



Cafetería / Cafetería

Café o cortado chico / <i>Espresso</i>	\$ 240	Té / <i>Tea</i>	\$ 200
Café chico con crema / <i>Espresso with cream</i>	\$ 250	Medialuna / <i>Croissant</i>	\$ 110
Café descafeinado chico / <i>Decaffeinated espresso</i>	\$ 250	Medialuna rellena / <i>Stuffed croissant with ham and cheese</i>	\$ 190
Café con leche / <i>Coffee with milk</i>	\$ 350	Tostadas con untables / <i>Toast bread with spreads</i>	\$ 250
Café doble / <i>Double coffee</i>	\$ 350	Porción de torta / <i>Piece of cake</i>	\$ 480
Café americano / <i>American coffee</i>	\$ 290	Porción de tarta / <i>Piece of pie</i>	\$ 400
Capuchino o submarino / <i>Capuccino or hot chocolate</i>	\$ 400		
Café irlandés (con crema y whisky) / <i>Irish coffee (with cream and whisky)</i>	\$ 400		

Bebidas sin Alcohol / Non Alcoholic Beverages

Agua mineral / <i>Bottled water - Sparkling water</i>	\$ 240	Jugo de pomelo natural / <i>Natural Grapefruit juice</i>	\$ 380
Gaseosas / <i>Sodas</i>	\$ 240	Licuos (banana / ananá / frutilla) / <i>Smoothies (banana / pineapple / strawberry)</i>	\$ 450
Jugo de naranja natural / <i>Natural orange juice</i>	\$ 380		

Desayunos y Meriendas / Breakfast & Snacks

Desayuno Buffet Asistido (6 a 11 hs.) / Assisted Buffet Breakfast (6 to 11 am.)	\$ 1400	Yogurt con granola / <i>Yogurt with Granola - Frutas frescas de estación / Fresh Seasonal Fruits</i>	
Clásico/ <i>Classic Breakfast or Afternoon Snack</i>	\$ 850	Americano/ <i>American Breakfast</i>	\$ 1000
- Café con leche o Té / <i>Coffee with milk or tea</i>		- Café con Leche o Té / <i>Coffee with Milk or Tea</i>	
- Jugo de naranja natural / <i>Squeezed orange juice</i>		- Jugo de Naranja Natural / <i>Squeezed Orange Juice</i>	
- 3 variedades de pastelería del chef / <i>3 Pastry varieties</i>		- Tostadas en Pan Baguette / <i>Toast Baguette</i>	
- 2 variedades de sándwiches de miga / <i>2 Sandwichs varieties</i>		7 - Dos Medialunas de Manteca / <i>Two Croissants</i>	
Saludable/ <i>Healthy Breakfast</i>	\$ 950	- Huevo revuelto con Panceta / <i>Scrambled Eggs with Bacon</i>	
- Café con leche o Té / <i>Coffee with Milk or Tea</i>		- Dos fetas de Queso / <i>Two Cheese Slices</i>	
- Jugo de naranja natural / <i>Squeezed Orange Juice</i>		- Ensalada de Frutas / <i>Fruit Salad</i>	
- Tostadas de campo integral con granos andinos / <i>Toast Country Bread with Andean Seeds</i>			
- Palta o queso light y mermelada / <i>Avocado or Fat-Free Cheese and Jam</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>	\$ 500	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> 🌱	\$ 580
Jamón crudo y queso / <i>Prosciutto and cheese sandwich</i>	\$ 550	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>	\$ 1000
Chacarero con papas fritas / <i>Beef sandwich with french fries</i>	\$ 750	Club Sándwich con Papas Fritas/ <i>Club Sandwich with French Fries</i>	\$ 800
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>	\$ 900		
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>	\$ 1000		
Sándwich de Ternera con Salsa Inglesa, Tomate y Huevo / <i>Veal Sandwich with Worcestershire Sauce, Tomato and Egg</i>	\$ 560		



ALEJANDRO I

Pizzetas / Individual Pizza

Mozzarella con jamón cocido, tomate y aceitunas Mozzarella, ham, tomatoes and olives	\$ 600	Mozzarella, rúcula, morrón y olivas / Mozzarella, arugula, sweet pepper and black olives 	\$ 600
---	--------	--	--------

Cervezas / Beers

Salta Rubia, Negra o Roja (500 cc)	\$ 450	Adicionales: maní, aceitunas, papas fritas, papas bravas con barbacoa / Additional: peanuts, olives, chips, fries with spicy barbecue sauce	\$ 220 c/u
Heineken o Sol (330 cc)	\$ 520		

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	\$ 600	Caipiriña: cachaça, limón, azúcar, hielo / Caipirinha: cachaça, lemon, sugar, ice	\$ 600
Gin Tonic: gin Beefeater, tónica o soda, rodajas de limón, hielo / Gin Tonic: gin Beefeater, tonic or sparkling water, sliced lemon, ice	\$ 600	Pisco Sour: pisco, clara de huevo, jugo de limón, azúcar glas, hielo / Pisco Sour: pisco, egg white, lemon juice, icing sugar, ice	\$ 600
Margarita: tequila, Cointreau, jugo de limón, hielo / Margarita: tequila, Cointreau, lemon juice, ice	\$ 600	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	\$ 600

Aperitivos / Aperitif Cocktails

Fernet Branca o Brancamenta	\$ 300	Martini Bianco - Rosso - Extra Dry	\$ 250
Carpano (Bianco, Rosso y Dry)	\$ 250	Cinzano Rosso	\$ 250
Punt e Mes	\$ 250	Gancia	\$ 250
Campari	\$ 300		

Cognac / Brandy

Rémy Martin VSOP	\$ 1300
------------------	---------

Bebidas Blancas / Spirit Drinks

Vodka Sernova	\$ 300	Ron Bacardí Oro	\$ 450
Gin Bombay	\$ 600	Tequila José Cuervo Especial	\$ 480
Vodka Absolut Mandarine / Vainilla	\$ 500	Pisco	\$ 450
Ron Havana Club Añejo (7 años)	\$ 500		
Ron Havana Club Añejo Blanco	\$ 350		

Whiskys

Johnnie Walker Black Label	\$ 900	J & B	\$ 400
Johnnie Walker Red Label	\$ 800	Ballantines (12 años)	\$ 650
Jack Daniel's	\$ 1100	White Horse	\$ 380
Chivas Regal (12 años)	\$ 900	Glenfiddich	\$ 1200

Licores / Liquors

Borghetti	\$ 300	Cointreau	\$ 950
Limonchello Strega	\$ 450	Tía María Cream	\$ 350
Baileys	\$ 450	Tía María	\$ 300
Amarula	\$ 500		