



Bienvenidos a Salón 1923

Cada lugar tiene una historia. Salón 1923 tiene, además, un sueño cumplido.

Concebido para dar vida a una idea que permaneció durante casi un siglo en los planos originales del Palacio Barolo, este espacio abrió sus puertas en 2019 para convertirse en mucho más que un restaurante. Es un refugio sobre la ciudad, donde la gastronomía, la coctelería de autor y las vistas se unen para crear momentos inolvidables.

Aquí, cada detalle invita a detener el tiempo. Cada brindis celebra un encuentro. Y cada visita se transforma en un recuerdo que perdura mucho después de haber contemplado el atardecer desde las alturas de Buenos Aires.





DESAYUNOS Y MERIENDAS

Clásicos

Medialuna de manteca	\$5.000
Medialuna con jamón y queso	\$8.000
Pan de campo, palta, tomates cherry asados, arvejas y huevo a la plancha	\$16.200
Tostada francesa de avellanas Tostada francesa en pan brioche con crema y frutos de avellana.	\$15.500
Budín de bananas caramelizadas	\$9.500
Húmedo de chocolate	\$8.200
Crumble tibio de manzanas	\$10.800
Granola con frutas del día, yogur y miel. Pan de centeno y queso crema	\$18.500



Huevos

De 10.00AM a 12.30PM

Roll Con champiñones al sartén y queso fontina.	\$9.500
Florentino Huevos revueltos, Bechamel de espinacas, pan brioche y gratin de parmesano.	\$12.600

Pastelería

Lo dulce

New York cheesecake Clásico americano a base de queso.	\$16.000
Porción de Chocolate Biscuit y crema de chocolate en dos capas.	\$14.700
Tarteleta frutal Con crema pastelera y frutas de estación.	\$12.500

Sandwiches

Lo salado

Bagel Con palta, rúcula, queso crema y cebollín. • Adicional salmón ahumado.	\$15.700 \$19.700
Bagel vegetariano •Hummus, zucchini, tomate y pimienta asado. Paté de aceitunas y verdes.	\$15.600
Árabe tostado Lomito ahumado y queso emmental.	\$12.000



MEDIODÍA - ATARDECER

Tablas

Charcutera

\$64.000

Salame tandilense con avellanas, asadito argentino, leberwurst, queso azul, cheddar añejo y brie. (Para 2.)

Vermutera

\$26.000

Croquetas de jamón y queso azul, olivas marinadas y cebolla encurtida, queso afumicatto, Pan con manteca de ajo confitado. (Para 2)

Quesos y Vino

\$65.600

Azul, cheddar añejo, brie, affumicatto y straciatella. Fruta en conserva y pan. (Para 2)
Maridado con 2 copas de vino.

Bocados

Buñuelos de acelga (6 un)
Alioli.

