



## SUGERENCIAS

---

Consulte con el mozo  
el tamaño de las  
porciones.

---

SUPREMA PIRI-PIRI 25400  
Queso ahumado, panceta, tomates secos,  
cebolla, crema, chips de papas

ABADEJO NORMANDA 29800  
Camarones, mejillones, jamón, champignones,  
verdeo, parmesano

OJO DE BIFE MALBEC 28200  
Hongos, jamón crudo y papas Dauphny

ENTRAÑAS GRILLÉ 28000  
con chips de papas, chorizo colorado y panceta  
ahumada

ÑOQUIS VERDES RELLENOS 20200  
con salsa Piegari

JAMÓN A LA PLANCHA A CABALLO 21400  
con papas


ROLL DE SALMÓN 27000  
Salmón ahumado, rúcula, queso brie, crema de  
palta y limón

LOMO FUNGHI 31000  
Lomo, Hongos de pino, crema, panceta,  
acompañado con una teja de parmesano





## ENTRADAS

Mayonesa de Atún o Ave	17600	Pollo en Escabeche	11200
Ensalada Rusa	11500	Berenjenas a la vinagreta	9900
Matambre Casero	14600	Langostinos en panko (8u)	21800
Provoleta	12900	Buñuelos de espinaca con Alioli	11500
Provoleta Modelo	17600	Empanadas J y Q/Carne/Seitan	3200 

## PICADAS Y FIAMBRES

Papas Rejilla	10400	Jamón Crudo	16800
Papas Fritas bastón	9400	Leberwurst	9900
Batatas Fritas	10400	Queso Fontina	10400
Batatas acarameladas	11500	Queso Roquefort	10800
Papas Modelo	15800	Queso Gruyere	15200
Salchichas Ahumada (x2)	12600	Plato de Aceitunas	4100
Milanesa cortada	20900		


Clásica Piqué Comple , Milanesa cortada, Papas fritas y Salchicha 42900

## TABLA CRIOLLA

Jamon crudo, Queso ahumado, Mortadella con pistachio, Sorpresata, Queso fontina, Tomates secos, Lomito con hierbas, Variedad de aceitunas 54000

## NUEVA TABLA DE QUESOS

Queso ahumado, Queso Brie, Queso fontina, Roquefort , Nueces caramelizadas, Aceitunas negras, dulce de morrones y oliva con pimienta. 33600

Opcional   
salchicha vegana

## SALCHICHAS Y CHUCRUT

Pancho con Guarnición	11500
Salchichas con papas o pure	17400
Chorizo Aleman con papas o pure	17300
Agregado de chucrut	4200





## MEXICAN FOOD

Nachos Caseros a la Mexicana		15700
Nachos Caseros a la Mexicana con carnitas	*Para	17600
Fajitas de Pollo / Lomo / Mixtas	compartir	32300
Fajitas de vegetales grillados		29400



## PESCADOS Y MARISCOS

Rabas	23000	Arroz con Mariscos	24800
Rabas a la crema de jamón	25000	Cazuela de Mariscos	27300
Rabas al Roquefort	25000	Salmón Rosado a la parrilla	42200
Filet de Merluza c/guarni *	23000	Paella (1 persona, abuntande )	29300
Gambas al Ajillo	20400		

## ENSALADAS

PORTOFINO		15500
Mix de hojas verdes, peras, queso azul, nueces y vinagreta de Dijon		
SANTORINI		14200
Rúcula, parmesano, tomates secos y aceitunas negras		
COPENHAGUE		25500
Arroz yamaní, aceite de sésamo, salmón ahumado, zanahoria, huevo y hojas verdes		
CAÉSAR		15400
Pollo, hojas verdes, panceta, croutones, aderezo Caesar		
EMILIANO		15400
Palmitos, blanco de ave, muzzarella, papas, tomate, zanahoria, rúcula, aceitunas, orégano, albahaca		
MODELO		15000
Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, gruyere, jamón, champignones		
HASTA 3 INGREDIENTES		12100
Lechuga, cebolla, zanahoria, rúcula, papa, chauchas, tomate.		





