

## ENTRADAS - FOOD ENTRIES

- \$10900 **Muzzarela Crispy**   
Crema de tomates asados - Albahaca fresca  
*Crispy Mozzarella Cheese - Creamy roasted tomatoes - fresh basil*
- \$6500 **Sopa Cremosa de Cabutia**   
Cabutia, crema de leche, Parmesano y Croutons  
*Cabutia, cream, Parmigiano and Croutons*
- \$6400 **Duo de empanadas**   
Carne cortada a cuchillo / Cebolla caramelizada y muzzarella  
*Knife chopped meat / caramelised onions and muzzarella*

## PLATOS PRINCIPALES - MAIN DISHES

- \$14500 **Blanco de Ave**  
Pollo, crema de espinacas y hongos acompañado con mandioca frita con perfume de tomillo  
*Chicken with spinach and mushroom cream sauce, served with fried cassava seasoned with thyme*
- \$16900 **Milanesa de Ternera**  
Cremoso de papa y eneldo  
*Breaded tenderloin with creamy potatoes and Dill*
- \$29900 **Bife Argentino**  
Con papas fritas y salsa Chimichurri  
*Argentine tenderloin with French fries and Chimichurri sauce*
- \$16500 **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*
- \$21700 **Milanesa a la Napolitana**  
Carne de ternera con salsa fileto, muzzarella y jamon  
*Veal Meat with filetto Sauce, Muzzarella and ham*

## PRODUCTOS SIN TACC - GLUTEN FREE

- \$14500 **Pasta sin Tacc – Pasta vegana**   
Salsa fileto – Crema - Salsa rosa  
*Pasta without Tacc- vegan pasta tomatoe sauce- cream- pink sauce*

## PASTAS

- \$12700 **Tagliatelle**   
Salsa fileto – Crema - Salsa rosa  
*Spaghetti pasta with tomatoe sauce- cream- pink sauce*
- \$12900 **Ñoquis de Rúcula caseros**   
Salsa fileto – Crema - Salsa rosa  
*Arugula gnocchi with tomatoe sauce- cream- pink sauce*
- \$16200 **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

- \$13900 **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*
- \$12500 **Ensalada Mediterranea**  
Mix de hojas verdes, Tomates confitados queso fundido y laminas de jamon crudo  
*Mix of green leaves, confit tomatoes, melted cheese, and slices of raw ham*

## POSTRES - DESSERTS

- \$5800 **Romeo y Julieta**   
Queso por salud y dulce de batatas  
*Cheese and sweet potato jam."*
- \$8500 **Marquise de chocolate al 70%**   
Helado de americana - Salsa toffee  
*Chocolate marquise at 70% chocolate with American ice cream and Toffee sauce*
- \$7100 **Plato de frutas de estación**   
*Fresh season fruit salad*
- \$5700 **Budín de pan argentino**   
Crema – Dulce de leche  
*Bread puddin Argentine style cream – sweet milk cream*
- \$7500 **Copa helada**   
*Ice cream*

**BEBIDAS SIN ALCOHOL - NON ALCOHOLIC BEVERAGE**

- \$3500 **Agua mineral**  
*Mineral wáter*
- \$4500 **Gaseosas**  
*Soft drinks*
- \$4000 **Agua Saborizada**  
*Flavored water*

**JUGOS Y LICUADOS - JUICE AND SMOOTHIES**

- \$5200 **Jugo de naranja**  
*Orange Juice*
- \$5500 **Jugo de pomelo**  
*Grapefruit juice*
- \$5700 **Licudo de frutas naturales al agua**  
*Fruit Smoothies*
- \$6300 **Licudo de frutas naturales con leche**  
*Fruit Milk shake*
- \$5200 **Limonada**  
*Limonade*

**CAFETERIA**

- \$2500 **Café**  
*Coffee*
- \$2800 **Café americano**  
*American Coffee*
- \$3500 **Café con leche**  
*Coffee with milk*
- \$3500 **Café doble**  
*Double coffee*
- \$4500 **Capuccino**  
*Cappuccino coffee*
- \$2500 **Te**  
*Tea*

**CERVEZA - BEERS**

- \$4000 **Quilmes**  
lata / can
- \$5000 **Stella Artois**  
lata / can
- \$6000 **Patagonia**  
lata / can

**MENU EJECUTIVO**

Disponible diariamente de 12 a 15:30

- \$21900 **2 Pasos**  
*2 Steps menu*
- \$24900 **3 Pasos**  
*3 Steps Menu*

**Entrada**

Croquetas de queso y hongos en espejo de mostaza y miel  
o  
Nuestra ensalada estilo Capresse

**Principal**

Lenguado a la plancha sobre risotto de remolacha  
o  
Sorrentinos de calabaza, muzzarella y nuez  
o  
Tapa de asado en cocción lenta y chimicurri con papa plomo y salteado de cherrys y cebolla morada

