

Cafetería

CAFÉ	\$3600
CAFÉ EN JARRITO	\$3900
CAFÉ DOBLE	\$5900
CAFÉ CON LECHE	\$4800
CAFÉ CON LECHE + 2 MEDIALUNAS	\$6200
CAPUCCINO	\$5800
CAPUCCINO A LA ITALIANA	\$7000
CREMA, CANELA Y CHOCOLATE	
SUBMARINO	\$5800
TE	\$3800
TE CON LECHE	\$4900
CHOCOLATADA	\$5000
PORCIÓN DE MANTECA	\$1800
PORCIÓN DE DULCE DE LECHE	\$1800
PORCIÓN DE UNTABLE	\$3500
PORCIÓN DE MIEL	\$1800
ADICIONAL CREMA	\$1800
LECHE FRÍA/CALIENTE	\$3600

Desayunos y Meriendas

CLÁSICO Te o Café con Leche, Tostadas, Mermelada, Queso Crema y Jugo \$10000

LIGHT Infusión, Mini Omelette de Vegetales, Tostadas de pan negro, Queso Crema, Mermelada y Jugo \$11500

AMERICANO Te o Café con Leche, Tostadas, Huevos Revueltos, Panceta Grillada y Jugo \$12000

Cafés Especiales

Calientes

IRLANDÉS Café, whisky, crema y canela

VIENÉS Café, helado de crema, crema chantilly y canela

CALIPSO Café, Tia Maria, crema y canela

\$8100 Cada Uno

Bien Fríos

SMOOTHIES Frutilla, Durazno o Mix Frutal

FRAPUCCINOS Dulce de Leche, Chocolate, Vainilla y Oreo

MILK SHAKES Dulce de Leche, Chocolate, Crema Americana y Oreo

\$8500 Cada Uno

Desayuno Bautista

Infusión a gusto + Yogurt con Granola y Frutas de Estación + Tostadas, Queso y Mermelada + Jugo de Naranja en Copa

\$17000

Dulces y Tortas

PORCIÓN DE TORTA (CONSULTE VARIEDAD)	\$13000
MEDIALUNAS	\$2100
CUPCAKE	\$5200
PORCIÓN DE TOSTADAS	\$4500
LINGOTE DE RICOTA O DE MANZANA	\$9000
ALFAJOR ARTESANAL	\$6000
PORCIÓN DE BUDÍN	\$7000

Jugos y Licuados

EXPRIMIDO DE NARANJA	\$6500
LICUADO AL AGUA	\$6500
LICUADO A BASE DE JUGO O LECHE	\$7500

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE	\$6800
LIMONADA DE MENTA Y FRUTOS ROJOS	\$6800
POMELADA	\$6800

Nuestros Laminados

CROISSANT
CROISSANT PISTACHO
CROISSANT FRUTOS ROJOS
ROLL DE CANELA
PAN DE CHOCOLATE
PAN SUIZO
DANESA PASTELERA
DANESA FRUTOS ROJOS



\$8000
Cada Uno

Disfrutales Tostones

IBERIA Rúcula, queso, tomates secos, jamón
crudo, frutos secos y pesto suave \$9500

AVOCADO TOAST Mousse de palta,
tomates cherry y lluvia de frutos secos \$9000

PALTA Dos tostadas, palta y huevo revuelto \$10000

DUO Tostón Iberia + Avocado Toast \$17000

Gran Te

INFUSIÓN PARA 2 PERSONAS

Torta - Masitas Secas - Chips de
Jamón Crudo y Queso - ½ Tostado de Miga -
Porción de Tostadas de Pan Blanco y Negro -
2 Medialunas - Triple de Jamón y Queso -
Mermelada Artesanal - Queso Crema - 2 Copas
de Jugo de Naranja Natural -

\$42000

Brunch

INFUSIÓN PARA 2 PERSONAS

Torta individual (a elección), budín, alfajor, muffin de
vainilla con chips, bagel de jamón crudo, queso
cremay rúcula, 2 tostadas de pan de campo y pan
árabe con jamón y queso 2 copas de jugo de
naranja natural

\$42000

Lattes Saborizados

Café, leche y syrup a elección

AVELLANAS
CAMELO
PISTACHO

\$9000

Cada Uno

Opcional Leche de Almedras \$900

Sandwiches

EN PAN ÁRABE O MIGA

QUESO Y TOMATE	\$8300
TRIPLE JAMÓN COCIDO Y QUESO	\$10000
JAMÓN CRUDO Y QUESO	\$12000
MEDIALUNAS DE JAMÓN Y QUESO (2)	\$8500
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO	\$12000