## MILANESAS

### DE CARNE

Milanesa	20900
Con guarnición *	25400
A la Napolitana c/guarnición *	26700
A la Suiza	26700
Monstruo de Milanesa c/guarni*	26700

### DE POLLO

Milanesa	20400
Con guarnición *	24900
A la Napolitana c/guarnición *	26200
A la Suiza	26200
Monstruo de Milanesa c/guarni *	26200
Suprema Maryland	26200

 Milanesa vegetariana de Seitan a la Napolitana con guarnición	26900
Milanesa de muzzarella x 2 c/ tomate y albahaca	18400

### LOMOS

Lomo a la Plancha	24900
Con guarnición *	29500
A la Mostaza	30700
A la Pimienta	30700
Al Champignon	30700
Monstruo de Lomo c/guarnicion	30700

### BIFES

Bife de chorizo	24900
Con guarnición *	29500

### POLLO

A la Plancha	18900
Con guarnición *	23400
A la Provenzal	24800
Al Champignon	24800
A la Crema de Verdeo	24800
A la Suiza	24800
A la Crema de Roquefort	24800

### CERDO

Matambrito	25300
Con guarnición *	29800
Matambrito a la Pizza con guarnición*	30800
Bifecitos de bondiola en barbacoa con puré de batata	26400

### \* GUARNICIÓN

Puré de papa/calabaza/mixto, ó Papas fritas/batatas, ó Ensalada de 2 ingredientes: lechuga, tomate, cebolla, rúcula, zanahoria, huevo duro.

# ★ SANDWICHERÍA

Panes: Catalán, Árabe, Francés, Viena o Inglés

Cocido y queso	10700	Monstruo de Milanesa c/fritas	20800
Crudo y queso	17900	Pollo c/fritas	16700
Salmón ahumado, queso brie, rúcula.	26800	Monstruo de Pollo c/fritas	20100
Leverwust y Pickles en pan negro	13400	Hamburguesa Smash (cheddar, lechuga y mermelada de pepinillos encurtidos) c/fritas	15000 ✓
Pollo al escabeche en pan arabe.	12800	(Opc. Vegana)	
Lomo c/fritas	18700	Monstruo de Hamburguesa c/fritas	18500
Monstruo de Lomo c/fritas	22100		
Milanese c/fritas	17400		

## \*ADICIONALES

Jamón, Queso, Lechuga, Tomate, Aceitunas, Ajíes, Pickles, Cebolla. Huevo 850

## PIZZAS

	CHICA	GRANDE
Modelo (Rúcula, rabas, aceitunas negras y provenzal)	23100	32500
Muzzarella y cebolla	18600	28300
Tomate, muzzarella y albahaca	18600	28300
Especial (jamón, muzzarella, huevo y morrón)	18600	28300
Muzzarella	17500	28300

## TORTILLAS/ OMELETTE/ CREPS

Tortilla de papas y cebolla	14900
Tortilla de papas	14600
Tortilla a la española	16700
Tortilla de acelga	15600
Revuelto gramajo	19200
Omelette de jamón y queso	15500
Creppe de pollo, champignones, queso gratinado, semillas de sésamo en espejo de salsa roja.	18900





# PASTAS CASERAS

## SALSAS

Ñoquis	10300	Crema /Blanca /Tuco/ Mixta/ Rosa	6800
Ñoquis verdes Rellenos	12300	Bolognesa	7500
Ravioles de verdura	12300	Estofado de Carne	12100
Sorrentinos de Jamón y Queso	12000	Roquefort	8300
Canelones de Verdura (no apto vegie)	12500	Salsa a los 4 Quesos	8300
Spaguetti	10300	Pesto	8300
Cuerdas de guitarra al wok Integrales con verdeo, cherrys, morrones, zuchinni, brócoli	20700	Piegari	7900

## MENÚ SIN TACC



Tostado de J & Q	9400
Empanada de J & Q X 2	10500
Canelones de Verdura	20800
Pechuga a la crema de verdeo con pure	22900
Torta superchocolatosa	15800
Cheescake de frutos rojos	13700

\*Para compartir

Consultar por nuestras cervezas

Todos los platos celíacos llegan a la mesa en su packaging original para evitar la contaminación cruzada.

