



VICTORIA



PIZZA

RESTAURANT

PASTAS

CAFÉ

Nuestras Especialidades

869	Ravioles al Uso Nostro	\$ 6200.-
	<i>Tomate, queso rallado y albahaca</i>	
885	Sorrentinos a la Parisiene	\$ 8200.-
	<i>Salsa blanca, ave, jamón y champignones</i>	
870	Pallar de lomo Mont Blanc	\$ 16000.-
	<i>Grillet, acelga a la crema, mozzarella y papas españolas</i>	
871	Mollejitas al champagne	\$ 14500.-
	<i>Champignones, crema de leche, timbal de arroz</i>	
872	Suprema de pollo Alcázar	\$ 10500.-
	<i>Salsa crema, timbal de arroz amarillo, y escalope de paté</i>	
873	Salmón Nicoisse	\$ 27500.-
	<i>Salmón rosado a la plancha, tomate concasé, anchoas, aceitunas negras y papas al natural</i>	
874	Tabla de Mariscos	\$ 27000.-
	<i>Pulpo, mejillones, langostinos, calamaretis, camarones, rabas</i>	
875	Brochette mixto	\$ 11500.-
	<i>Ave, panceta, morrones, cebolla, carne, y papas ballet</i>	
876	Chivito a la Diabla	\$ 14000.-
	<i>Morrones, verdeo, vino chablis, ají y papas españolas</i>	
877	Emincet de lomo París	\$ 18000.-
	<i>Panceta, papas a la crema y salsa de frambuesa</i>	
878	Mollejitas al Chablis	\$ 14500.-
	<i>Con timbal de arroz</i>	
879	Bife de Chorizo "Gran King"	\$ 16000.-
	<i>Panceta, punta de espárragos, aros de cebolla, morrones, y papas noisette</i>	
867	Pechuguita de pollo a la Naranja	\$ 10500.-
	<i>Con puré de batatas duquesa</i>	
880	Medio pollo relleno al champignon	\$ 15000.-
	<i>Con jamón, panceta, champignones y papas noisette</i>	
881	Lenguado Primavera	\$ 14500.-
	<i>Con salsa crema, champignones, camarones, y puré duquesa</i>	
882	Mollejas al Oporto	\$ 14500.-
	<i>Con papas noisette</i>	
883	Matambrito tiernizado a la Suiza	\$ 10600.-
	<i>Con papas a la crema</i>	
885	Suprema a la Kiev	\$ 10500.-
	<i>Con panaché de legumbres</i>	
886	Costillitas de cerdo Campesina	\$ 10600.-
	<i>Huevo frito, aros de cebolla y papas fritas</i>	
887	Pollo a la Mozzarella	\$ 10500.-
	<i>Daditos de panceta, mozzarella gratinada, y papas noisette</i>	
888	Salmón rosado a la Naranja	\$ 27500.-
	<i>Con puré de batata duquesa</i>	
890	Matambrito al Verdeo	\$ 10600.-
	<i>De cerdo, con papas noisette</i>	
889	Filet de Merluza al Verdeo	\$ 10500.-
	<i>Con papas al verdeo</i>	

SERVICIO DE MESA

LUNES A JUEVES: \$300.-

VIERNES - SÁBADO - DOMINGO Y FERIADO:
\$ 450.-

"LA SAL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD"

sugerencias light

Ley 1906 prevención de enfermedades
cardiovasculares, obesidad, diabetes y celíacos

PLATOS RECOMENDADOS

820	Salmón rosado grillé con verduras al vapor (190 cal.)	\$ 23000.-
821	Pechuguita grillé con guarnición de hortalizas (210 cal.)	\$ 7500.-
822	Lomito Pallar con guarnición de tomate y apio (230 cal.)	\$ 8600.-
253	Peceto al horno con guarnición (250 cal.)	\$ 10500.-
273	Panaché de verduras (110 cal.)	\$ 6000.-
948	Filet de lenguado grillé (150 cal.) <i>(sin guarnición)</i>	\$ 9700.-
672	Gnoquis de papa (Sin TACC) c/crema o tomate al natural	\$ 6400.-
673	Gnoquis de espinaca (Sin TACC) c/crema o tomate al natural	\$ 6700.-
44	Galletas de arroz	\$ 1500.-
22	Unidad de manteca / queso / mermelada (SIN TACC)	\$ 550.-
	Alfajor (Sin TACC)	\$ 1600.-

