

BB

BAR BUTTI

UNA ESQUINA CON HISTORIA

CAFETERIA

. Café Espresso	\$1900
. Café Jarrito	\$2300
. Café con Leche	\$3000
. Capuchino	\$3100
. Submarino / Chocolatada	\$2500
. Té	\$1700
. Té Especial	\$1900

PASTELERIA Y PANADERIA

. Medialuna salada o dulce	\$1000
. Medialuna rellena de JyQ	\$3000
. Sacramento	\$1000
. Ensaimada LA PERLA (dulce de leche o pasteleria)	\$5600
. Pasta Frola batata o membrillo	\$3000
. Brownie	\$3200
. Porción de torta	\$3700

ENTRE PANES

. Tostado de jamón y queso.	\$3900
. Tomate, queso, aceitunas, aceite de albahaca en pan Ciabatta.	\$5500
. Jamón crudo, queso, tomate y rúcula en pan Ciabatta	\$6900
. Ciabatta de pechuga laminada c/queso pategras, mayonesa de albahaca y tomate fresco	\$7300

DESAYUNOS Y MERIENDAS

- Todos incluyen café o infusiones -

CLASICO	\$4500
2 medialunas y jugo exprimido de naranja.	

DE CAMPO	\$5600
Tostadas en pan negro o blanco con queso crema y mermeladas caseras.	

MALLORQUIN	\$7700
Ensaimadas de LA PERLA (pastelera o dulce de leche) y exprimido de naranja.	

FROLA	\$5300
Porción de pasta frola, batata o membrillo, y exprimido de naranja.	

ENERGETICO	\$6900
Yogurt natural, granola, miel, frutas de estación y semillas de chia con exprimido de naranja.	

FOCACCIA TOSTADA	\$6700
Pan de focaccia rellena de jamon cocido y queso con exprimido de naranja.	

PARA PICAR

. Papas fritas (Opcional provenzal)	\$4800
. PAPAN BUTTI / bastones de papas, cebollas crispy, crocante panceta, verdeo y salsa cheddar.	\$6300
. Cazuelas	
*Queso pategras	\$3000
*Jamón cocido natural	\$3000
*Salame fuet	\$3000
*Mix de aceitunas	\$3000
*Papas copetín	\$3000
*Maní	\$2000
. Tabla de campo: Jamón crudo y natural, salame, mortadela c/pistacho, queso pategras, sardo, fontina y queso azul, pickles de pepinos, berenjenas escabeche y mix de aceitunas. (Pican 4 personas)	\$23100

ENTRADAS CLASICAS

. Rabas acompañadas con salsa tártara.	\$11600
. Bastones de mozzarella, c/papas y dip de barbacoa.	\$6000
. Matambre arrollado casero con clásica ensalada rusa.	\$6900

PRINCIPALES

. Milanesa de ternera o pollo con guarnición.	\$10000
. Milanesa de ternera o pollo, napolitana con guarnición.	\$11000
. Milanesa Butti, ternera o pollo a la napolitana con morrones, huevo fritos y papas fritas.	\$12100
. Milanesita de lomo con puré de papas cremoso	\$11000
. Pechuga a la plancha c/guarnición.	\$8900
. Pata muslo asada con manteca de hierbas y puré a la lyonesa.	\$10000
. Bife chorizo c/guarnición y salsa criolla.	\$13700
. Bife de cuadril a caballo c/guarnición.	\$12100
. Solomillo de cerdo con reducción de jugo cocción agridulce c/puré de boniato.	\$10500
. Risotto de ave y hongos.	\$11000
. Arroz c/ mariscos.	\$13000
. Merluza rebozada con guarnición.	\$9500
. Pacú asado con aliño gremolata y guarnición.	\$17400

GUARNICIONES

. Papas fritas	\$3200
. Papa natural al vapor	\$3200
. Puré de papas / Calabaza / Mixto / Boniato	\$3200
. Ensalada mixta / Zanahoria y huevo / Rúcula y parmesano	\$4200

ENSALADAS

. Mix de hojas verdes, tomates cherrys, cebolla morada, cubos de calabaza asada y ricota asada con vinagreta de pomelo rosado.	\$9000
. Ensalada tibia de vegetales asados y aliño de gremolata.	\$9000
. Ceasar, mix de hojas, pechuga laminada, croutones y aderezo ceasar.	\$9000
. Rúcula, jamón crudo, tomate confitado y vinagreta balsámica.	\$9000

PASTAS CASERAS

. Tallarines caseros	\$5800
. Sorrentinos de jamón y queso	\$8400
. Canelon de espinaca, ricota, parmesano y bechamel	\$8400
. Raviol de roast beef braseado 10hs	\$9500
. Raviol de verdura	\$8400

SALSAS

. Fileto	\$1600
. Bechamel	\$1600
. Mixta (bechamel y roja)	\$1600
. Boloñesa	\$3200
. Francesa	\$3200

