

Cubierto \$ 1.000

RESTAURANTE
GHF
GRAN HOTEL FONTAINEBLEAU

Entradas

	PORCION	1/2 PORCION
PAPAS FRITAS <i>FRENCH FRITES</i>	\$ 9.200	\$ 7.475
PAPAS FRITAS A LA PROVENZAL <i>FRENCH FRITES WITH PARSLEY AND GARLIC</i>	\$ 10.350	\$ 8.625
PAPAS RÚSTICAS <i>RUSTIC POTATOES</i> CON CHEDDAR+ TOPPING PANCETA-CRUDO-PARMESANO-VERDEO <i>WITH CHEDDAR+ BACON-RAW-PARMESAN-GREEN TOPPING</i>	\$ 11.500	
TORTILLA A LA ESPAÑOLA <i>TORTILLA A LA ESPAÑOLA WITH CHORIZO COLARO, ONION AND PEPPER</i>	\$ 14.950	
TORTILLA DE PAPA O VERDURA <i>POTATO OR VEGETABLE TORTILLA</i>	\$ 12.650	
OMELLET JAMÓN Y QUESO <i>HAM & CHEESE OMELETTE</i>	\$ 10.350	
OMELLET CHAMPIGNON Y PANCETA <i>CHAMPIGNON AND BACON OMELET</i>	\$ 11.500	
OMELLET DE VEGETALES <i>VEGETABLE OMELETTE</i> ZUQUINI-BERENJENA-CEBOLLA-MORRÓN-ZANAHORIA <i>ZUQUINI-BERENGENA-ONION-BELL PEPPER-CARROT</i>	\$ 10.925	
RABAS	\$ 25.300	\$ 17.825
RABAS PROVENZAL	\$ 26.450	\$ 18.400
PROVOLETA	\$ 20.700	

Minutas

Las milanesas son para compartir	SOLA	CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPA O ENSALADA 2 INGREDIENTES
MILANESA DE POLLO O TERNERA <i>CHICKEN OR BEEF MILANESA</i>	\$ 14.950	\$ 18.975
MILANESA DE POLLO O TERNERA NAPOLITANA <i>NAPOLITAN CHICKEN OR BEEF MILANESA</i>		\$ 25.300
MILANESA GRATINADA <i>MILANESA GRATIN</i> CEBOLLA CARAMELIZADA-PROVOLETA-PAPAS ESPAÑOLAS Y PANCETA CROCANTE <i>CARAMELIZED ONION-PROVOLETA-SPANISH POTATOES AND CRISPY BACON</i>		\$ 26.450
PURÉ DE PAPA O CALABAZA <i>MASHED POTATO OR PUMPKIN</i>		\$ 9.200
HUEVO FRITO O DURO <i>FRIED OR HARD-BOILED EGG</i>		\$ 0
GUARNICION		\$ 2.300
		\$ 7.475
papas fritas, pure, ensalda 2 ingredientes(lechuga, tomate, zanahoria o cebolla)		

Menú Infantil /Children's Menu

Incluye postre bocha helado

MILANESA DE POLLO O TERNERA <i>CHICKEN OR BEEF MILANESA</i>	CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPAS <i>WITH FRIES OR MASHED POTATOES</i>	\$ 11.500
BASTONCITOS DE POLLO <i>BASTONCITOS DE POLLO</i>	CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPAS <i>WITH FRIES OR MASHED POTATOES</i>	\$ 11.500
HAMBURGUESA CON QUESO <i>CHEESE BURGER</i>	CON PAPAS FRITAS <i>CON PAPAS FRITAS</i>	\$ 11.500
ÑOQUIS DE PAPA <i>POTATO GNOCCHI</i>	CON SALSA FILETO O BLANCA <i>WITH FILLET OR WHITE SAUCE</i>	\$ 9.200
TALLARINES <i>TALLARINES</i>	CON SALSA FILETO O BLANCA <i>WITH FILLET OR WHITE SAUCE</i>	\$ 9.200