APTO VEGANO

	Risotto del bosque (Arroz azafranado, almendras, nuez, tomate seco, tofu, romero)	\$ 11300.-
	Fideos de arroz (Salteados con morrón, cebolla, verdeo, ajo, salsa de soja, tofu)	\$ 10300.-
	Tortilla de papa o verdura Papa o verdura, cebolla, harina de garbanzo, condimentos	\$ 6900.-

Más sugerencias
en la página
de ensaladas
especiales...

Todos los precios de esta carta
están expresados en pesos



- 850 **Strudel de espinaca y salmón**..... \$ 12500.-
(Salteado con ajo, tocino, champignón, masa de hojaldre sobre salsa de crema de queso azul)
- 851 **Sorrentinos de calabaza**..... \$ 8000.-
(Con suave salsa de queso)
- 852 **Fetuchini caprese** \$ 8000.-
(Al huevo, salteados con ajo, tomate fresco, queso y aceitunas)
- 853 **Brochette de mar** \$ 12500.-
(Pincho de merluza, lenguado, salmon, gambas)
- 855 **Lenguado MDQ** \$ 12000.-
(Grille, ajo, manteca, limón, mejillones, perejil, papas noisette)
- 856 **Arroz "El Cien" (Para compartir)** \$ 12500.-
(Arroz cremoso sazonado, con jamón, ave y champignon)
- 857 **Strogonff de lomo**..... \$ 12500.-
(Piké crema, pimentón, champignón, timbal de arroz)
- 859 **Carre de cerdo a la miel y Jengibre**..... \$ 11500.-
(Con reducción de puré de zanahoria)
- 861 **Cordero al romero**..... \$ 12500.-
(Con papas rusticas)
- 862 **Postre Amadeo**..... \$ 5000.-
(Base de ananá, helado de crema americana, obleas, caramelo, crema charlotte)

sugerencias del chef



entradas



platos calientes y guarniciones

210	Jamón crudo con ensalada rusa . . .	\$ 7000.-
211	Jamón cocido con ensalada rusa . . .	\$ 5000.-
212	Jamón crudo con melón	\$ 10500.-
213	Jamón crudo con palmitos	\$ 10500.-
229	Jamón crudo solo	\$ 6000.-
236	Jamón Serrano con ensalada rusa . .	\$ 8800.-
215	Lengua a la vinagreta	\$ 6400.-
217	Matambre arrollado con ensalada rusa	\$ 7000.-
218	Tomates rellenos de ave con ensalada rusa	\$ 5800.-
219	Tomates rellenos de atún con ensalada rusa	\$ 6600.-
220	Mayonesa de ave	\$ 5400.-
221	Mayonesa de atún	\$ 6800.-
222	Salpicón de ave	\$ 6200.-
223	Salpicón de atún.	\$ 7600.-
224	Palmitos con salsa golf	\$ 13500.-
230	Vitel Tonné	\$ 7500.-
231	Peceto a la criolla	\$ 7400.-
232	Picada de la Casa	\$ 18500.-
233	Media Picada de la Casa	\$ 13500.-
235	Cocktail de Camarones	\$ 9000.-
240	Ají en vinagre.	\$ 4500.-
241	Platito con corazón de alcaucil	\$ 7400.-
248	Langostinos con salsa golf.	\$ 9500.-
249	Blanco de Pavita con ensalada rusa. \$	8500.-
180	Lechón adobado con ensalada rusa. \$	8500.-
509	Queso roquefort (porción)	\$ 6300.-
511	Queso gruyere (porción).	\$ 6300.-
263	Mozzarella a la milanese	\$ 6300.-
289	Rabas (porción).	\$ 9500.-
273	Panaché de verduras.	\$ 6000.-
306	Omelette de jamón y queso	\$ 6000.-
307	Omelette de punta de espárragos . . .	\$ 6900.-
303	Omelette a la Suiza.	\$ 5400.-
329	Espárragos a la parmesana	\$ 7800.-
309	Revuelto gramajo	\$ 6000.-
328	Arroz a la Cubana.	\$ 6900.-
308	Tortilla a la Española	\$ 7000.-
312	Tortilla de papas o verduras	\$ 6000.-
272	Acelga a la crema.	\$ 6000.-
318	Porción de papas fritas o puré	\$ 3500.-
814	Guarnición papas f. o puré de papa . .	\$ 2500.-
815	Porción puré de calabaza.	\$ 3500.-
816	Guarnición puré de calabaza.	\$ 2500.-