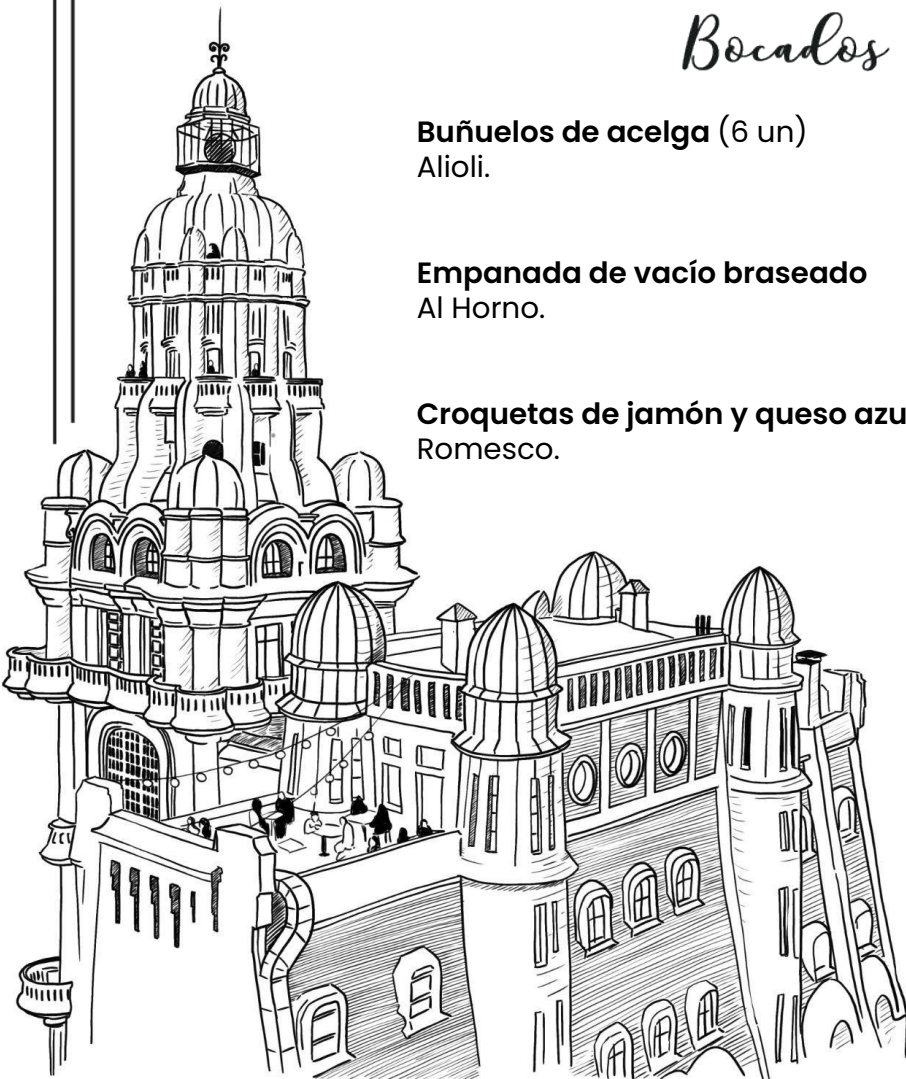
\$15.600

Empanada de vacío braseado
Al Horno.

\$7.500

Croquetas de jamón y queso azul (2 un)
Romesco.

\$9.200





Ensaladas

Remolachas, zanahorias, stracciatella Aliño cítrico.	\$17.600
Brócoli y zucchini, garbanzos, pepino y hojas Tahini, vinagre de sidra y cilantro.	\$16.000
Selección de hojas verdes, croutons Aderezo Tonnato.	\$17.000

Platitos

Tartare de atún Tonkatsu, eneldo, cebolla	\$21.000
Langostinos marinados y puerros Ajoblanco.	\$23.700
Selección de setas Hongos del día con pan tostado.	\$18.000
Bife de chorizo Con cremoso de papa o mix de verdes.	\$30.000
Carpaccio de remolacha, queso azul y almendras caramelizadas Balsámico	\$9.500
Burratina, rúcula, jamón crudo, pistachos Balsámico	\$25.500
Peras al vino tinto, queso Brie, almendras Balsámico.	\$16.000

Postres

Membrillos rostizados, crema de queso horneado	\$9.500
Flan de dulce de leche	\$9.000
Bougatsa tibia Masa filo, crema pastelera, miel y pistachos.	\$9.000



Bebidas sin alcohol

Agua sin gas
\$5.500

Agua con gas
\$5.500

Gaseosas
\$6.900

Aguas saborizadas
\$5.700

Limonada
\$7.300

Limonada menta y jengibre
\$7.300

Limonada de maracuyá
\$7.300

Pomelada
\$7.500

Cerveza

Imperial Lager / IPA
\$7.000

Stella Artois
\$8.500

Corona
\$10.000

Medidas

Johnnie Walker Red Label
\$14.000

Johnnie Walker Black Label
\$15.000

Johnnie Walker Green Label
\$42.000

Johnnie Walker Blue Label
\$97.000

Macallan 12 años
\$65.000

Talisker 10 años
\$47.000



Chivas 18 Años
\$35.000

Jack Daniels
\$16.000

Volcán de mi Tierra
\$19.000

Vinos

Finca La Linda Malbec (Copa)
\$8.400

Finca La Linda Chardonnay (Copa)
\$8.400

Finca La Linda Torrontés
\$24.000

Luigi Bosca Malbec
\$47.400

Luigi Bosca Cabernet
\$49.500

Luigi Bosca Sauvignon Blanc
\$43.400

Luigi Bosca Chardonnay
\$43.400

Luigi Bosca de Sangre Malbec D.O.C.
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre White Blend
\$64.000

Luigi Bosca Los Nobles Malbec D.O.C.
\$180.000

Espumantes

Chandon EB
\$55.500

Chandon Rosé
\$57.900

Chandon 187
\$15.000

Aperitivos

Botella Lunfa
\$35.000

Copa Lunfa
\$10.000



Cocktails Clásicos

Aperol Spritz	\$18.000
Manhattan	\$20.000
Fernet	\$17.000
Cynar Julep	\$17.000
Old Fashioned	\$20.000
Cuba Libre	\$17.000
Espresso Martini	\$18.000
Campari con Naranja	\$18.000
Caipiroska	\$18.000
Caipiriña	\$18.000
Mojito	\$17.000
Negroni	\$19.000
Dry Martini	\$18.000
Gin Tonic Nacional	\$16.000
Gin Tonic Importado	\$20.000
Ferrovuario	\$17.000

