SALÓN 1923 PISO 16 "PALACIO BAROLO"

Cafetería

CLÁSICOS	POCILLO	JARRITO	DOBLE
Café Espresso	$4.500	$5.000	$5.500
Café Cortado	$4.500	$5.000	$5.500
Café con Leche	$4.500	$5.000	$5.500
Lágrima	$4.500	$5.000	$5.500
Submarino *chocolate negro en leche caliente*			$5.800

ESPECIALIDADES

Cappuccino Clásico *con canela y cacao espolvoreado*	$7.500
Cappuccino Italiano *con crema, canela y cacao espolvoreado*	$9.500
Café Moca *espresso, chocolate y espuma*	$8.500
Café con Baileys *espresso, licor Baileys y crema*	$15.000
Café Irlandés *espresso, whisky y crema*	$15.000

CAFÉ BAROLO — **$8.500**
Espresso sobre base suave de leche condensada

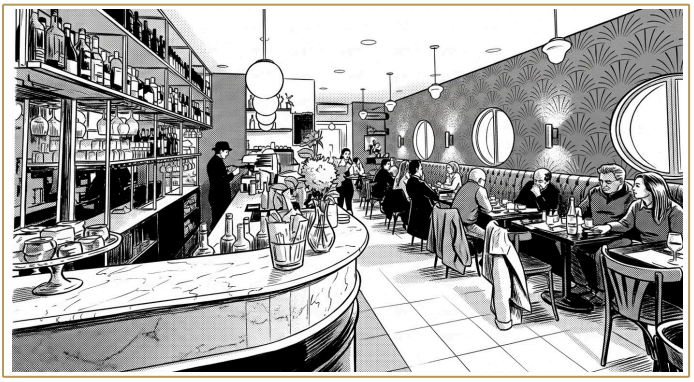
ADICIONAL: Crema para café — **$2.000**

INFUSIONES

Té Línea Intizen *variedades y blends en saquito*	$5.500

CAFÉS FRÍOS

Iced Coffee	$7.000
Iced Coffee con Leche	$8.000
Café Tonic *doble shot espresso y agua tónica*	$10.000
Iced Latte Vainilla	$10.000
Iced Latte Avellanas	$10.000



Precios en pesos argentinos. IVA incluido.

SALÓN 1923 PISO 16 "PALACIO BAROLO"

Coctelería

CÓCTELES DE AUTOR

creaciones de la casa

Torino $21.000
Vermouth Juana, almíbar de jengibre, limón, Mumm Extra Brut

Nápoles $21.000
gin infusionado en hibiscus, Cointreau, jugo de pomelo, jugo de limón, syrup y tónica

Il Diavolino $21.000
whisky escocés infusionado con picante, syrup de jengibre, lima

Dante Inferno $21.000
tequila silver, licor de cereza, cordial de pomelo, tajín

Don Fiorello $21.000
syrup de maracuyá y jengibre, naranja, espumante, menta

NEGRONIS & VERSIONES

BarolloBardier $20.000
Bourbon, Campari & Vermouth Cantieri Navali

Negroni Clásico $19.000
gin, Campari y Vermouth Cantieri Navali

Negroni Sbagliato $19.000
Campari, Vermouth Cantieri Navali y espumante

Americano $19.000
Campari, Vermouth Cantieri Navali y golpe de soda

Mi-To (Milano-Torino) $18.000
Campari y Vermouth Cantieri Navali en partes iguales

CLÁSICOS

Manhattan $20.000
whiskey rye/bourbon, vermouth rosso, Angostura

Old Fashioned $20.000
bourbon, terrón de azúcar, Angostura, piel de naranja

Margarita $20.000
tequila, triple sec, jugo de lima y borde de sal

Cosmopolitan $20.000
vodka, triple sec, jugo de arándanos y jugo de lima

Dry Martini $19.000
gin, vermouth dry y aceituna o piel de limón

Espresso Martini $19.000
vodka, licor de café y shot de espresso fresco

Aperol Spritz $19.000
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja

Hanky Panky $18.000
gin, vermouth rosso y Fernet Branca

Mojito $18.000
ron blanco, menta fresca, lima, azúcar y soda

Gin Tonic Importado $20.000
con Gin Tanqueray & agua tónica

Gin Tonic Nacional $17.000
con Gin Aconcagua & agua tónica

Caipiriña / Caipiroska $19.000
cachaça o vodka, lima y azúcar

Caipi Maracuyá / Frutos Rojos $20.000
con pulpa natural de fruta

Cynar Julep $17.000
Cynar tradicional, jugo de pomelo, menta y azúcar

Fernet Branca $17.000
con Coca-Cola

SIN ALCOHOL

Agua con / sin gas	$5.500
Aquarius	$6.000
Gaseosa línea Coca	$7.000
Jugo de Naranja	$6.000
Citric	
Jugo Detox	$8.000

LIMONADAS

Clásica	$7.500
Menta y Jengibre	$8.000
Maracuyá	$8.000
Hibiscus	$8.000
Pomelada	$8.000

Precios en pesos argentinos. IVA incluido.

