry					\$ 1.800
Cinzano Rosso					\$ 1.800
Gancia					\$ 1.800

TRAGOS / DRINKS

Gin Tonic: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos, naranja. <i>Gin: lemon, ice, choicely with cucumber, red fruits, orange</i>	\$ 2.900
Gin Tonic Beefeater: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos o naranja // <i>Beefeater gin: lemon, ice - choicely with cucumber, red fruits, orange.</i>	\$ 3.300
Gin tonic Bombay o Bulldog: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos o naranja // <i>Bombay gin o Bulldog: lemon, ice - choicely with cucumber, red fruits, orange.</i>	\$ 3.400
Cuba Libre: Ron Bacardi Oro, Coca Cola, limón, hielo. <i>Gold Bacardi Ron: Coke, lemon, ice.</i>	\$ 2.900
Aperol Spritz: Aperol, espumante, soda, hielo. <i>Aperol: sparkling wine, sparkling water, ice.</i>	\$ 3.400
Mojito: Ron Bacardi Oro, yerba buena, azúcar, hielo, soda. <i>Gold Bacardi Ron: mint, sugar, ice, sparkling water.</i>	\$ 2.900
Caipirinha: cachaca, limón macerado, azúcar, hielo. <i>Cachaca, lemon, sugar, ice.</i>	\$ 2.900
Garibaldi: Campari, jugo de naranja, hielo. <i>Garibaldi:Campari, orange juice, ice.</i>	\$ 2.900
Margarita: Tequila José Cuervo Especial, triple sec, limón, sal. <i>José Cuervo Tequila, triple sec, lemon, salt.</i>	\$ 2.900
Daiquiri: Ron Bacardi Oro, azúcar, fruta, soda. <i>Bacardi Ron, sugar, fruit, sparkling, water.</i>	\$ 2.900
Lemon Champ: espumante, helado de limón, hielo. <i>Sparkling wine, lemon ice cream, ice.</i>	\$ 3.100
Fernet con Coca Cola: Branca, Coca Cola 357 CC, hielo. <i>Branca Fernet with Coke and ice.</i>	\$ 2.900
Gancia Batido: Gancia, Sprite, limón exprimido, hielo,azúcar. <i>Gancia Shake: Gancia, Sprite, lemon juice, ice, sugar.</i>	\$ 2.900

TAPEOS (PORCIONES INDIVIDUALES) / FINGERFOOD (FOR ONE)*

Rabas con romesco / <i>Fried squid rings with romesco.</i>	\$ 1.500
Croqueta de jamón y queso / <i>Ham and cheese coquette.</i>	\$ 1.500
Bruscheta de morrón y jamón crudo / <i>Pepper and raw ham bruscheta.</i> 	\$ 1.500
Papas con queso cheddar / <i>Potatoes with cheddar cheese.</i>  	\$ 1.500
Hummus con focaccia / <i>Hummus with focaccia.</i>  	\$ 1.500

*Los tapeos son para acompañamientos de los tragos y bebidas alcohólicas.
The fingerfood are for accompaniments to drinks and alcoholic beverages.

COGNAC / BRANDY

Rémy Martin VSOP \$ 12.500

BEBIDAS BLANCAS / SPIRIT DRINKS

Vodka Sernova	\$ 1.800	Ron Havana Club Añejo Blanco	\$ 2.000
Gin Bombay o Bulldog	\$ 2.700	Ron Bacardí Oro	\$ 2.200
Gin Beefeater	\$ 2.400	Tequila José Cuervo Especial	\$ 2.600
Vodka Absolut Mandarine / Vainilla	\$ 2.600		
Ron Havana Club Añejo (7 años)	\$ 2.500		

WHISKYS

Macallan 12	\$ 15.000	Glenmorangie	\$ 11.000
Johnnie Walker Blue Label	\$ 25.000	Chivas Regal (12 años)	\$ 3.800
Johnnie Walker Black Label	\$ 4.000	J & B	\$ 2.900
Johnnie Walker Red Label	\$ 3.000	Ballantines (12 años)	\$ 2.900
Jack Daniel's	\$ 3.900	White Horse	\$ 2.600

LICORES / LIQUORS

Borghetti	\$ 2.300	Cointreau	\$ 4.600
Limonchello Strega	\$ 2.800	Tía María Cream	\$ 2.200
Baileys	\$ 2.500	Tía María	\$ 2.000
Amarula	\$ 2.500		

CERVEZAS / BEERS

Salta Rubia o Negra (500 cc)	\$ 1.500
Heineken (330 cc)	\$ 1.900
Miller	\$ 2.000
Corona o Sol	\$ 2.200

Adicionales: maní, aceitunas, papas fritas, papas bravas con barbacoa \$ 900 c/u
Additional: peanuts, olives, chips, fries with spicy barbecue sauce.

CONOCÉ NUESTRAS PROPUESTAS
DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES CÓDIGOS



QR VINOS



QR RESTAURANTE

WWW.ALEJANDRO1HOTEL.COM.AR

Balcarce 252 | Salta - Argentina
Tel: 54 387-4000000
Mail: reservas@alejandro1hotel.com.ar