**Postre**

Tarteleta de frutas de estación  
o  
Cheesecake de dulce de lecha

Café con Petit Fours



**ROBERT'S**  
RESTAURANTE

## 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.

CRUZ ALTA MALBEC, BODEGA LA RURAL  
TRUMPETER MALBEC, BODEGA LA RURAL  
RUTINI CABERNET-MALBEC, RUTINI WINES  
RUTINI MALBEC, RUTINI WINES  
Copa de vino

botella  
**\$13000**  
**\$16500**  
**\$28500**  
**\$49000**  
**\$5500**

### 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.

NICASIA CABERNET FRANC, BODEGA CATENA ZAPATA

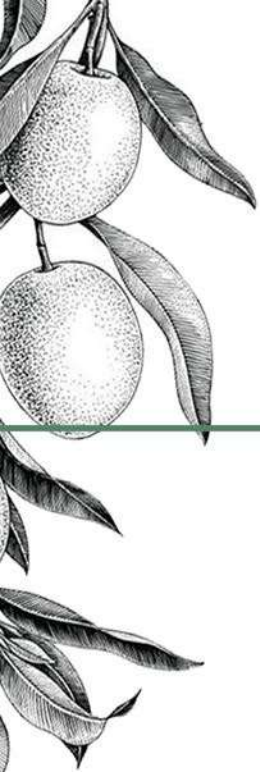
botella  
**\$18700**

## ESPUMANTES

SAN FELIPE EXTRA BRUT, BODEGA LA RURAL  
SAN FELIPE DULCE ROSE, BODEGA LA RURAL  
CHANDON EXTRA BRUT, BODEGA CHANDON  
COPA CHAMPAGNE

botella  
**\$14100**  
**\$14100**  
**\$29000**  
copa  
**\$4000**





ROBERT'S  
RESTAURANTE

## 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.

CRUZ ALTA CHARDONNAY, BODEGA LA RURAL  
TRUMPETER CHARDONNAY, BODEGA LA RURAL  
RUTINI CHARDONNAY, BODEGA LA RURAL  
Copa Vino

botella  
**\$13000**  
**\$16500**  
**\$49000**

**\$5500**

### 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 reineta y el lenguado. Su color es amarillo medio con notas verdosas y reflejos acerados. El aroma recuerda a flores, ruda, pomelo rosado y herbáceos.

TRUMPETER SAUVIGNON BLANC, BODEGA LA RURAL

botella  
**\$16500**

## CERVEZAS

(precio por lata)

CERVEZA QUILMES (LOCAL BEER) | **\$4000**

CERVEZA STELLA ARTOIS | **\$5000**

PATAGONIA | **\$6000**



## WHISKY

(precio por medida)

- JIM BEAM (BOURBON) | **\$8000**
- JAMESON (IRISH) | **\$9000**
- BALLENTINES (SCOTCH) | **\$9000**
- J&B (SCOTCH BLENDED) | **\$9000**
- CHIVAS REGAL | **\$13700**
- RED LABEL (SCOTCH) | **\$13700**
- BLACK LABEL (SCOTCH) | **\$15900**

## COGNAC

(precio por medida)

- GRAND MARNIER | **\$9400**
- HENNESSY | **\$9400**

## COCKTAILS

- APEROL SPRITZ | **\$5000**
- CAIPIRINHA | **\$5000**
- CAIPIROSKA | **\$5000**
- CAMPARI ORANGE | **\$5000**
- DAIQUIRIS FRUTALES | **\$5000**
- GIN TONIC | **\$5000**
- NEGRONI | **\$5000**
- FERNET CON COLA | **\$5000**
- CYNAR JULEP | **\$5000**

## LICORES

(precio por medida)

- COINTREAU | **\$9500**
- SAMBUCA | **\$9500**
- LUXARDO NERO | **\$10500**



**ROBERT'S**  
RESTAURANTE

## TEQUILA

(precio por medida)

JOSÉ CUERVO TEQUILA SILVER | **\$7300**

JOSÉ CUERVO ESPECIAL REPOSADO DORADO | **\$10500**

## RON

(precio por medida)

BACARDI CARTA BLANCA | **\$6500**

HAVANNA CLUB 3 AÑOS DORADO | **\$6500**

BACARDI 8 AÑOS | **\$7500**

## GIN

(precio por medida)

BEEFEATER | **\$5000**

TANQUERAY | **\$8900**

BOMBAY | **\$9700**

## VODKA

(precio por medida)

SMIRNOFF | **\$4500**

ABSOLUT | **\$5000**

## CACHACA

(precio por medida)

VELHO BARREIRO | **\$5500**

## GRAPA

(precio por medida)

CRYSTAL | **\$5500**



**FEIR'S PARK**  
HOTEL & ROOFTOP