SALÓN 1923 · PISO 16 · PALACIO BAROLO

Bebidas & Destilados

MEDIDA: 2 OZ / 60 ML · CERVEZAS POR UNIDAD

WHISKIES & BOURBON

escocés, bourbon & irish

Macallan	**$84.000**
JW Green	**$72.500**
Talisker	**$66.500**
Chivas	**$53.000**
JW Black	**$22.000**
Jack Daniel's	**$18.500**
JW Red	**$15.000**
Jameson	**$15.000**

GIN

Hendrick's	**$22.500**
Tanqueray	**$12.000**
Beefeater	**$12.000**
Aconcagua	**$8.000**

CERVEZAS

Corona	**$10.000**
Stella	**$9.000**
Imperial (IPA / Lager)	**$8.000**

TEQUILA

Volcán	**$31.500**
Cuervo Especial	**$27.000**
Cuervo Silver	**$20.500**
El Jimador	**$16.000**

RON

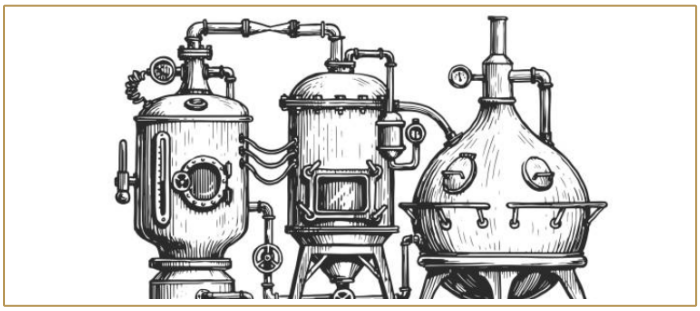
Ron Barceló	**$14.000**
Havana Especial	**$8.000**
Havana Original	**$8.000**

APERITIVOS

Branca	**$8.000**
Lunfa	**$7.000**
Aperol	**$6.000**
Carpano	**$6.000**
Cynar	**$6.000**

LICORES

Cointreau	**$25.000**
Baileys	**$20.000**
Disaronno	**$17.500**
Borghetti	**$8.000**
Tía María	**$8.000**



Precios en pesos argentinos. IVA incluido.

SALÓN 1923 · PISO 16 · "PALACIO BAROLO"

Carta de vinos

ETIQUETA	BOTELLA	COPA
TINTOS		
Los Nobles de Luigi Bosca | *Malbec*	$150.000	—
Angélica Zapata | *Malbec*	$55.000	—
Petit Caro | *Cabernet Sauvignon · Malbec*	$49.000	$14.500
Saurus Select | *Pinot Noir*	$44.000	$13.000
Luigi Bosca De Sangre | *Malbec*	$42.000	—
Saurus Select | *Merlot*	$40.000	—
Saurus Select | *Malbec*	$40.000	—
Felino | *Cabernet Sauvignon*	$40.000	—
Catena Zapata Appellation | *Cabernet Franc*	$45.000	—
Aruma | *Malbec*	$32.000	$10.000
Cuchillo de Palo | *Pinot Noir*	$25.000	—
La Linda | *Malbec*	$24.000	—
ROSADOS		
Naviero | *Rosé*	$36.000	$11.000
Casa de Herrero | *Rosé de Pinot Noir*	$24.000	—
BLANCOS		
Luigi Bosca Insignia | *Chardonnay*	$42.000	$12.000
Felino | *Chardonnay*	$36.000	—
Altosur | *Torrontés*	$32.000	—
La Linda Sweet | *Viognier*	$24.000	$9.000
Luigi Bosca De Sangre | *White Blend*	$42.000	—
ESPUMANTES		
Salentein | *Nature*	$62.000	—
Chandon | *Extra Brut*	$50.000	—
Chandon | *Brut Rosé*	$55.000	—
Chandon | *Extra Brut 187,5 ml*	$15.000	—
CHAMPAGNE FRANCÉS		
Veuve Clicquot | *Brut*	$350.000	—
Veuve Clicquot | *Rosé*	$450.000	—

COPA DEL DÍA — $9.000 / *Consultar*

0% **DOMAINE BRUNETTE** — $16.000
Vino espumoso **sin alcohol** · *375 ml*

◇

Precios en pesos argentinos · Copas calculadas sobre un rendimiento comercial de 4 por botella.



PROMO VERMOUTH
CANTIERI NAVALI
ROSSO O BIANCO

$60.000

La botella entera de vermouth
(*si te sobra, te la podés llevar*).
Además incluye:

- Todas las copas que necesites
- Hielo
- Rodajas de naranja y limón
- 2 bebidas sin alcohol para mezclar en la mesa y preparar tu trago.

