



FEIR'S PARK

HOTEL & ROOFTOP



ROBERT'S
RESTAURANTE

ENTRADAS - FOOD ENTRIES

- \$7800 **Muzzarella Crispy** 
Crema de tomates asados - Albahaca fresca
Crispy Mozzarella Cheese - Creamy roasted tomatoes - fresh basil
- \$4900 **Carpaccio de Remolachas** 
Ricota casera - Naranjas - Hongos frescos - Almendras tostadas
Beet Homemade Carpaccio with Orange - fresh fungus and toasted almonds
- \$5900 **Cabutia a la rescoldo** 
Yogurt casero - Hierbas frescas - Maní tostado
Rescoldo style Cabutia with homemade yogurt - fresh herbs and roasted peanuts
- \$8500 **Vittel Thone de Tapa de Asado**
Alcaparras - Pickles de cebolla - Eneldo
Meat Vittel Thonee - capers - onion pickles - dill

PLATOS PRINCIPALES - MAIN DISHES

- \$13900 **Lomo Saltado Peruano**
Verduras - Soja - Arroz con cilantro
Peruvian style tenderloin with rice - cilantro - soy sauce
- \$10900 **Crunchy chicken milanesa**
Papas doble cocción - Coleslaw
Crunchy breaded chicken doble cooked potatoes and Coleslaw
- \$13500 **Milanesa de lomo**
Cremoso de papa y eneldo
Breaded tenderloin with creamy potatoes and Dill
- \$17900 **Lomo Argentino**
Con papas fritas y salsa criolla
Argentine tenderloin with French fries and creole sauce
- \$11200 **Pesca del día**
Pure de zanahorias y miel - Chips de mandioca - Pesto de rúcula selvática
Fish of the day mashed carrots with honey - cassava chips and fresh wild arugula

PRODUCTOS SIN TACC

- \$9900 **Pasta sin Tacc - Pasta vegana** 
Salsa fileto - Crema - Salsa rosa
Pasta without Tacc- vegan pasta tomatoe sauce- cream- pink sauce
- \$9000 **Sandwich de Jamón y Queso sin Tacc**
Pan ciabatta - Gluten free
Ciabatta Bread Sandwich with jam & cheese

PASTAS

- \$8400 **Tagliatelle** 
Salsa fileto - Crema - Salsa rosa
Spaghetti pasta with tomatoe sauce- cream- pink sauce
- \$8700 **Ñoquis de Rúcula caseros** 
Salsa fileto - Crema - Salsa rosa
Arugula gnocchi with tomatoe sauce- cream- pink sauce
- \$9500 **Sorrentinos de jamón y queso caseros**
Salsa fileto - Crema - Salsa rosa
Sorrentino pasta stuffed with jam and cheese tomatoe sauce- cream- pink sauce

ENSALADAS - SALADAS

- \$9600 **Ensalada Caesar**
Mix de verdes - Queso Parmesano - Pechuga de pollo a baja temperatura
Caesars salad with green leaves-Parmesan cheese -chicken breast cooked at low temperatura
- \$8700 **Ensalada fresca de Zuccinis**
Zuccinis - Parmesano - Almendras Tostadas -Menta
Zucchini - parmesan cheese - toasted almonds -peppermint
- \$8900 **Spinach Salad** 
Espinaca - Queso azul - Peras asadas - Nueces Tos-tadas
Spinach - Blue cheese - roasted pear - toasted nuts

POSTRES - DESSERTS

- \$5300 **Parfait de Chocolate** 
Chocolate Parfait
- \$6300 **NY Cheesecake** 
Confitura de frutos rojos
Cheesecake New York style topped with small red fruit
- \$6900 **Marquise de chocolate al 70%** 
Helado de americana - Salsa toffee
Chocolate marquise at 70% chocolate with American ice cream and Toffee sauce
- \$4800 **Plato de frutas de estación** 
Fresh season fruit salad
- \$4300 **Budín de pan argentino** 
Crema - Dulce de leche
Bread puddin Argentine style cream - sweet milk cream
- \$5700 **Copa helada** 
Ice cream



ROBERT'S
RESTAURANTE

DESAYUNO - BREAKFAST

\$11700	Desayuno Continental
\$17900	Desayuno Americano
\$5500	Canasta de tostadas Con manteca, queso blanco o mermelada <i>Basket of toasts, butter, cream cheese or jam</i>
\$2200	Yogurt <i>Yogurt</i>

