



# MERIENDAS

dulces y saladas

## *Tostada Francesa*

Clásica torreja de pan brioche artesanal.  
Queso crema. Miel. Frutas frescas

\$7500

## *Croissant dulce*

Dulce de leche. Nueces

\$8000

## *Cheesecake de chocolate*

Tarta cremosa de chocolate

\$13200

## *Húmedo de Chocolate*

Bizcocho de chocolate.  
Quinotos en almíbar. Crema de vainilla

\$8200



## *Scon Salado*

Scon de queso tibio con Queso y Jamón

\$7000

## *Croissant salado*

Croissant con Queso Brie. Pesto. Avellanas

\$8200

## *Arocado Toast*

Tostada masa madre.  
Palta. Tomate

\$6500



SALÓN  
1923  
PISO 16



*Cheesecake  
de Chocolate*



# SALÓN 1923

PISO 16



## TAPEO GOURMET

### *Bruschetta italiana*

Pan de masa madre. Burrata.  
Mortadela con avellanas. Mousse de albahaca  
\$9000



### *Steak Tartar Barolo*

Tartar de lomo. Alioli.  
Parmesano estacionado. Chips de papa  
\$16700



### *Brie y peras tibias*

Con Almendras y Aceto de Módena  
\$7000



### *Carpaccio de remolacha*

con Queso Gorgonzola. Praliné de nueces.  
Aliño de naranja y oliva  
\$6500



### *Stracciatella y Caponatta*

Con aceite de oliva.  
Pesto. Castañas tostadas.  
\$11.000

### *Tataki de Ternera*

Tataki de ternera. Salsa Ponzu.  
Cremoso de Palta.  
\$10.000



### *Salchicha italiana*

Salchicha italiana. Salsa de tomates. Arvejas.  
Cebolla. Morrones.  
\$13.000



### *Porchetta tibia*

Cremoso de hinojo. Limón. Salsa Dijón.  
\$13.000



### *Berenjenas y Zanahorias*

Cremoso de berenjenas.  
Zanahorias especiadas.  
Maní. Oliva.  
\$8000



### *Leberwurst*

Con pan de Centeno  
y manteca de ajos asados.  
\$10200

# SNACKS

Chips de papa  
\$3500

Crocante de maiz con 3 salsas  
*con Alioli, cremoso de palta y mousse de albahaca*  
\$12.200

Il Tagliere Misto  
*Tabla de quesos (Gorgonzola y Brie),  
Jamón cocido. Longaniza. Aceitunas. Baguetines.*  
\$15200

Dip de berenjenas y zanahorias  
*Cremoso de Berenjena, Zanahorias asadas. Maní.*  
\$4000



# CAFETERIA

Café espresso  
\$3000

Té (saquitos Inti Zen)  
\$3500

Submarino  
\$7500

Doble espresso  
\$3800

Té con leche  
\$3700

Capuccino  
\$5000

Café Cortado  
\$3200

Lágrima  
\$3500

Doble Cortado  
\$4200



Café con leche  
\$4000

## Bebidas SIN ALCOHOL

Limonada  
\$5000

Aguas saborizadas  
\$4000

Limonada con menta y jengibre  
\$6600

Agua con o sin gas  
(botella retornable)  
\$5000

Limonada con maracuyá  
\$6600

Gaseosas (línea Coca Cola)  
\$6400

Pomelada  
\$6900



 salon\_1923



*Limonada con menta y jengibre*



## POSTRES

### *Flan de dulce de leche*

Flan de dulce de leche. Caramelo.  
Crema. Escamas de coco

\$6500

### *Himedo de chocolate*

Bizcocho de chocolate.  
Quinotos en almíbar.  
Crema de vainilla



\$8200

### *Pavlova*

Pavlova. Crema de vainilla.  
Curd de limón. Frutas cítricas



\$7500

### *Mousse de chocolate*

Chocolate. Palta. Praliné.  
Reducción de acéto



\$6500



SALÓN 1923  
PISO 16

SALÓN  
1923  
PISO 16

COCKTAILS DE AUTOR

*Don Fiorelo*

Mumm Extra Brut. Maracuya especiado.  
Jugo de naranja. Almíbar de jengibre.  
Menta. Naranja  
\$17500

*Pear Tonic*

Almíbar de pera. Jugo de limón.  
Eneldo. Pera.  
Con Gin Nacional Heráclito: \$17500  
Con Gin importado Tanqueray: 18000

*Nápoles*

Cordial de pomelo. Jugo de Pomelo.  
Pomelo. Mix de pimienta.  
Con Gin Nacional Heráclito o Tanqueray: \$17500

*Torino*

Cinzano 1757. Almíbar de jengibre.  
Jugo de limón. Mumm Extra Brut.  
Aceituna. Pepino.  
\$17500

*Candy*

Gin Beefeater macerado con caramelos.  
Almíbar simple. Jugo de limón.  
Elderflower. Tónica. Chupetín  
\$17500

*Ginza*

Golden Age Apricot Brandy. Gin Tanqueray.  
Limón. Almíbar simple. Albúmina  
\$17500

*Apple Fire*

Jim Beam (Bourbon) Firewall. Mumm Extra Brut  
Jugo de Naranja. Almíbar simple. Canela  
\$17500

*Berries Spritz*

Mumm Extra Brut. Almíbar de jengibre.  
Frutos rojos. Jugo de limón. Pepino  
\$17500

*Cazador*

Red Label. Jugo de naranja.  
Almíbar de jengibre. Jugo de limón. Menta.  
Con Red Label: \$17500  
Con Black Label: \$18500





COCKTAILS CLÁSICOS

Aperol Spritz

\$13000

White Russian

\$13000

Cosmopolitan

\$13000

Manhattan

\$14000

Fernet

\$13000

Cynar

\$13000

Old Fashioned

\$15500

Cuba Libre

\$13000

Espresso Martini

\$15000

Campari con naranja

\$13000

Caipiroska

\$13000

Caipirinha

\$13000

Mojito

\$13500

Negroni

\$15000

Dry Martini

y

Gin Tonic

*con Gin nacional Heráclito*

\$13000

*con Gin importado Tanqueray*

\$15500

# Lista de Vinos

## EL ENEMIGO

Malbec,  
Cabemet Franc,  
\$42.000



## ALTOS DEL PLATA

Malbec, Cabemet Sauvignon,  
Chardonnay  
\$18500

## SAINT FELICIEN

Malbec, Chardonnay,  
Cabemet Sauvignon,  
\$20.000

Copa de Vino  
Cabernet, Chardonnay  
\$8000

## TERRAZAS

Malbec, Cabemet  
Sauvignon, Chardonnay,  
Rosé  
\$32100

## Palacio Barolo 100 años

Bodega Los Maza  
\$48000

## ESPUMANTES

### Chandón Extra Brut

\$31000

### Chandón Rosé

\$34500

### Chandón 187

\$12.000





# CERVEZAS

Heineken  
\$9000

Straus  
\$10.000

Imperial  
\$9000

Corona  
\$10.000



Stella Artois  
\$9000

Grolsch  
\$ 9500

Blue moon  
\$9000

SALÓN  
1923  
PISO 16



ABIERTO,  
todos los días,  
excepto los martes





**Tripadvisor**  
Travellers'  
Choice Awards



2024



## SALÓN 1923

es el único rooftop del mundo que cuenta con un FARO URBANO que se enciende en cada visita guiada y, de modo automático, todas las noches de 22 a 22:20hs.

Dicen que dá suerte brindar mirando el punto más alto del Paraíso, allí donde los sueños se cumplen.

Te invitamos a conocernos y comprobarlo.