Un buen trago, siempre es una buena idea.

Desayunos y meriendas

Medialuna VG	**$5.600**
Medialuna con jamón y queso	**$8.300**
Croissant con crema pastelera de chocolate y pistachos tostados V	**$9.500**
Croissant salado con salmón ahumado, crema de mango y cebolla encurtida	**$19.000**
Pan de campo con palta, tomates cherry y huevo a la plancha	**$17.500**
Tostada francesa V	**$16.000**
Budín de banana V	**$9.500**
Húmedo de chocolate SIN TACC	**$8.500**
Crumble de manzana V	**$11.000**
Granola con frutas del día, yogur y miel V	**$18.500**

VG Vegano V Vegetariano SIN TACC Libre de gluten



Precios en pesos argentinos. IVA incluido.

SALÓN 1923 PISO 16 PALACIO BAROLO

HUEVOS

De 9:00 AM a 12:30 PM

Huevos revueltos sobre tostón [V] **$9.000**

- *Opción pan sin gluten* [SIN TACC] **$9.500**

Roll [V] [SIN TACC] **$12.000**
Con champiñones al sartén y queso fontina.

Florentino [V] **$13.500**
Huevos revueltos, bechamel de espinacas, pan brioche y gratin de parmesano.

SANDWICHES

Lo salado

Bagel [V] **$13.000**
Con palta, rúcula, queso crema y cebollín.

- *Adicional salmón ahumado* **+$20.500**

Bagel vegetariano [VG] **$16.400**
Hummus, zucchini, tomate y pimiento asado. Paté de aceitunas y verdes.

Árabe tostado **$12.500**
Lomito ahumado y queso gruyere.

- *Opción tostado sin gluten* [SIN TACC] **$16.300**

PASTELERÍA

Lo dulce

New York cheesecake [V] **$16.700**
Clásico americano a base de queso.

Porción de Chocolate [V] **$15.300**
Biscuit y crema de chocolate en dos capas.

Tarteleta frutal **$14.500**
Con crema pastelera y frutas de estación.

[VG] Vegano [V] Vegetariano [SIN TACC] Libre de gluten



Precios en pesos argentinos. IVA incluido.

MEDIODÍA & ATARDECER

A partir de las 12.00 del mediodía

TABLAS

Tabla de quesos **(Para 2) $36.000 | (Para 4) $67.000**

Affumicatto, queso azul, queso brie, queso gruyere y cheddar añejo. Con membrillos en almíbar.

Tabla de quesos y fiambres **(Para 2) $47.000 | (Para 4) $92.000**

Affumicatto, queso azul, queso brie, gruyere, cheddar añejo y membrillos en almíbar, acompañados de mortadela con pistacho, jamón crudo, salame tandilense, lomito ahumado y leverwurst.

Todas las tablas se acompañan con panera

PARA PICAR

Empanada de vacío **$9.000**
Al horno.

Papas fritas provenzal a caballo **$15.000**

Triolet **$8.000**
Maní salado, olivas marinadas y cubos de queso saborizados.



Precios en pesos argentinos. IVA incluido.

SALÓN 1923 PISO 16 "PALACIO BAROLO"

Ensaladas

Remolachas, zanahorias, stracciatella V **$18.000**
Aliño cítrico.

Brócoli y zucchini, garbanzos, pepino y hojas VG **$17.000**
Tahini, vinagre de sidra y cilantro.

Caesar V **$16.000**
Colchón de verdes con croutons, aderezo caesar y queso.
• Adicional pollo o langostinos: $9.000 c/u

Platitos

Pechuga rellena SIN TACC **$28.000**
Pechuga rellena con jamón y queso, con papas noisette y crema de puerros.

Langostinos marinados y puerros SIN TACC **$25.000**

Selección de setas VG **$18.000**
Hongos del día con pan tostado.
• **Opción pan sin gluten** SIN TACC **$20.000**

Ternera braseada SIN TACC **$32.000**
Ternera braseada con salsa demi-glace. Guarnición: cremoso de papas o ensalada.

Carpaccio de remolacha, queso azul y almendras caramelizadas V **$12.000**
Aderezo balsámico.

Burratina, rúcula, jamón crudo, pistachos V SIN TACC **$26.000**
Aderezo balsámico.

Peras al vino tinto, queso Brie, almendras V SIN TACC **$18.000**
Aderezo balsámico.

Postres

Flan mixto SIN TACC **$11.000**
Flan de dulce de leche, servido con crema y dulce de leche.

Bougatsa tibia **$12.000**
Masa filo, crema pastelera, miel y pistachos.

VG Vegano V Vegetariano SIN TACC Libre de gluten