PASTELERIA - PASTRY

\$1500	Medialunas (Unidad) <i>Croissants</i>
\$3200	Pasta frola <i>Quince Tart</i>
\$3200	Budines artesanales <i>Homemade puddings</i>
\$3500	Tarta de coco y dulce de leche <i>Coconut tart with "dulce de leche"</i>
\$4200	Brownie <i>Brownie</i>

BEBIDAS SIN ALCOHOL - NON ALCOHOLIC BEVERAGE

\$2800	Agua mineral <i>Mineral water</i>
\$2800	Gaseosas <i>Soft drinks</i>
\$2800	Agua Saborizada <i>Flavored water</i>

JUGOS Y LICUADOS - JUICE AND SMOOTHIES

\$3900	Jugo de naranja <i>Orange Juice</i>
\$4100	Jugo de pomelo <i>Grapefruit juice</i>
\$4200	Licudo de frutas naturales al agua <i>Fruit Smoothies</i>
\$4700	Licudo de frutas naturales con leche <i>Fruit Milk shake</i>

CAFETERIA

\$2200	Café <i>Coffee</i>
\$2200	Lagrima <i>Coffee with a drop of milk</i>
\$2400	Café americano <i>American Coffee</i>
\$3000	Café con leche <i>Coffee with milk</i>
\$3000	Café doble <i>Double coffee</i>
\$3700	Capuccino <i>Cappuccino coffee</i>
\$4000	Café irlandés <i>Irish coffee</i>
\$2200	Te <i>Tea</i>

SANDWICHES

\$5300	Tostado de Buenos Aires <i>Toasted bread with ham and cheese</i>
\$7300	Club Sandwich Pollo, jamón, queso, lechuga, tomate y mayonesa de albahaca <i>Chicken Club Sandwich with ham, cheese, lettuce, tomatoe, and basil mayonnaise</i>
\$8100	Milano sándwich Milanesa de lomo, lechuga y tomate <i>Crusty breaded tenderloin sandwich with lettuce and tomatoe</i>
\$9200	Argentino sándwich Paillard de lomo, queso y tomate <i>Tenderloin sandwich with cheese and tomatoe</i>
\$6100	Veggie sándwich Verduras asadas, queso brie, rúcula y mayonesa de zanahoria <i>Veggie sandwich with grilled vegetables, brie cheese, arugula and carrot mayonnaise</i>



FEIR'S PARK
HOTEL & ROOFTOP

VINOS TINTOS

MALBEC

Es un vino de cuerpo medio y taninos dulces y amables, con notas florales y especiadas. Su aroma recuerda a frutas como la ciruela, el cassis, guindas, frutillas y violetas. Con la crianza aporta notas de cueros, vainilla y chocolate.

	botella	copa
SAN FELIPE MALBEC, BODEGA LA RURAL	\$5800	\$2300
CRUZ ALTA MALBEC, BODEGA LA RURAL	\$9400	\$3800
TRUMPETER MALBEC, BODEGA LA RURAL	\$11900	\$4700
RUTINI CABERNET-MALBEC, RUTINI WINES	\$20500	
RUTINI MALBEC, RUTINI WINES	\$36500	

CABERNET FRANC

El Cabernet Franc es una uva extremadamente aromática, y entrega notas a frambuesa, cassis y tabaco, tiene gran acidez, taninos finos y cuerpo mediano.

	botella
NICASIA CABERNET FRANC, BODEGA CATENA ZAPATA	\$13500



VINOS BLANCOS

CHARDONNAY

Es un vino largo en boca, que no tiene extremo duro ni acidez agresiva. Presenta una gran gama de sabores los cuales están definidos por manzanas, cítricos, melón, pera, miel, cera, caramelo, dulce de leche, minerales entre los más conocidos.

	botella	copa
SAN FELIPE CHARDONNAY, BODEGA LA RURAL	\$5800	\$2300
CRUZ ALTA CHARDONNAY, BODEGA LA RURAL	\$9400	\$3800
TRUMPETER CHARDONNAY, BODEGA LA RURAL	\$11900	\$4700
RUTINI CHARDONNAY, BODEGA LA RURAL	\$36500	