Carnes / Meats & Chicken

1/2 BIFE DE CHORIZO C/ GUARNICIÓN	CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPA O ENSALADA 2 INGREDIESTES	\$ 23.000
<i>1/2 STEAK</i>		
1/2 BIFE DE CHORIZO AL CHAMPIGNON		\$ 26.450
<i>STEAK WITH CHAMPIGNON</i>		
1/2 BIFE DE CHORIZO A LA RIOJANA- VERDEO O PIMIENTA		\$ 26.450
<i>RIOJAN SAUSAGE STEAK - VERDIO OR PEPPER</i>		
POLLO AL AJILLO-VERDEO O ROQUEFORT		\$ 17.825
<i>CHICKEN WITH GARLIC-GREEN OR ROQUEFORT</i>		
BIFE DE COSTILLA C/ GUARNICIÓN	CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPA O ENSALADA 2 INGREDIESTES	\$ 17.825
<i>RIB STEAK WITH GARNISH</i>		
PECHUGA GRILLADA C/ GUARNICIÓN	CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPA O ENSALADA 2 INGREDIESTES	\$ 16.100
<i>GRILLED BREAST CHIKEN WITH GARNISH</i>		
PECHUGA GRILLADA		\$ 12.650
<i>GRILLED BREAST CHIKEN</i>		
PESCA DEL DÍA A LA ROMANA C/ GUARNICIÓN	CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPA O ENSALADA 2 INGREDIESTES	\$ 19.550

Ensaladas / Salads

DE LA CASA	MIX DE HOJAS VERDES, MANZANA, NUECES, QUESO AZUL Y TOMATE CHERRY	\$ 13.800
<i>HOUSE SALAD</i>	<i>MIX OF LEAFY GREENS, APPLE, WALNUTS, BLUE CHEESE AND CHERRY TOMATO</i>	
RÚCULA Y PARMESANO		\$ 11.500
<i>RÚCULA Y PARMESANO</i>		
CAESAR	MIX DE HOJAS VERDES, CROUTTONS, PARMESANO, POLLO Y ADEREZO CAESAR	\$ 12.650
<i>CAESAR</i>	<i>MIX OF GREEN LEAVES, CROUTTONS, PARMESAN, CHICKEN AND CAESAR DRESSING</i>	
CAPRESE	TOMATES, MOZZARELLA, ALBAHACA Y OLIVAS NEGRAS	\$ 11.500
<i>CAPRESE</i>	<i>TOMATOES, MOZZARELLA, BASIL AND BLACK OLIVES</i>	
MIXTA	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	\$ 10.350
<i>MIXTA</i>	<i>LETTUCE, TOMATO AND ONION</i>	
FONTAINEBLEAU	TOMATE, LECHUGA, REMOLACHA, ZANAHORIA, HUEVO DURO, RUCULA, QUESO Y CHAMPIGNON	\$ 13.800
<i>FONTAINEBLEAU</i>	<i>TOMATO, LETTUCE, BEETS, CARROT, HARD-BOILED EGG, ARUGULA, CHEESE AND CHAMPIGNON</i>	
A TU GUSTO DE 4 INGREDIENTES	HUEVO DURO-JAMON COCIDO-QUESO-ZANAHORIA-RUCULA-POLLO-PARMESANO-TOMATE-LECHUGA-CEBOLLA	\$ 11.500
<i>TO YOUR LIKING OF 4 INGREDIENTS</i>	<i>HARD-BOILED EGG-COOKED HAM-CHEESE-CARROT-ARUGULA-CHICKEN-PARMESAN-TOMATO-LETTUCE-ONION</i>	
MEDITERRANEA	ACEITUNA TOMATE NUECES Y VERDURAS SALTEADAS	\$ 13.800
<i>MEDITERRANEA</i>	<i>OLIVE TOMATO WALNUT AND SAUTEED VEGETABLES</i>	
CARIOCA	JAMON ANANA COLCHON DE HOJAS VERDES Y TOMATE CHERRY	\$ 13.800
<i>CARIOCA</i>	<i>HAM, PINEAPPLE, GREEN LEAVES AND CHERRY TOMATO</i>	
COMPLETA		\$ 13.800
<i>COMLETE</i>		
DE MAR	TEMPURA DE LENGUADO, MIX DE HOJAS VERDES, PARMESANO	\$ 14.950
<i>SEA SALAD</i>	<i>TEMPURA OF SOLE, MIX OF GREEN LEAVES, PARMESAN</i>	