SERVICIO DE MESA

LUNES A JUEVES: \$ 300.-

VIERNES- SÁBADO - DOMINGO Y FERIADO:
\$ 400.-

ensaladas

193	De la casa Victoria	\$ 5600.-
	<i>Palmito, lechuga, tomate, cebolla, papa huevo, remolacha, radicheta, zanahoria</i>	
194	Lechuga	\$ 2900.-
195	Tomate	\$ 3200.-
196	Apio	\$ 3200.-
197	Zanahoria	\$ 2900.-
198	Zanahoria y huevo	\$ 3200.-
199	Mixta	\$ 3200.-
200	Remolacha	\$ 3200.-
201	Radicheta	\$ 3200.-
202	Tomate al medio.	\$ 1800.-
203	Ensalada rusa (porción)	\$ 3800.-
204	Porotos	
205	Papa y huevo.	\$ 3200.-
206	Lechuga y tomate.	\$ 3200.-
208	Waldorf.	\$ 7400.-
	Recargo queso parmesano	\$ 1800.-

849	Tropical.	\$ 7000.-
	<i>Jamón, tomate, lechuga, palmitos, y durazno</i>	
891	Elipse	\$ 7200.-
	<i>Tomate, palmitos, ananá, apio, nuez y salsa golf</i>	
892	Del Cesar	\$ 7300.-
	<i>Lechuga juliana, ananá, palmitos, gruyere, langostinos y salsa golf</i>	
893	Caribe.	\$ 7000.-
	<i>Jamón, palmitos, apio, naranja</i>	
894	Hawaiana	\$ 7000.-
	<i>Manzana, apio, ananá y juliana de ave</i>	
895	Magnífica	\$ 7300.-
	<i>Manzana, zanahoria, melón, palmitos y salsa americana</i>	
896	Primavera	\$ 6700.-
	<i>Lechuga, tomate, remolacha, huevo, cebolla, jamón, zanahoria y queso</i>	
897	Play Boy	\$ 7200.-
	<i>Pollo, huevo, jamón, ananá y palmitos</i>	
898	París.	\$ 7200.-
	<i>Pollo, papa, chaucha, tomate, huevo y salsa americana</i>	
899	Lorena	\$ 7200.-
	<i>Manzana, zanahoria, melón, jamón y salsa americana</i>	
906	Frutos del Mar	\$ 11300.-
	<i>Berberechos, calamares, mejillones y camarones sobre colchón de hojas verdes y rodajas de tomate</i>	
907	Capresse.	\$ 7200.-
	<i>Mozzarella, tomate y albahaca</i>	