Cocktails de autor

Torino Syrup de jengibre, jugo de limón, espumante extra Brut, pepino, aceitunas	\$20.000
Nápoles Gin Hendrick's, cordial de pomelo, jugo de pomelo, tónica, pimienta mixta.	\$20.000
Elixir Barolo Johnnie Walker red label, syrup de jengibre, jugo de limón, albúmina, rayadura de lima.	\$20.000
Dante Inferno Tequila silver, licor de cereza, cordial de pomelo, tajin.	\$20.000
Don Fiorello Syrup de maracuyá especiado, syrup de jengibre, jugo de naranja, espumante Extra Brut, penacho de menta	\$20.000



Cafeteria

Café Espresso
\$4.200

Café Espresso mediano
\$4.700

Café doble
\$5.300

Cortado chico
\$4.100

Cortado mediano
\$4.700

Cortado doble
\$5.300

Café con leche mediano
\$4.900

Café con leche
\$5.400

Lágrima mediana
\$4.600

Lágrima grande
\$5.400

Té
\$4.400

Té con leche
\$4.500

Submarino
\$5.400

Cappuccino
\$7.500

Café Irlandés
\$9.500

Adicional de leche de almendra
\$4.000

Adicional de crema
\$2.000

Alfajor “Campeón del Mundo”
\$4.500

Alfajor de Pistacho
\$5.000



Palacio Barolo

Hay edificios que forman parte del paisaje. El Palacio Barolo forma parte de la historia.

Inaugurado en 1923 e inspirado en La Divina Comedia de Dante Alighieri, este ícono de la arquitectura porteña fue concebido como una obra donde el arte, la imaginación y la innovación dialogan en perfecta armonía. Durante algunos años fue el edificio más alto de Sudamérica y, aún hoy, continúa despertando admiración en quienes cruzan sus puertas.

Desde el piso 16, donde se encuentra Salón 1923, la ciudad adquiere una nueva perspectiva. Bajo la luz de su histórico faro, Buenos Aires se despliega en todo su esplendor, recordándonos que hay lugares capaces de emocionar antes incluso de sentarse a la mesa. Porque vivir el Palacio Barolo no es solo conocer un monumento: es formar parte de una historia que sigue escribiéndose con cada persona que lo visita.

Gracias por elegirnos





English Menu



Welcome to Salón 1923

Every place has a story. Salón 1923 also has a dream fulfilled.

Created to bring to life an idea that remained in the original plans of Palacio Barolo for nearly a century, this unique space opened its doors in 2019 to become far more than a restaurant. It is a haven above the city, where fine cuisine, signature cocktails, and breathtaking views come together to create unforgettable moments.

Here, every detail invites you to slow down and savor the moment. Every toast celebrates a connection. And every visit becomes a lasting memory, long after watching the sun set over the skyline of Buenos Aires.





BREAKFAST & AFTERNOON SNACKS

Classics

Butter croissant	\$5.000
Ham and cheese croissant	\$8.000
Country bread with avocado, roasted cherry tomatoes, peas, and fried egg	\$16.200
Hazelnut French toast Brioche French toast with cream and hazelnuts.	\$15.500
Caramelized banana loaf cake	\$9.500
Chocolate cake	\$8.200
Warm apple crumble	\$10.800
Granola with seasonal fruit, yogurt, & honey. Rye bread with cream cheese	\$18.500



Eggs

10.00AM to 12.30PM

Roll	\$9.500
With sautéed mushrooms and fontina cheese	
Florentine	\$12.600
Spinach béchamel and fried egg on brioche bread	

Pastry

Sweet

New York cheesecake (slice)	\$16.000
Classic American cheesecake	
Chocolate Slice	\$14.700
Chocolate biscuit and cream in two layers.	
Fruit tartlet	\$12.500
With pastry cream and seasonal fruits.	

Sandwiches

Savory

Bagel	\$15.700
With avocado, arugula, cream cheese, and chives	
• Add smoked salmon	
Bagel with Vegetables	\$15.600
• Vegetarian: hummus, zucchini, tomato, roasted pepper, tapenade, and greens	
Toasted Arabic bread	\$12.000
Smoked pork loin and Emmental cheese	



MIDDAY – SUNSET

Boards

Charcuterie board

\$64.000

Tandil salami with hazelnuts, Argentine roast beef, leberwurst, blue cheese, aged cheddar, and brie.