Pastas

LAS PASTAS SON CON SALSA FILETO - BLANCA O MIXTA

CANELONES DE VERDURA MIXTO	\$ 14.950
<i>MIXED VEGETABLE CANNELLONI</i>	
LAZAGNA MIXTA	\$ 17.825
<i>LAZAGNA MIXED</i>	
SORRENTINOS DE CALABAZA	\$ 11.500
<i>PUMPKIN SORRENTINOS</i>	
RAVIOLES DE VERDURA Y RICOTTA	\$ 11.500
<i>VEGETABLE AND RICOTTA RAVIOLI</i>	
SORRENTINOS DE PESCADO	\$ 12.650
<i>FISH SORRENTINOS</i>	
SORRENTINOS DE JAMON Y QUESO	\$ 11.500
<i>HAM AND CHEESE SORRENTINOS</i>	
ÑOQUIS DE PAPA	\$ 10.350
<i>POTATO GNOCCHI</i>	
TALLARINES	\$ 10.350
<i>TALLARINES</i>	

Salsas / Sauces

CREMA O ROSA	\$ 6.325
<i>CREAM OR PINK</i>	
BOLOGNESA	\$ 7.475
<i>BOLOGNAISE, MINCED MEAT AND TOMATO SAUCE</i>	
PARISIENNE	\$ 7.475
<i>PARISIENNE, CHAMPIGNON, HAM, CHICKEN AND CREAM</i>	
SCARPARO	\$ 7.475
<i>SCARPARO, PINK SAUCE, BASIL PESTO, HAM AND MUSHROOMS</i>	
CREMA DE CHAMPIGNON	\$ 7.475
<i>CHAMPIGNON CREAM</i>	
CUATRO QUESOS	\$ 7.475
<i>FOUR CHEESE</i>	
VERDEO	\$ 6.325

Cafeteria / Coffe shop

CAFÉ AMERICANO	\$ 4.025
CAFÉ CHICO	\$ 3.450
CAFÉ CON CREMA	\$ 5.175
CAFÉ CON LECHE	\$ 5.750
CAFES ESPECIALES	\$ 6.900
TE	\$ 4.025

