CARTA BAR

EL MESÓN

RESTAURANTE & BAR

CAFETERÍA / COFFEE SHOP

Café o cortado chico / *Espresso* **$ 900**

Café chico con crema / *Espresso with cream* **$ 1000**

Café descafeinado chico / *Decaffeinated espresso* **$ 1000**

Café con leche / *Coffee with milk* **$ 1300**

Latte (opcional con salsa de avellana, caramelo o chocolate) / *Latte (choicelly with hazelnuts, caramelor chocolate sauce)* **$ 1.500**

Café doble / *Double coffee* **$ 1.300**

Café americano / *American coffee* **$ 1.000**

Capuchino o submarino/ *Cappuccino or hot chocolate* **$ 1.500**

Café irlandés (con crema y whisky) **$ 1.400**
Irish coffee (with cream and whisky)

Té / *Tea* **$ 900**

Medialuna / *Croissant* **$ 480**

Medialuna rellena / *Stuffed croissant with ham and cheese* **$ 680**

Tostadas con untables / *Toast bread with spreads* **$ 1.050**

Tortillas (2) / *Fat Biscuit (2)* **$ 350**

Porción de torta / *Piece of cake* **$ 2.200**

Porción de tarta / *Piece of pie* **$ 2.000**

Omellette con jamón y queso **$ 2.600**
Ham and cheese omelet

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Agua mineral / *Still water* **$ 1.100**

Gaseosas / *Sodas* **$ 1.100**

Jugo de naranja o pomelo natural / **$ 1.300**
Natural orange or grapefruit juice

Licuados (banana / ananá / frutilla) **$ 1.700**
Smoothies (banana / pineapple / strawberry)

DESAYUNOS Y MERIENDAS / BREAKFAST & SNACKS

Clásico/ *Classic Breakfast or Afternoon Snack* **$3.600**
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* **$ 4.000**
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* **$ 3.900**
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 **$ 3.200**
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 **$ 4.000**
ASK THE VEGAN AND GLUTEN FREE OPTIONS

DESAYUNO BUFFET (6 A 11 HS.) **$ 6.800**

BUFFET BREAKFAST (6 TO 11AM.)

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

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

Jamón cocido y queso / *Ham and cheese sandwich* **$ 2.200**

Jamón crudo y queso / *Prosciuttto and cheese sandwich* **$ 2.600**

Chacarero con papas fritas **$ 3.700**
Beef sandwich with french fries

Hamburguesa Clásica: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga **$ 4.100**
acompañada de papas fritas.
Hamburguer Classic: *with cheese, ham, egg, tomato and lettuce accompanied with french fries.*

Lomito Clásico: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga **$ 4.500**
acompañado de papas fritas.
"Classic" *tenderloin sandwich with cheese, ham, egg, tomato and letucce accompanied with french fries.*

Sándwich de Ternera con salsa inglesa, tomate y huevo. **$ 2.800**
Veal Sándwich *with worcestershire sauce, tomato and egg.*

Sándwich Saludable en pan de salvado, caviar de berenjena, verduras **$ 2.400**
de estación con oliva, sésamo tostado y mozzarella marinada.
Healthy Sándwich *in bran bread with eggplant caviar, seasonal vegetables in olive oil, toasted sesame and marinated mozzarella.*

Club Sándwich con papas fritas. **$ 3.900**
Club Sándwich *with french fries.*

PIZZETAS / INDIVIDUAL PIZZA

Mozzarella con jamón cocido, tomate y aceituna. **$ 2.600**
Mozzarella*, ham, tomatoes and olives.*

Mozzarella, rúcula, morrón y olivas. **$ 2.600**
Mozzarella*, arugula, sweet pepper and black olives.*

APERITIVOS / APERITIF COCKTAILS

Antica Formula **$ 6.600**

Carpano (Bianco, Rosso y Dry) **$ 1.900**

Punt e Mes **$ 1.900**

Campari **$ 1.900**

Martini Bianco - Rosso - Extra Dry **$ 1.900**

Cinzano Rosso **$ 1.900**

Gancia **$ 1.900**

TRAGOS / DRINKS

Gin Tonic: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos, naranja. **$ 3.100**
Gin: *lemon, ice, choicely with cucumber, red fruits, orange*

Gin Tonic Beefeater: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos **$ 3.600**
o naranja // ***Beefeater gin****: lemon, ice - choicely with cucumber, red fruits, orange.*

Gin tonic Bombay o Bulldog: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojoso **$ 3.700**
naranja //***Bombay gin o Bulldog***: lemon, ice - choicely with cucumber, red fruits, orange.