Sandwiches GOURMET

INCLUYE GUARNICIÓN DE PAPAS FRITAS,
PAPAS AMERICANAS O PAPAS BRAVAS

CLÁSICO

Lechuga y tomate	\$18000
Lomo	\$17200
Bondiola	\$17000
Milanesa	\$17000
Pollo	\$17000

AMERICANO

Cheddar, panceta grillada y barbacoa

Lomo	\$19500
Bondiola	\$19000
Milanesa	\$18800
Pollo	\$17500

COMPLETO

Lechuga, tomate, huevo frito, jamón y queso	
Lomo	\$19200
Bondiola	\$19000
Milanesa	\$18600
Pollo	\$17600

SANDWICH Vegetariano

Zapallito, berenjenas, tomates secos
y morrones

\$17000

Hamburguesas CASERAS

COMPLETA

Doble medallón de carne queso, jamón,
lechuga, tomate y huevo con papas fritas
\$19200

CASERA CHEDDAR

Doble medallón de carne servido
en pan artesanal, cheddar, panceta
y cebolla caramelizada con papas fritas
\$20000

GRAN SAN MARTÍN

Doble medallón de carne, sellado en
sus bordes con corazón de cheddar,
panceta crocante y huevo con papas fritas
\$21000

Menú INFANTIL

SOLO MENORES DE 12 AÑOS

Hamburguesa con papas fritas

Ñoquis con salsa fileto, crema o manteca

Spaghettis con salsa fileto

Milanesitas con papas fritas

Patitas de pollo con puré

Pizza Individual de muzzarella

\$18000

Cada Uno

Pizzas Clásicas

A LA PIEDRA O AL MOLDE

	CHICA	GRANDE		CHICA	GRANDE
MUZZARELLA Salsa de tomate, muzzarella, orégano y aceitunas verdes	\$20000	\$22500	FUGAZZA CON QUESO Cebolla, muzzarella, aceite de oliva, pimienta y orégano	\$25000	\$28900
JAMÓN Salsa de tomate, muzzarella, jamón, aceitunas verdes y orégano	\$23500	\$30000	PROVOLONE Salsa de tomate, muzzarella, jamón, provolone, oliva y aceitunas	\$26000	\$30500
COMPLETA Salsa de tomate, muzzarella, jamón, morrones, aceitunas y orégano	\$24500	\$30000	ROQUEFORT Salsa de tomate, muzzarella, roquefort y aceitunas	\$26000	\$30500
MARGARITA Salsa de tomate, muzzarella y albahaca	\$25800	\$34900	PALMITOS Salsa de tomate, muzzarella, palmitos, aceitunas negras y salsa golf	\$27000	\$30000
NAPOLITANA Salsa de tomate, muzzarella, rodajas de tomate natural y ajo	\$24500	\$29500	ANCHOAS Salsa de tomate, anchoas y aceitunas	\$26000	\$29000
CALABRESA Salsa de tomate, muzzarella, longaniza, aceitunas y orégano	\$24500	\$32000			

Pizzas Gourmet

A LA PIEDRA O AL MOLDE

	CHICA	GRANDE		CHICA	GRANDE
PALMITO COMPLETA Salsa de tomate, muzzarella, jamón, palmitos, morrones, huevo rallado, salsa golf y aceitunas negras	\$27600	\$35000	DE LA CASA Muzzarella, rúcula, jamón crudo, hilos de oliva y aceitunas negras	\$27800	\$35000
FUGAZZETTA RELLENA Cebolla, rellena de muzzarella, aceite de oliva y orégano	\$25000	\$28500	SILVESTRE Salsa de tomate, muzzarella, rúcula, champiñones, morrones y aceitunas	\$26000	\$31000
FUGAZZETTA RELLENA ESPECIAL Cebolla, rellena de muzzarella, jamón, aceite de oliva y orégano	\$26500	\$31500	GRAN LA SAN MARTÍN Muzzarella, jamón, tomate, verdeo, provolone, ajo y aceitunas verdes	\$26500	\$28500
GRAN FIORE Salsa blanca, queso, espinaca, champiñones, parmesano y aceitunas	\$25500	\$29000	CAPO DI TUTTI Muzzarella, jamón, palmitos, parmesano, cebolla, oliva y aceitunas	\$26500	\$36000