Postres / Desserts

COPA AMORE MIO	AMERICANA, DULCE DE LECHE, ENSALADA DE FRUTAS, OBLEA Y CREMA	\$ 17.250
<i>AMORE MIO CUP</i>	<i>ICE CREAM, DULCE DE LECHE, FRUIT SALAD, WAFER AND CREAM</i>	
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE		\$ 9.200
<i>DULCE DE LECHE PANCAKE</i>		
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE CON BOCHA AMERICANA		\$ 10.350
<i>DULCE DE LECHE PANCAKE WITH ICE CREAM</i>		
PANQUEQUE DE MANZANA		\$ 17.825
<i>BURNT APPLE PANCAKE WITH RHUM WITH ICE CREAM</i>		
FRUTILLAS CON CREMA		\$ 12.650
<i>STRAWBERRIES WITH CREAM</i>		
ENSALADA DE FRUTAS		\$ 11.500
<i>FRUIT SALAD</i>		
FLAN CASERO		\$ 9.200
<i>HOMEMADE FLAN</i>		
BUDIN DE PAN		\$ 9.200
<i>BREAD BUDDIN</i>		
BOCHA DE HELADO	AMERICANA, CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, FRUTILLA, VAINILLA O LIMON	\$ 3.450
<i>ICE CREAM</i>	<i>AMERICAN, CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, STRAWBERRY, VANILLA OR LEMON</i>	
COPA OREO	AMERICANA, GALLETITAS OREOS, CREMA, FRUTILLAS, DULCE DE LECHE Y SALSA DE CHOCOLATE	\$ 15.525
<i>OREO CUP</i>	<i>ICE CREAM, OREOS COOKIES, CREAM, STRAWBERRIES, DULCE DE LECHE, AND CHOCOLATE SAUCE</i>	
COPA FONTAINEBLEAU	AMERICANA, CHOCOLINAS, BAILEYS, CREMA	\$ 17.250
<i>FONTAINEBLEAU CUP</i>	<i>ICE CREAM, CHOCOLATES, BAILEYS, CREAM</i>	
BOMBON SUIZO O ESCOSES		\$ 6.325
<i>SWISS OR SCOTTISH BONBON</i>		
ALMENDRADO O CASSATA 3 GUSTOS		\$ 6.325
<i>ALMOND OR CASSATA 3 TASTES</i>		
QUESO Y DULCE		\$ 9.200
<i>CHEESE AND SWEET</i>		
DURAZNOS EN ALMIBAR		\$ 6.325
<i>PEACHES IN SYRUP</i>		
ADICIONAL CREMA O DULCE DE LECHE		\$ 1.725
<i>ADDITIONAL CREAM OR DULCE DE LECHE</i>		

Bebidas sin Alcohol /alcohol-free

AGUA KIM CON O SIN GAS	\$ 3.680
AGUA SABORIZASA AQUARIUS	\$ 4.025
GASEOSA LINEA COCA 335CM	\$ 3.680
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$ 5.750
LICUADO DE BANANA-ANANA-DURAZNO O MANZANA	\$ 6.900
LICUADO DE FRUTILLA	\$ 8.050
LIMONADA 1/2LT	\$ 5.750
LIMONADA MENTA Y GENGIBRE 1/2 LT	\$ 6.900

Cervezas / Beers

	3/4	PORRON
CORONA	\$ 11.500	\$ 8.050
	LITRO	LATA
QUILMES RUBIA/ STOUT	\$ 9.200	\$ 5.750
STELLA ARTOIS RUBIA	\$ 12.650	\$ 8.050
ANDES RUBIA/ROJA	\$ 12.650	\$ 8.050
BUDWEISER	\$ 10.350	\$ 5.750
IMPERIAL IPA		\$ 9.200
SALTA CAUTIVA RUBI/ROJA		\$ 5.750

Vinos / Wines

Bodega Finca las Moras

ALMA MORA CABERNET SAUVIGNON	\$ 10.350
ALMA MORA MALBEC	\$ 10.350
ALMA MORA SYRAH	\$ 10.350
ALMA MORA CHARDONAY	\$ 10.350

Bodega Nieto Senetier

BENJAMIN NIETO MALBEC	\$ 14.490
BENJAMIN NIETO CABERNET	\$ 14.490

Bodega Latitud 33°

LATTUD 33 CABERNET SAUVIGNON	\$ 13.800
LATTUD 33 MALBEC	\$ 13.800
LATTUD CHARDONAY	\$ 13.800

Bodega Lopez

LOPEZ MALBEC	\$ 8.050
LOPEZ BLANCO	\$ 8.050
LOPEZ MALBEC 375 CC	\$ 5.175
LOPEZ BLANCO 375 CC	\$ 5.175

Bodega Arizu

LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON	\$ 36.455
LUIGI BOSCA MALBEC	\$ 36.455
LUIGI BOSCA CHARDONAY	\$ 36.455