Cuba Libre: Ron Bacardi Oro, Coca Cola, limón, hielo. **$ 3.100**
Gold Bacardi Ron: *Coke, lemon, ice.*

Aperol Spritz: Aperol, espumante, soda, hielo. **$ 3.700**
Aperol: *sparkling wine, sparkling water, ice.*

Mojito: Ron Bacardi Oro, yerba buena, azúcar, hielo, soda. **$ 3.100**
Gold Bacardi Ron*: mint, sugar, ice, sparkling water.*

Caipirinha: cachaca, limón macerado, azúcar, hielo. **$ 3.100**
Cachaca, lemon, sugar, ice.

Garibaldi: Campari, jugo de naranja, hielo. **$ 3.100**
Garibaldi:*Campari, orange juice, ice.*

Margarita: Tequila José Cuervo Especial, triple sec, limón, sal. **$ 3.100**
José Cuervo Tequila, triple sec, lemon, salt.

Daiquiri: Ron Bacardi Oro, azúcar, fruta, soda. **$ 3.100**
Bacardi Ron, sugar, fruit, sparkling, water.

Lemon Champ: espumante, helado de limón, hielo. **$ 3.300**
Sparkling wine, lemon ice cream, ice.

Fernet con Coca Cola: Branca, Coca Cola 357 CC, hielo. **$ 3.100**
Branca Fernet with Coke and ice.

Gancia Batido: Gancia, Sprite, limón exprimido, hielo,azúcar. **$ 3.100**
Gancia Shake*: Gancia, Sprite, lemon juice, ice, sugar.*

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

Rabas con romesco / *Fried squid rings with romesco.* **$ 1.600**

Croqueta de jamón y queso / *Ham and cheese coquette.* **$ 1.600**

Bruscheta de morrón y jamón crudo / *Pepper and raw ham bruscheta.* **$ 1.600**

Papas con queso cheddar / *Potatoes with cheddar cheese.* **$ 1.600**

Hummus con focaccia / *Hummus with focaccia.* **$ 1.600**

*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	**$ 13.900**

BEBIDAS BLANCAS / SPIRIT DRINKS

Vodka Sernova	**$ 2.000**	**Ron Havana Club Añejo Blanco**	**$ 2.200**
Gin Bombay o Bulldog	**$ 3.000**	**Ron Bacardí Oro**	**$ 2.420**
Gin Beefeater	**$ 2.600**	**Tequila José Cuervo Especial**	**$ 2.900**
Vodka Absolut Mandarine / Vainilla	**$ 2.800**		
Ron Havana Club Añejo (7 años)	**$ 2.700**		

WHISKYS

Macallan 12	**$ 16.000**	**Glenmorangie**	**$ 12.000**
Johnnie Walker Blue Label	**$ 28.000**	**Chivas Regal (12 años)**	**$ 4.200**
Johnnie Walker Black Label	**$ 4.500**	**J & B**	**$ 3.200**
Johnnie Walker Red Label	**$ 3.500**	**Ballantines (12 años)**	**$ 3.500**
Jack Daniel's	**$ 4.300**	**White Horse**	**$ 2.900**

LICORES / LIQUORS

Borghetti	**$ 2.500**	**Cointreau**	**$ 5.000**
Limonchello Strega	**$ 3.100**	**Tía María Cream**	**$ 2.500**
Baileys	**$ 2.800**	**Tía María**	**$ 2.300**
Amarula	**$ 2.800**		

CERVEZAS / BEERS

Salta Rubia o Negra (500 cc)	**$ 1.700**
Heineken (330 cc)	**$ 2.100**
Miller	**$ 2.200**
Corona o Sol	**$ 2.400**
Adicionales: maní, aceitunas, papas fritas, papas bravas con barbacoa	**$ 950 c/u**
Additional: peanuts, olives, chips, fries with spicy barbecue sauce.	