SAUVIGNON BLANC

A un Sauvignon Blanc no debe pedírsele cuerpo, mejor su perfume y frescor. En éste vino sus notas afrutadas y verdes, tonos de minerales y acidez viva juegan un papel determinante a la hora de elegirlo para acompañar mariscos, quesos de cabra y pescados blancos como la reinita y el lenguado. Su color es amarillo medio con notas verdosas y reflejos acerados. El aroma recuerda a flores, ruda, pomelo rosado y herbáceos.

	botella	copa
TRUMPETER SAUVIGNON BLANC, BODEGA LA RURAL	\$11900	\$4700

ESPUMANTES

	botella	copa
SAN FELIPE ROSÉ, BODEGA LA RURAL	\$9900	\$2900
SAN FELIPE EXTRA BRUT, BODEGA LA RURAL	\$9900	\$2900
TRUMPETER ROSÉ DE MALBEC, BODEGA LA RURAL	\$15900	
CHANDON EXTRA BRUT, BODEGA CHANDON	\$13200	



R

ROBERT'S
RESTAURANTE

CERVEZAS

(precio por lata)

CERVEZA QUILMES (LOCAL BEER) | **\$3200**

CERVEZA STELLA ARTOIS | **\$3600**

PATAGONIA | **\$4200**

APERITIVOS

(precio por medida)

CAMPARI/MARTINI BITTER | **\$3600**

GANCIA | **\$3600**

FERNET | **\$3600**

FERNET MENTA | **\$3600**

COCKTAILS CLÁSICOS

CAIPIRINHA (Cachaça, lima, azúcar) | **\$4200**

CAIPIROSKA (Vodka, lima, azúcar) | **\$4200**

CAMPARI ORANGE (Bitter Rosso, jugo de naranja) | **\$4200**

CUBA LIBRE (Ron, Coca Cola, limón) | **\$4200**

DAIQUIRIS FRUTALES (Ron, frutas, azúcar) | **\$4200**

GANCIA BATIDO (Americano Gancia, jugo de limón, azúcar) | **4200**

GIN TONIC (Gin, tónica y limón natural en gajos) | **\$4200**

MARGARITA (Tequila, Triple Sec, jugo de limón) | **\$4200**

MIMOSA (Espumante Extra Brut, jugo de naranja) | **\$4200**

MOJITO (Ron, jugo de limón natural, hojas de hierba buena, azúcar, soda) | **\$4200**

NEGRONI (Martini Rosso, Campari, Gin) | **\$4200**



FEIR'S PARK
HOTEL & ROOFTOP



R

ROBERT'S
RESTAURANTE

TEQUILA

(precio por medida)

JOSÉ CUERVO TEQUILA SILVER | **\$5100**

JOSÉ CUERVO ESPECIAL REPOSADO DORADO | **\$7200**

RON

(precio por medida)

BACARDI CARTA BLANCA | **\$4300**

HAVANNA CLUB 3 AÑOS DORADO | **\$4300**

BACARDI 8 AÑOS | **\$5100**

BACARDI CARTA ORO | **\$5700**

GIN

(precio por medida)

BEEFEATER | **\$3600**

TANQUERAY | **\$6100**

BOMBAY | **\$6700**

VODKA

(precio por medida)

SMIRNOFF | **\$3000**

ABSOLUT | **\$3600**

GREY GROOSE | **\$6600**

CACHACA

(precio por medida)

VELHO BARREIRO | **\$3600**

GRAPA

(precio por medida)

CRYSTAL | **\$3600**



 **FEIR'S PARK**
HOTEL & ROOFTOP



R

ROBERT'S
RESTAURANTE

WHISKY

(precio por medida)

JIM BEAM (BOURBON)	\$5800
JAMESON (IRISH)	\$6500
BALLENTINES (SCOTCH)	\$6500
J&B (SCOTCH BLENDED)	\$6500
JACK DANIELS (TENNESSE)	\$7800
DRAMBUIE (SCOTCH)	\$7800
RED LABEL (SCOTCH)	\$9900
BLACK LABEL (SCOTCH)	\$11500

COGNAC

(precio por medida)

RESERVA SAN JUAN AÑEJO	\$4300
GRAND MARNIER	\$6500
HENNESSY	\$6500
REMY MARTIN VSOP	\$13800

LICORES

(precio por medida)

DISSARONO AMARETTO	\$5100
STREGA	\$5800
COINTREAU	\$6600
SAMBUCA	\$6600
LUXARDO NERO	\$7200



FEIR'S PARK
HOTEL & ROOFTOP



| R

ROBERT'S
RESTAURANTE