PIZZAS

	CHICA	GRANDE
. MOZZARELLA	\$7400	\$10500
. ESPECIAL	\$9300	\$14600
. Mozzarella, jamón y morrones		
. FUGAZZETA	\$9300	\$14600
. Mozzarella, cebolla caramelizadas.		
. NAPOLITANA	\$10200	\$16100
. Mozzarella, laminas de tomate, provenzal y parmesano		
. VEGETARIANA	\$10200	\$16100
. Mozzarella, vegetales asados y aceite de oliva.		
. CALABRESA	\$10200	\$16100
. Mozzarella, longaniza y olivas negras		
. ANCHOAS	\$10200	\$16100
. Mozzarella c/anchos y olivas negras		
. CRUDO Y RUCULA	\$12300	\$19500
. Mozzarella, jamón crudo, rucula y parmesano.		
. POLLO	\$12300	\$19500
. Mozzarella, pollo al verdeo y escamas de pategras.		

EMPANADAS

. Carne picada	\$2100
. Lomo de carne vacuna cortada a cuchillo.	\$2700
. Pacú del litoral	\$2100
. Jamón y queso	\$2100
. Cebolla y queso	\$2100
. Pollo al verdeo	\$2100

SANDWICHES

. HAMBURGUESA BUTTI	\$10400	\$12500
. Medallón, cebolla caramelizada, panceta crocante, pickles de pepinos, doble ración de cheddar y salsa barbacoa.	MEDALLON SIMPLE	MEDALLON DOBLE
. INCLUYE PAPAS FRITAS.		
. HAMBURGUESA COMPLETA		\$9000
. Medallón con jamón y queso, tomates, lechuga, y huevo.		
. INCLUYE PAPAS FRITAS.		
. CLASICO LOMITO BUTTI		\$11500
. 200grm lomo de ternera gratinado con queso ahumado, jamón natural, tomates, lechuga y huevo a la plancha.		
. INCLUYE PAPAS FRITAS.		

POSTRES

. BROWNIE DE LA CASA	\$5900
. Brownie tibio con americana, Coulis de frutos rojos, salsa toffi con almendras y nueces	
. ENSALADA DE FRUTAS	\$3900
. MACEDONIA	\$5900
. Ensalada de frutas con bocha de americana	
. BOCHA DE HELADO (Americana / Frutilla / Chocolate)	\$2000
. Toppings	
*Salsa de chocolate	\$1000
*Salsa toffi	\$1000
*Salsa de frutos rojos	\$1000
*Frutos secos	\$1000
. BOMBON SUIZO	\$4500
. POSTRE VIGILANTE	\$3900
. Dulce de batata o membrillo con queso pategras y frutos secos.	
. FLAN CASERO c/dulce o c/crema	\$3900
. BUDIN DE PAN c/dulce o c/crema	\$3900

BEBIDAS

SIN ALCOHOL		
. Gaseosas línea Pepsi		\$2100
. Agua Mineral Eco de los Andes		\$2100

LICUADOS Y JUGOS NATURALES		
. Licuados (Banana, Frutilla, durazno o multifruta)		\$4100
. Exprimido de naranja		\$3100
. Aguas saborizadas	\$2000	\$3700
. Frutos rojos / Maracuyá / Menta y gengibre	Vaso	Jarra

CERVEZAS		
. Chop Patagonia - Pinta		\$4800
. Stella Artois 1000ml.		\$9300
. Rubia / Negra / Blanche		
. Stella Artois lata 473ml./Porrón 330ml.		\$5600
. Rubia / Negra / Sin Alcohol		
. Patagonia 730ml.		\$9000
. Corona 710ml.		\$8700
. Corona 330ml.		\$5600
. Andes Origen 1000ml.		\$7300
. Rubia / Negra / Roja		
. Andes Origen lata 473ml		\$4200
. Rubia / Negra / IPA		

VINOS

TINTOS		
. Copa de Vino		\$3100
. Familia Gascon Roble		\$9400
. Cafayate Terroir De Altura		\$13700
. La Linda		\$13700
BLANCOS		
. Copa De Vino		\$3100
. Familia Gascon Dulce		\$8500
. Familia Gascon Roble		\$9400
. La Linda		\$13700
ESPUMANTES		
. La Linda		\$16800

TRAGOS

. FERROVIARIO	\$5800
. Fernet Branca, vermouht, soda	
. GIN TONIC	\$5800
. Gin, tónica, limón o Frutos rojos	
. FERNETCOLA	\$5800
. Fernet Branca ,gaseosa cola	
. CUBA LIBRE	\$5800
. Ron, gaseosa cola, limón	
. GANCIA BATIDO	\$5800
. Gancia, limón, azúcar	
. GANCIA	\$5800
. Gancia, gaseosa lima limón, limón	
. TRAGO DE AUTOR " verano Rosa"	\$5800
. Vino blanco dulce, tónica, frutos rojos	

BB

BAR BUTTI

UNA ESQUINA CON HISTORIA

Gracias por tu visita!

WIFI BAR BUTTI

Butti2021

barbuttisanpedro

@barbuttisanpedro