Vermouth board

\$26.000

Ham and blue cheese croquettes, marinated olives and pickled onions, affumicato cheese, bread with confit garlic butter.

Cheese board & Wine

\$65.600

Blue cheese, aged cheddar, brie, affumicato, and stracciatella. Preserved fruit and bread. Paired with 2 glasses of wine.

Bites

Swiss chard fritters (6 un)

\$15.600

Alioli.

Braised flank steak empanada (1 un)

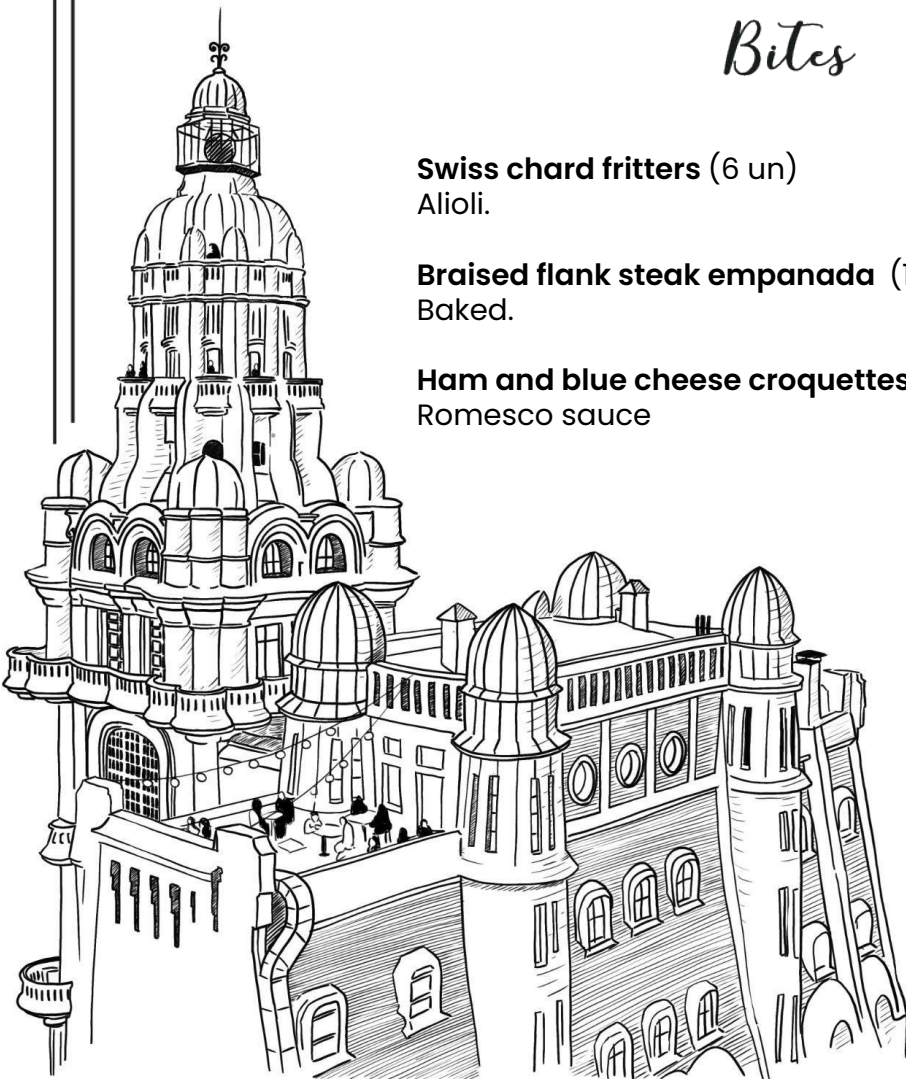
\$7.500

Baked.

Ham and blue cheese croquettes (2 un)

\$9.200

Romesco sauce





Salads

Beets, carrots, stracciatella Citrus dressing.	\$17.600
Broccoli and zucchini, chickpeas, cucumber and greens Tahini, apple cider vinegar, and cilantro	\$16.000
Mixed green leaves, croutons Tonnato dressing.	\$17.000

Small plates

Tuna tartare Tonkatsu, dill, onion	\$21.000
Marinated prawns and leeks Ajoblanco	\$23.700
Mushroom selection Daily mushrooms with toasted bread	\$18.000
Sirloin steak With creamy mashed potatoes or mixed greens	\$30.000
Beet carpaccio, blue cheese, caramelized almonds Balsamic	\$9.500
Burratina, arugula, cured ham, pistachios Balsamic	\$25.500
Pears in red wine, brie cheese, almonds Balsamic	\$16.000