Fainá

PORCIÓN CLÁSICA \$2900

PORCIÓN CON CEBOLLA \$3000

Adicional

ANCHOAS \$3500

Empanadas

JAMÓN Y QUESO
CARNE
VERDURA
CEBOLLA Y QUESO
POLLO
HUMITA
CAPRESSE
ROQUEFORT
\$3500
CADA UNA

Calzones

ROQUEFORT \$36000
Muzzarella, tomates, roquefort, jamón, oliva y ajo
CLÁSICO NAPOLITANO \$36000
Muzzarella, jamón, tomates y huevos
CLÁSICO LA SAN MARTÍN \$37000
Azul, muzzarella, cebolla y morrones
GRAN CALZÓN DEL BOSQUE \$38000
Muzzarella, champiñones, panceta, panceta hongos silvestres, parmesano y oliva

Tartas

PACUALINA
JAMÓN Y QUESO
ZAPALLITO
CALABAZA
\$20000
CADA UNA

Entradas

PAPAS AMERICANAS	\$15000
Con panceta, verdeo y queso cheddar	
MILANESITAS DE MUZZARELLA CAPRESSE	\$16000
Servidos sobre espejos de salsa de tomate y emulsión de albahaca	
RABAS A LA ROMANA	\$22000
GAMBAS AL AJILLO	\$23000
PROVOLETA	\$13000
CROQUETAS DE ACELGA	\$12000
6 Unidades. Acompañadas de crema 4 quesos	

Picadas

CAZUELA DE FIAMBRES SELECCIONADOS	\$4200
Cada Uno	
PARA 2 O 3 PERSONAS	
GRAN PICADA LA SAN MARTÍN	\$38000
Jamón cocido, jamón crudo tipo parma, longaniza, queso tibo y roquefort, milanesitas en cuadrados, albondiguitas con salsa de tomate, cazuela de crema ciboulette, berenjenas al escabeche, tomates cherry y aceitunas verdes y negras	
CERVECERA	\$40000
Rabas, bastones de muzzarella, lardones de milanesa, lonjas de pollo rebozado, papas americanas y dips	
PICADA AVENIDA	\$36000
Jamón cocido, salame, queso tibo, roquefort, jamón crudo, fontina, mortadela y longaniza	

Productos Sin Tacc

Comidas



PASTAS	
Incluyen Salsa y Pan	
ÑOQUIS	\$22000
SORRENTINOS	\$24000
CANELONES	\$24000
PIZZAS CON QUESO	\$18000
TARTA CALABAZA	\$18000
TARTA JAMÓN Y QUESO	\$18000
EMPANADAS X3 JAMON Y MUZZARELLA	\$10000
O CARNE	
TOSTADO ÁRABE	\$13000
TOSTADO DE MIGA	\$13000

Dulces

BUDINES LIMÓN O CHIPS DE CHOCOLATE	\$11000
ALFAJORES BLANCO O NEGRO	\$6500
CUADRADOS BROWNIE CON NUECES O LIMÓN	\$10000

Ensaladas

A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES

LECHUGA - TOMATE - CEBOLLA - PAPA - ARROZ - REMOLACHA - RÚCULA - CHOCLO - ZANAHORIA - HUEVO - ARVEJAS	
CHICA	GRANDE
\$10000	\$11000

Adicionales

ATÚN - PALMITOS-ANANÁ	\$5000
POLLO - QUESO - JAMÓN	\$4000

Especiales

CAPRICHOSA	\$18000
Hojas verdes, palmitos, panceta crocante, cebolla y tomates cherry	
TEMPLADA	\$17000
Hojas verdes, tomates secos, fajitas de ave grilladas y champignon	
DE MAR	\$19000
Hojas verdes, palmitos, cebolla, atún y kanikama	
DEL CÉSAR	\$18000
Hojas verdes, croutones, fajitas de pollo, queso parmesano y aderezo cesar	
DE LA HUERTA	\$17000
Hojas verdes, champiñones, tomates secos y fajitas de ave grilladas y palta	
MEDITERRÁNEA	\$18500
Rúcula, tomates secos, jamón crudo, tomates cherry y emulsión de albahaca	
AMERICANA	\$20000
Papa natural, lechuga, cebolla, arvejas, mayonesa de albahaca, fajitas de lomo, queso y morrones	
WALDORF	\$18500
Manzana, apio, palmitos, nuez y crema de leche	

