

*Abrimos*

12hs a 15hs  
20hs a 23:00hs

GHF  
**MENU**

*Cubierto*

\$1.000

## *Entradas*

	PORCION	1/2 PORCION
Papas Fritas	\$8.000	\$6.500
Papas Fritas a La Provenzal	\$9.000	\$7.500
Papas Rústicas	\$10.000	
cheddar + topping de panceta + crudo + parmesano + verdeo		
Tortilla a la Española	\$13.000	
Tortilla de Papa ó Verdura	\$11.000	
Omellet Jamón y Queso	\$9.000	
Omellet Champignon y Panceta	\$10.000	
Omellet de Vegetales	\$9.500	
zuquini+ berenjena + cebolla + morrón + zanahoria		
Rabas	\$22.000	\$15.500
Rabas Provenzal	\$23.000	\$16.000
Provoleta	\$18.000	

## *Minutas*

LAS MILANESAS SON PARA COMPARTIR

	SOLA	CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPAS
Milanesa de Pollo o Ternera	\$13.000	\$16.500
Milanesa de Pollo o Ternera Napolitana		\$22.000
Milanesa Gratinada		\$23.000
cebolla caramelizada - provoleta - panceta crocante y papas españolas		
Puré de Papa o Calabaza		\$8.000
Huevo Frito o Duro		\$2.000
Guarnición		\$6.500
papas fritas-puré-ensalada 2 ingredientes(lechuga, tomate, zanahoria o cebolla)		

---

# Menú Infantil

<b>Milanesa de Pollo o Ternera</b> con papas fritas o puré de papas	\$10.000
<b>Bastoncitos de Pollo</b> con papas fritas o puré de papas	\$10.000
<b>Hamburguesa con Queso</b> con papas fritas o puré de papas	\$10.000
<b>Ñoquis de Papa</b> con salsa blanca o fileto	\$8.000
<b>Tallarines</b> con salsa blanca o fileto	\$8.000

## Carnes

<b>1/2 Bife de Chorizo con Guarnicion</b>	\$20.000
<b>1/2 Bife de Chorizo al Champignon</b>	\$23.000
<b>1/2 Bife de Chorizo a la Riojana - Verdeo ó Pimienta</b>	\$23.000
<b>Pollo al Ajillo - Verdeo ó Roquefort</b>	\$15.500
<b>Bife de Costilla con Guarnición</b>	\$15.500
<b>Pechuga Grillada con Guarnición</b>	\$14.000
<b>Pechuga Grillada</b>	\$11.000
<b>Pesca del Día a la Romana con Guarnicion</b>	\$17.000

## Ensaladas

<b>De La Casa</b> mix de hojas verdes - manzana - nueces - queso azul - y tomate cherry	\$12.000
<b>Rúcula y Parmesano</b>	\$10.000
<b>Caesar</b> mix de hojas verdes - cruottons - parmesano - pollo - aderezo caesar	\$11.000
<b>Caprese</b> tomate - mozzarella - albahaca - olivas negras	\$10.000
<b>Mixta</b> Lechuga - tomate - cebolla	\$9.000
<b>Fontainebleau</b> tomate - lechuga - remolacha - zanahoria - huevo duro - rúcula - queso y champignon	\$12.000
<b>A tu gusto, 4 ingredientes</b> huevo duro - jamon cocido - queso - zanahoria - rucula - pollo - parmesano - tomate - lechuga - cebolla	\$10.000
<b>Completa De Mar</b> tempura de lenguado - mix de hojas verdes - parmesano	\$13.000

---

# Pastas

LAS PASTAS VIENEN ACOMPAÑADAS DE  
SALSA FILETO - BLANCA Ó MIXTA

Canelones de Verdura Mixto	\$13.000
Lazagna Mixta Sorrentinos de	\$15.500
Calabaza Raviolos de	\$10.000
Verdura y Ricota	\$10.000
Sorrentinos de Pescado	\$11.000
Sorrentinos Jamon y Queso	\$10.000
Ñoquis de Papa	\$9.000
Tallarines	\$9.000

# Salsas

Crema o Rosa	\$5.500
Bolognesa	\$6.500
Parisiene	\$6.500
Scarpato	\$6.500
Crema de Champignon	\$6.500
Cuatro Quesos	\$6.500
Verdeo	\$5.500

# Cafeteria

Café chico	\$3.000
Café Americano	\$3.500
Café con Crema	\$4.500
Café con Leche	\$5.000
Cafés Especiales	\$6.000
Té	\$3.500

---

## Postres

Copa Amere Mio	\$15.000
<small>americana - dulce de leche - ensalada de frutas -oblea-crema.</small>	
Panqueque de Dulce de Leche	\$8.000
Panqueque de Dulce de Leche con Bocha de Americana	\$9.000
Panqueque de Manzana	\$15.500
Frutillas con Crema	\$11.000
Ensalada de Frutas	\$10.000
Flan Casero	\$8.000
Budin de Pan	\$8.000
Bocha de Helado	\$3.000
<small>americana - chocolate - dulce de leche - frutilla - vainilla - limon</small>	
Copa Oreo	\$13.500
<small>americana - galletitas oreo - crema - frutillas - dulce de leche - salsa de chocolate</small>	
Copa Fontainebleau	\$15.000
<small>americana - chocolinas - baileys - crema</small>	
Bombon Suizo o Escoses	\$5.500
Almendrado o Cassata 3 Gustos	\$5.500
Queso y Dulce	\$8.000
Duraznos en Almibar	\$5.500
Adicional Crema oDulcedeleche	\$1.500