Desserts

Roasted quinces, baked cheese cream	\$9.500
Dulce de leche flan	\$9.000
Warm bougatsa Phyllo pastry, custard cream, honey, pistachios	\$9.000



Beer

Imperial Lager / IPA
\$7.000

Stella Artois
\$7.000

Corona
\$10.000

Soft Drinks

Water
\$5.500

Sparkling Water
\$5.500

Sodas
\$6.900

Flavored Water
\$5.700

Lemonade
\$7.300

Mint & Ginger Lemonade
\$7.300

Passion Fruit Lemonade
\$7.200

Grapefruit Lemonade
\$7.500

Measures

Johnnie Walker Red Label
\$14.000

Johnnie Walker Black Label
\$15.000

Johnnie Walker Green Label
\$42.000

Johnnie Walker Blue Label
\$97.000

Macallan 12 years
\$65.000

Talisker 10 years
\$47.000

Volcán de mi Tierra
\$19.000



Chivas 18 años
\$35.000

Jack Daniels
\$ 16.000

Wines

Finca La Linda Malbec (Glass)
\$8.400

Finca La Linda Chardonnay (Glass)
\$8.400

Finca La Linda Torrontés
\$24.000

Luigi Bosca Malbec
\$47.400

Luigi Bosca Cabernet
\$49.500

Luigi Bosca Sauvignon Blanc
\$43.400

Luigi Bosca Chardonnay
\$43.400

Luigi Bosca de Sangre Malbec D.O.C.
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre White Blend
\$64.000

Luigi Bosca Los Nobles Malbec D.O.C.
\$180.000

Sparkling wines

Chandon EB
\$55.500

Chandon Rosé
\$57.900

Chandon 187
\$15.000

Aperitifs

Lunfa Bottle
\$35.000

Lunfa Glass
\$10.000



Cocktails Clásicos

Aperol Spritz	\$18.000
Manhattan	\$20.000
Fernet	\$17.000
Cynar Julep	\$17.000
Old Fashioned	\$20.000
Cuba Libre	\$17.000
Espresso Martini	\$18.000
Campari con Naranja	\$18.000
Caipiroska	\$18.000
Caipiriña	\$18.000
Mojito	\$17.000
Negroni	\$19.000
Dry Martini	\$18.000
Gin Tonic Nacional	\$16.000
Gin Tonic Importado	\$20.000
Ferroviano	\$17.000

Cocktails de autor

Torino Syrup de jengibre, jugo de limón, espumante extra Brut, pepino, aceitunas	\$20.000
Nápoles Gin Hendrick's, cordial de pomelo, jugo de pomelo, tónica, pimienta mixta.	\$20.000
Elixir Barolo Johnnie Walker red label, syrup de jengibre, jugo de limón, albúmina, rayadura de lima.	\$20.000
Dante Inferno Tequila silver, licor de cereza, cordial de pomelo, tajín.	\$20.000
Don Fiorello Syrup de maracuyá especiado, syrup de jengibre, jugo de naranja, espumante Extra Brut, penacho de menta	\$20.000



Coffee bar

Espresso
\$4.200

Americano
\$4.700

Large coffee
\$5.300

Small Cortado Espresso shot with a dash of milk
\$4.100

Medium Cortado Americano with a dash of milk
\$4.700

Large Cortado Large coffee with a shot of milk
\$5.300

Café con Leche Half coffee, half steamed milk
\$4.900

Small Lágrima Hot milk with a drop of coffee
\$4.100

Medium Lágrima Hot milk with a dash of coffee
\$4.600

Large Lágrima Hot milk with a shot of coffee
\$5.400

Tea
\$4.400

Tea with Milk
\$4.500

Submarine style hot chocolate
Tall glass of steamed milk served with
two chocolate bars
\$5.400

Cappuccino
\$7.500

Irish Coffee
\$9.500

Almond milk add-on
\$4.000

Adicional de Crema
\$2.000

“World Champion” Alfajor
\$4500
Pistaccio Alfajor
\$5.000



Palacio Barolo

Some buildings are part of the landscape. Palacio Barolo is part of history.

This icon of Buenos Aires architecture was conceived as a masterpiece where art, imagination, and innovation coexist in perfect harmony. For a few years, it stood as the tallest building in South America, and even today, it continues to inspire awe in everyone who walks through its doors.

From the 16th floor, home to Salón 1923, the city takes on a whole new perspective. Beneath the light of its historic lighthouse, Buenos Aires unfolds in all its splendor, reminding us that some places are capable of moving us even before we sit down at the table. Because experiencing Palacio Barolo is not just about visiting a monument—it is about becoming part of a story that continues to be written with every person who visits.

Thank you for choosing us