## MENÚ INFANTIL

(Incluye bebida + Bochita de Helado)

Ñoquis con salsa blanca o filetto	22000
Salchichitas con puré	22000



Opc.  
Leche Vegetal

★  
CAFETERÍA

PODES  
PERDIRLOS  
FRIO

Café	3800	
Americano	3900	4900
Doble	4400	
Con leche	4400	5600
Vainilla Latte	5200	5900
Capucchino	5200	5900
Café Modelo (Leche condensada+Shot espresso)	5000	
Affogato (Bocha de Americana + Shot de espresso)	5500	
Irlandes (whisky, doble shot de espresso y crema)	5500	
Submarino Aguila	5900	
Ad. Crema	2700	
Te Clásico saquito	3900	
Dulce Beso Rosa mosqueta, Hibiscus y frambuesa.		
Rock Tea Té Negro, chocolate y frutilla.	5000	
Belly Digestivo Jengibre, Cedron, Manzanilla y limon.		

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

<b>BOWL FRUTILLAS</b> frutos secos y chips de chocolate semiamargo Aguila	13000
<b>DESAYUNO DINNER</b> Tostadas, huevos, palta o queso crema. (Opc. panceta crocante +2500)	9000
<b>DESAYUNO CONTINENTAL</b>	22000
Café, jugo de naranja, tostadas con Manteca/Queso crema y dulce de leche/Mermelada, fiambres.	

Medialunas c/u	2000	Rosca Vienesa	5800
Medialuna con j y q	3900	Budín de Limón y amapola	5700
Scon de Queso	4000	Muffins	6500 ✓
Tostadas	5900	Budines (Nar /Nute /Banana)	10000 ✓
Roll de Pastelera	4800	Cookie Aguila	4800 ✓
Roll de Canela	4800	Alfajores (ddl / Mani)	5500
Pan de Chocolate	4800	Alafajor Pistacho	5900
Biscotis	5200		





## PASTELERIA

Lima Pie	8400
Pavlova	8400
Red Velvet	8500
Balcarce	8400
Húmeda de Chocolate	8600
Cookie Cake (para compartir)	12700
Tortita Feliz Cumpleaños	7000
Trufas	2800
<i>Frambuesa/Chocolate/Banana y ddl / Pistacho/Tiramisu.</i>	



## POSTRES TRADICIONALES

Isla Flotante	9300	Brownie + Helado de Americ	12500
Flan	6300	Tiramisú	9700
Queso y Dulce	7200	Don Pedro	9100
Budín de Pan & DDL	6800	Zapallos en Almíbar	7800
Ensalada de frutas	6700	Mousse de chocolate	9800
Copa Frutillas con crema	11300	Charlotte	7800
Copa Modelo	24500	Panqueque & Ddl / Manzana	8500
Crumble Manzana	8100		

Helado x Bocha (choco, frutilla y Americana)	4400
Adicional Crema o Ddl	2700

## PRODUCTO ESTRELLA !

Mini Pan Dulce	16000
Pan Dulce Clásico – 500g	30000
Pan Dulce Clásico – 1 kg	40000

Servicio de mesa 2000

★  
BEBIDAS

---

Agua mineral	3500
Sifón de soda	3800
Limonada de Menta y Jengibre	4700
Agua saborizada	3900
Gaseosa Vaso 500 ml	5300
Gaseosa Vaso 400 ml	4300
Jugo exprimido	4100
Licuados con agua	5200
Licuados con jugo/leche	5600

## CERVEZAS

---

	CIVICO 125 ML	IMPERIAL 350 ML	SUPER 500 ML
Quilmes Clásica	3800	5000	5200
Quilmes IPA	3800	5000	5200
Quilmes Stout	3800	5000	5200
Quilmes Doble Malta	3800	5000	6700
Patagonia Bohemian	4700	6300	6700
Patagonia Amber	4700	6300	6700
Patagonia 24.7	4700	6300	6700
Stella Artois	4600	6300	6600
Stella Artois 0.0		6100	

## CON ALCOHOL

---

Sidra Tirada 1888	6300	6700
Gancia/ Cinzano		5300
Vermouth La Fuerza blanco/rojo/rosado		6800
Campari con Naranja		5700
Fernet		6300
Gin Tonic		5600
Chivas Regal		15100
Johnnie Walker Etiqueta Roja		10100
J&B		9100