Bodega La Rural

TRUMPETER MALBEC	\$ 18.400
TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON	\$ 18.400
TRUMPETER CHARDONAY	\$ 18.400
RUTINI CABERNET MALBEC	\$ 32.200
RUTINI SAUVIGNON BLANC	\$ 32.200
RUTINI CABERNET	\$ 46.000
RUTINI MALBEC	\$ 66.700

Bodega Navarro Correas

LOS ARBOLES MALBEC	\$ 8.625
LOS ARBOLES CABERNET SAUVIGNON	\$ 8.625
NAVARRO CORREA EXTRA BRUT	\$ 23.000

Bodega Norton

NORTON CLASICO TINTO	\$ 13.800
NORTON CLASICO BLANCO	\$ 13.800
NORTON COSECHA TARDIA DULCE	\$ 13.800

Bodega Trapiche

ALARIS CABERNET SAUVIGNON	\$ 8.050
ALARIS MALBEC	\$ 8.050

Bodega Santa Julia

SANTA JULIA MALBEC	\$ 9.200
SANTA JULIA CABERNET SAUVIGNON	\$ 9.200
SANTA JULIA CHENIN DULCE	\$ 13.800

UXMAL CABERNET SAVIGNON	\$ 9.775
UXMAL MALBEC	\$ 9.775
UXMAL SAVIGNON BLANC	\$ 9.775

Bodega Catena Zapata

NICASIA RED CABERNET FRAN	\$ 18.975
NICASIA RED MALBEC	\$ 18.975
NICASIA BLANC DE BLANCS	\$ 18.975

CAFAYATE MALBEC	\$ 9.200
CAFAYATE CABERNET SAVIGNON	\$ 9.200
ALTOS HORMIGA	\$ 8.625

Bodega Chandon

CHANDON EXTRA BRUT	\$ 36.570
CHANDON 187	\$ 9.775
MUM	\$ 21.275

Copas de Vino

LOS ARBOLES	\$ 2.300
NORTON CLASICO	\$ 3.450
NORTON COSECHA TARDIA DULCE	\$ 2.875
ALMA MORA	\$ 2.875
SANTA JULIA CHENIN DULCE	\$ 2.875
LATTUD 33°	\$ 3.450
TRUMPETER	\$ 4.600
NICASIA	\$ 5.175
RUTINI CABERNET MALBEC	\$ 8.050
RUTINI SAVIGNON BLANC	\$ 8.050
LUIGI BOSCA	\$ 9.200

Whiskys medida

BLENDERS	\$ 5.750
CHIVAS REGAL	\$ 11.500
J & B	\$ 5.750
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 7.475
JOHNNIE WALKER ROJO	\$ 6.900
PREMIUN	\$ 3.105
SMUGGLER	\$ 3.220
WHITE HORSE	\$ 4.600

Espumantes

FRIZZE	\$ 10.350
NEW AGE	\$ 10.350

Tragos

AMANECER	VODKA, JUGO DE NARANJA Y VINO BLANCO	\$ 9.200
APEROL SPRITZ	ESPUMANTE , APEROL	\$ 9.200
BAILEYS		\$ 4.600
CAIPIRINHA	CACHAZA LIMA O LIMON	\$ 9.200
CAIPIROSKA	VODKA LIMA O LIMON	\$ 9.200
CAMPARI	CON JUGO DE NARANJA	\$ 9.200
CUBA LIBRE	RON , COCA COLA	\$ 9.200
DAIQUIRI DURAZNO O ANANA		\$ 9.200
DAIQUIRI FRUTILLA		\$ 10.350
FERNET		\$ 9.200
FERNET CON COLA		\$ 10.350
GANCIA BATIDO	CON JUGO DE LIMON	\$ 9.200
GIN		\$ 8.050
GIN TONIC		\$ 9.200
MOJITO	RON , LIMON, MENTA	\$ 9.200
NEGRONI	GIN, VERMUTH, CAMPARI	\$ 9.200
RON		\$ 8.050
TEQUILA		\$ 8.625
TEQUILA SUNRISE		\$ 8.050
VODKA		\$ 6.900