## Bebidas sin Alcohol

Agua Kin con o sin gas	\$3.200
Agua Saborizada Aquarius	\$3.500
Gaseosa linea Coca Cola 335cm	\$3.200
Exprimido de Naranja	\$5.000
Licudo de Banana - anana - durazno o manzana	\$6.000
Licudo de Frutilla	\$7.000
Limonada 1/2 lts	\$5.000
Limonada menta y gengibre 1/2lts	\$6.000



## *Menú de Mar*

Picada de Mariscos para 2	\$70.000
Picada de Mariscos para 4	\$140.000
Cazuela de Mariscos para 2	\$60.000
Lenguado Fontainebleau	\$25.000
Tallarines con Salsa Frutos de Mar	\$20.000
Arroz con Camarones	\$22.000
Arroz con Mejillones	\$22.000
Cornalitos	\$16.000



# Cervezas

	3/4 LITRO	PORRON LATA
Corona	\$10.000	\$7.000
Quilmes Rubia/Stout	\$8.000	\$5.000
Stella Artois Rubia	\$11.000	\$7.000
Andes Rubia/Roja	\$9.000	\$5.500
Budweiser	\$8.000	\$5.000
Imperial IPA		\$8.000
Salta Cautiva Rubia/Roja		\$5.000

# Vinos

## BODEGA FINCA LAS MORAS

Alma Mora Cabernet Sauvignon	\$9.000
Alma Mora Malbec	\$9.000
Alma Mora Syrah	\$9.000
Alma Mora Chardonay	\$9.000

## BODEGA NIETO SENETIER

Benjamin Nieto Malbec	\$12.600
Benjamin Nieto Cabernet	\$12.600

## BODEGA LATITUD 33°

Latitud 33° Cabernet Sauvignon	\$12.000
Latitud 33° Malbec	\$12.000
Latitud 33° Chardonay	\$12.000

## BODEGA LOPEZ

Lopez Malbec	\$7.000
Lopez Blanco	\$7.000
Lopez Malbec 375cc	\$4.500
Lopez Blanco 375cc	\$4.500

## BODEGA ARIZU

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon	\$31.700
Luigi Bosca Malbec	\$31.700
Luigi Bosca Chardonay	\$31.700

## BODEGA LA RURAL

Trumpeter Malbec	\$16.000
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$16.000
Trumpeter Chardonay	\$16.000
Rutini Cabernet Malbec	\$28.000
Rutini Sauvignon Blanc	\$28.000
Rutini Cabernet	\$40.000
Rutini Malbec	\$58.000

## BODEGA BODEGA NAVARRO CORREAS

Los Arboles Malbec	\$7.500
Los Arboles Cabernet Sauvignon	\$7.500
Navarro Correa Extra Brut	\$20.000

## BODEGA NORTON

Norton Clasico Tinto	\$12.000
Norton Clasico Blanco	\$12.000
Norton Cosecha Tardia Dulce	\$12.000

## BODEGA TRAPICHE

Alaris Cabernet Sauvignon	\$7.000
Alaris Malbec	\$7.000

## BODEGA CATENA ZAPATA

Nicasia Red Cabernet Fran	\$16.500
Nicasia Red Malbec	\$16.500
Nicasia Blanc de Blancs	\$16.500

**BODEGA CHANDON**

Chandon Extra Brut	\$31.800
Chandon 187	\$8.500
MUM	\$18.500

**COPAS DE VINO**

Los Arboles	\$2.000
Norton Clasico	\$3.000
Norton Cosecha Tardia Dulce	\$3.000
Alma Mora	\$2.500
Santa Julia Chenin Dulce	\$3.000
Latitud 33°	\$3.000
Trumpeter	\$4.000
Nicasia	\$4.500
Rutini Cabernet Malbec	\$7.000
Rutini Savignon Blanc	\$7.000
Luigi Bosca	\$8.000

**BODEGA SANTA JULIA**

Santa Julia Malbec	\$8.000
Santa Julia Cabernet Sauvignon	\$8.000
Santa Julia Chenin Dulce	\$12.000
Uxmal Malbec	\$8.500
Uxmal Cabernet Savignon	\$8.500
Uxmal Savignon Blanc	\$8.500

**ESPUMANTES**

Frizze	\$9.000
New Age	\$9.000

**WHISKYS MEDIDA**

Blenders	\$5.000
Chivas Real	\$10.000
J&b	\$5.000
Johnnie Walker Black	\$6.500
Johnnie Walker Red	\$6.000
Premium	\$2.700
Smuggler	\$2.800
White Horse	\$4.000

# Tragos

Amanecer	\$8.000	Fernet	\$8.000
vodka - vino blanco - jugo de naranja		Ferner con Cola	\$9.000
Aperol Spritz	\$8.000	Gancia Batido	\$8.000
espumante - aperol		con jugo de limon	
Baileys	\$4.000	Gin	\$7.000
Caipirinha	\$8.000	Gin Tonic	\$8.000
cachaza - loma o limon		Mojito	\$8.000
Caipiroska	\$8.000	ron - limón - menta	
vodka - lima o limon		Negroni	\$8.000
Campari	\$8.000	gin - vermouth - campari	
con jugo de naranja		Ron	\$7.000
Cuba Libre	\$8.000	Tequila	\$7.500
ron - coca cola		Tequila Sunrise	\$7.000
Daiquiri Durazno o Anana	\$8.000	Vodka	\$6.000
Daiquiri Frutilla	\$9.000		