ensaladas especiales



carnes rojas

252	Peceto al horno	\$ 8900.-
253	Peceto al horno con papas	\$ 10500.-
254	Vacío al horno	\$ 8900.-
255	Vacío al horno con papas	\$ 10500.-
256	Milanesa de ternera	\$ 6500.-
257/8	Milanesa de ternera con papas	\$ 8000.-
259	Milanesa de ternera rellena con papas	\$ 10200.-
260	Milanesa de ternera napolitana con papas españolas	\$ 10200.-
261	Lomo a la pimienta c/papas a la crema	\$ 15500.-
262	Lomo al champignon c/papasa noisette	\$ 15500.-
302	Medallón de lomo Eduardo VII	\$ 18000.-
264	Escalope de lomo a la Marsala c/p. . .	\$ 10600.-
326	Escalope de lomo a la Romana con puré. .	\$ 10600.-
265	Carré de cerdo a la ciruela c/puré de manzana.	\$ 12600.-
266	Carré de cerdo con salsa de uva con puré de manzana	\$ 12600.-
267	Costillitas de cerdo con puré de manzana.	\$ 10500.-
268	Costillitas de cerdo a la Riojana.	\$ 11500.-
301	Costillitas de cerdo Villaroi.	\$ 11000.-
271	Chivito a la Calabresa	\$ 14000.-
950	Matambrito tiernizado a la mozzarella	\$ 10600.-
870	Pallar de lomo Mont Blanc	\$ 16000.-
	<i>Grillet, acelga a la crema, mozzarella y papas españolas</i>	
871	Mollejitas al champagne	\$ 14500.-
	<i>Champignones, crema de leche, timbal de arroz</i>	
875	Brochette mixto	\$ 11500.-
	<i>Ave, panceta, morrones, cebolla, carne, papas pallet</i>	
876	Chivito a la Diabla	\$ 14000.-
	<i>Morrones, verdeo, vino chablis, ají, papas españolas</i>	
877	Emincet de lomo París.	\$ 18000.-
	<i>Panceta, salsa de frambuesa y papas a la crema</i>	
878	Mollejitas al vino chablis	\$ 14500.-
	<i>Con timbal de arroz</i>	
879	Bife de chorizo "Gran King"	\$ 16000.-
	<i>Panceta, punta de espárragos, aros de cebolla, morrones y papas noisette</i>	
882	Mollejas al oporto	\$ 14500.-
	<i>Con papas noisette</i>	
883	Matambrito tiernizado a la Suiza	\$ 10600.-
	<i>Con papas a la crema</i>	
886	Costillitas de cerdo a la campesina . .	\$ 10600.-
	<i>Huevo frito, aros de cebolla y papas fritas</i>	
890	Matambrito de cerdo al verdeo	\$ 10600.-
	<i>Con papas noisette</i>	



parrilla

153	Bife de chorizo	\$ 12000.-
154	Bife de lomo	\$ 13000.-
156	Porción de vacío.	\$ 10500.-
157	Asado de tira	\$ 10500.-
162	Costillas de cerdo con papas fritas. . .	\$ 8000.-
163	Cuarto de pollo.	\$ 4200.-
166	Riñoncitos a la parrilla	\$ 7500.-
167	Mollejas	\$ 12000.-
168	Chinchulines	\$ 7000.-
170	Morcilla (cada una)	\$ 1600.-
171	Chorizo (cada uno)	\$ 1600.-
172	Salmón rosado con papas naturales.	\$ 23000.-
173	Lechón a la parrilla	\$ 11000.-
948	Filet de lenguado	\$ 9700.-
178	Provoleta.	\$ 6500.-
179	Brochette de lomo con papas pay . . .	\$ 13500.-
875	Brochette mixto con papas pay	\$ 11500.-
155	Medio lomo	\$ 9000.-
186	Matambre arrollado a la parrilla con fritas .	\$ 8600.-
189	Matambrito de cerdo con fritas	\$ 9800.-
152	Bife de chorizo mariposa (500 g)	\$ 15500.-