Opciones Light

PAPILLOT DE MERLUZA	\$20000
PECHUGA AL PUERRO	\$20000
WOK DE VEGETALES	\$18500
Con fideos de arroz	

Minutas

INCLUYEN GUARNICIÓN

MILANESA DE TERNERA	\$19000
MILANESA DE TERNERA A LA NAPOLITANA	\$21500
SUPREMA DE POLLO	\$19000
SUPREMA DE POLLO A LA NAPOLITANA	\$22000
SUPREMA DE POLLO A LA SUIZA	\$23000
SUPREMA DE POLLO A LA FIORENTINA	\$23000
FILET DE MERLUZA	\$21500
REVUELTO GRAMAJO	\$15000
OMELETTE MIXTO	\$13500
TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLA	\$12000
TORTILLA A LA ESPAÑOLA	\$13000

Pizzaneras

TERNERA O POLLO

PARA COMPARTIR ENTRE 2 O 3 PERSONAS

INCLUYEN GUARNICIÓN

CAPRESE Súper milanesa con muzzarella, rodajas de tomate y hojas de albahaca

4 QUESOS Súper milanesa con salsa de cheddar, azul, provolone y muzzarella

FUGAZZETTA Súper milanesa con muzzarella, cebolla, verdeo y orégano

NAPOLITANA Súper milanesa con muzzarella, salsa de tomate, jamón y orégano

\$41000 CADA UNO

Nuestra Cocina

LOMO A LA PIMIENTA	\$30000
Con papas a la crema	
LOMO AL CHAMPIÑÓN O A LA MOSTAZA	\$30000
Con papas a la española	
CUARTO DE POLLO AL VERDEO, MOSTAZA O CHAMPIGNON	\$22500
Con papas a la española	
SUPREMA MARYLAND	\$23500
Banana frita, panceta, arvejas, morrones, papas paillé y crema de choclo	
PECHUGA BACON	\$23500
Crema, queso cheddar, panceta crocante, ciboulette y papas fritas	
COSTILLITAS DE CERDO A LA RIOJANA	\$24000
Panceta, morrones, huevo frito, arvejas y papas a la española	
GRAN RISOTTO DE LA CASA	\$22000
Arroz azafranado, hongos, pollo y ciboulette	
BIFE DE CHORIZO RÚSTICO	\$32000
A punto justo, sobre pan de ajo, gratinado con provolone, con jamón y huevo frito, acompañado con papas a la provenzal	
BONDIOLA BBQ	\$25000
Bondiola de cerdo grillada a la barbacoa, con puré rústico	

Matambrito De Cerdo

PARA COMPARTIR 2 PERSONAS

INCLUYEN GUARNICIÓN

A LA PIZZA Salsa de tomate, muzzarella y orégano
CALABRESA Salsa de tomate, muzzarella, longaniza, aceitunas verdes y orégano

LA SAN MARTIN muzzarella, cebolla, panceta y huevo frito

NAPOLITANO Salsa de tomate, muzzarella, rodajas de tomate natural y ajo

FUGAZZETTA Cebolla, muzzarella, oliva y orégano de tomate natural y ajo

\$42000 CADA UNO

Parrilla

BIFE DE CHORIZO Con Guarnición	\$28000
BIFE DE LOMO Con Guarnición	\$29000
CUARTO DE POLLO DESHUESADO Con Guarnición. Muslo o Pechuga	\$19000
ASADO DE TIRA Con Guarnición	\$24000
BROCHETTE MIXTO De pollo y lomo con panceta, cebolla, morrones, acompañado de papas rejilla	\$25000

Porciones

PAPAS FRITAS	\$12000
PURÉ DE PAPAS/CALABAZA	\$12000
HUEVO FRITO (2)	\$6000

Pastas Caseras

SPAGHETTIS (PASTA SECA)	\$18000
ÑOQUIS DE PAPA	\$18000
RAVIOLONES Pollo y verdura / Ricota/ Calabaza y queso	\$18000
SORRENTINOS Jamón y queso	\$18000
CANELONES Pollo y verdura	\$18000

Salsas Clásicas

FILETO/ CREMA/ PESTO/ MIXTA	\$4000
BOLOGNESE	\$4500
ESTOFADO DE CARNE O POLLO	\$4500

Salsas Especiales

PARISIENE Champignon, pollo, crema y jamón	\$4200
CUATRO QUESOS Roquefort, provolone, fontina y muzzarella	\$4200
SCARPARO Ajo, oliva, jamón, fileto, crema y albahaca	\$4200

Bebidas sin Alcohol

AGUA MINERAL	\$4000
GASEOSA	\$4000
AGUA SABORIZADA	\$4000
SPEED	\$6000

Bebidas con Alcohol

CERVEZAS

QUILMES STOUT (PORRÓN)	\$8500
STELLA ARTOIS (PORRÓN)	\$8500
QUILMES CRISTAL (1 LITRO)	\$11000
STELLA ARTOIS (1 LITRO)	\$12500
CORONA (PORRÓN)	\$9500
QUILMES CRISTAL (PORRÓN)	\$8000

Vinos y Bodegas

TRAPICHE

ALARIS MALBEC	\$13000
ALARIS CABERNET	\$13000
ALARIS CHARDONNAY	\$13000
ALARIS DULCE COCECHA	\$13000

EL ESTECO

ELEMENTOSMALBEC	\$14500
ELEMENTOS CABERNET SAUVIGNON	\$14500
ELEMENTOSCHARDONAY	\$14500

LA RURAL

TRUMPETER CHARDONNAY	\$22500
TRUMPETER MALBEC	\$22500

LOPEZ

TRAFUL BLANCO	\$12000
TRAFUL TINTO	\$12000
LOPEZ MALBEC	\$13000
LOPEZCABERNET	\$13000
LOPEZ SEMILLON	\$13000
RINCON FAMOSOTINTO	\$14000
RINCON FAMOSO BLANCO	\$14000

COPA DE VINO

\$4500

Champañas

CHANDON EXTRA BRUT	\$35000
NIETO SENETINER EXTRA BRUT DE LA CASA	\$20000

Whiskys

BLENDERS	\$7000
JOHNNY WALKER ET. ROJA/J8B	\$8500
JOHNNY WALKER ET. NEGRA/JACK	\$9500
DANIELS/CHIVAS REGAL	

Clericó

VINO A BASE DE FRUTAS DE ESTACIÓN	\$15000
SIDRA	\$16500
CHAMPAGÑA	\$18000

Postres Artesanales

TIRAMISÚ CASERO	\$13000
BROWNIE TIBIO	\$8500
Con helado de crema americana	
FLAN CASERO	\$6500
ENSALADA DE FRUTAS	\$7000
ENSALADA DE FRUTAS AMERICANA	\$7500
BUDÍN DE PAN	\$6500
FRUTILLAS A LA CREMA	\$7500

Panqueques Clásicos

DULCE DE LECHE O CREMA	\$7000
DE MANZANA	\$7500
DE MANZANA, QUEMADO AL RHUM	\$8500
CON AMERICANA	

Aperitivos

APEROL	\$9000
FERNET CON COLA	\$7500
GANCIA BATIDO	\$6500
CAMPARI CON JUGO DE NARANJA	\$7500
DAIKIRI	\$8500
TEQUILA JOSÉ CUERVO	\$7500
RON BACARDI	\$7500
TIA MARIA	\$7500
BAILEY'S	\$8000
RESERVA SAN JUAN	\$7500
COINTREAU	\$7500
ABSOLUT	\$7500

Postres Clásicos

HELADOS Y COPAS HELADAS

COPA MIXTA	\$7000	ALMENDRADO CON	\$8000
BOMBÓN SUIZO	\$7200	CHARLOTTE	
ALMENDRADO	\$7500	DON PEDRO	\$8500

Adicionales

NUEZ, CHOCOLATE, ALMENDRAS	\$3000
CREMA, DULCE DE LECHE O CHARLOTTE	Cada Uno

Copa La San Martín

PARA 2 O 3 PERSONAS

Helado mixto, flan, dulce de leche, obleas, crema, ananá, frutilla, durazno, cerezas, almendras y baño de chocolate

\$16500

Sugerencias

DEL CHEF

ENTRECOT DE CARNE

CON SALSA DE PUERRO Y CHAMPIÑONES. ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS

\$25.000

CORDÓN DE BLEU DE POLLO

CON SALSA DE LA CASA. ACOMPAÑADO DE CREMOSO DE PAPA

\$20.000

RAVIOLES DE SALMÓN

CON CREMA DE GAMBAS, TOMATES CHERRY Y AZAFRÁN

\$22.000

CARRÉ DE CERDO

EN REDUCCIÓN DE SALSA DE FRUTOS ROJOS. ACOMPAÑADO DE PURÉ DE BATATAS

\$23.000