287	Filet de merluza	\$ 6600.-
288	Filet de merluza con puré de papas	\$ 8800.-
889	Filet de merluza al verdeo.	\$ 10500.-
	<i>Con papas al natural</i>	
289	Porción de rabas.	\$ 9500.-
	Calamaretis fritos	\$ 11000.-
	Calamaretis a la Leonesa.	\$ 13500.-
290	Cazuela de mariscos <i>(para compartir)</i>	\$ 27000.-
291	Paella Valenciana <i>(para compartir)</i>	\$ 27000.-
292	Salmón rosado al roquefort	\$ 27000.-
293	Cazuela de calamares <i>(para compartir)</i>	\$ 18500.-
310	Arroz con calamares <i>(para compartir)</i>	\$ 18500.-
944	Salmón rosado del Rey	\$ 29000.-
	<i>Salsa crema de apio y roquefort con timbal de arroz</i>	
873	Salmón nicoisse.	\$ 27500.-
	<i>Salmón rosado a la plancha, tomate, concasé, anchoas, aceitunas negras y papas al natural</i>	
945	Trucha a la manteca negra	\$ 12500.-
	<i>Con alcaparras y papas al natural</i>	
953	Trucha a la Reina	\$ 15000.-
	<i>Rellena con arroz, champignones y camarones con puré</i>	
	Trucha a la almendra	\$ 13500.-
948	Lenguado Grille	\$ 9700.-
881	Lenguado primavera	\$ 14500.-
	<i>Con salsa crema, champignones, camarones y puré</i>	
175	Lenguado al roquefort.	\$ 12000.-
888	Salmón rosado a la naranja	\$ 27500.-
	<i>Con puré de batata duquesal</i>	
820	Salmón light	\$ 23000.-
	<i>Grille con verduras al vapor</i>	
172	Salmón rosado grillé	\$ 23000.-
	<i>Con papas naturales</i>	
874	Tablita de mariscos	\$ 27000.-
	<i>Mejillones, langostinos, calamaretis, camarones, rabas y verberechos</i>	
868	Gambas al ajillo	\$ 13500.-
338	Arroz con mariscos <i>(para compartir)</i>	\$ 27000.-



pescados y mariscos



aves

	Bastoncitos de pollo rebozados.	\$ 7000.-
	<i>Con papas fritas</i>	
274	Milanesa de pollo	\$ 6500.-
275/6	Milanesa de pollo con papas.	\$ 8000.-
279	Milanesa de pollo a la napolitana c/f	\$ 10000.-
297	Milanesa de pollo rellena con puré.	\$ 10000.-
280	Medio pollo deshuesado al champignon \$	14000.-
299	Cuarto de pollo al champignon	\$ 10500.-
300	Medio pollo al verdeo	\$ 13000.-
339	Medio pollo a la naranja.	\$ 13000.-
281	Suprema Victoria Impala	\$ 11000.-
	<i>Papas pay, crema de choclos y croquetas de batata</i>	
282	Suprema de pollo a la Suiza	\$ 10500.-
283	Suprema de pollo a la Maryland	\$ 11000.-
284	Suprema de pollo Grisset.	\$ 10500.-
285	Suprema de pollo	\$ 6700.-
286	Suprema de pollo napolitana	\$ 10500.-
298	Suprema de pollo rellena con papas fritas. \$	10500.-
940	Cuarto de pollo a la Portuguesa.	\$ 9800.-
941	Cuarto de pollo a la Calabresa.	\$ 9800.-
942	Cuarto de pollo a la Provenzal.	\$ 9800.-
943	Cuarto de pollo al ajillo.	\$ 9800.-
	Cuarto de pollo al verdeo	\$ 9800.-
311	Arroz con pollo a la Valenciana	\$ 10500.-
313	Cazuela de pollo.	\$ 10500.-
872	Suprema de pollo Alcázar.	\$ 10500.-
	<i>Salsa crema, timbal de arroz y escalope de paté</i>	
867	Pechuguita de pollo a la Naranja.	\$ 10500.-
	<i>Con puré de batatas duquesa</i>	
880	Medio pollo relleno al champignon	\$ 15000.-
	<i>Con jamón, panceta, champignones y papas noisette</i>	
885	Suprema a la Kiev.	\$ 10500.-
	<i>Con panaché de legumbres</i>	
887	Pollo a la mozzarella	\$ 10500.-
	<i>Daditos de panceta, mozzarella gratinada y papas noisette</i>	
952	Suprema Fiorentina	\$ 10500.-
	<i>Con crema de espinacas y papas noisette</i>	



SERVICIO DE MESA

LUNES A JUEVES: \$ 300.-

VIERNES - SÁBADO - DOMINGO Y FERIADO:
\$ 400.-

Nuestras Salsas

Fileto

Salsa blanca

Pesto

Crema

Bolognesa

Salsa de tomate y ternera picada

Caruso

Crema, demi glacé, jamón, champignon

Mozzarella

Scarparo

Fileto, crema, verdeo, jamón

Cuatro quesos

Reggianito, roquefort, mar del plata, tybo

Parisiene

Salsa blanca, ave, jamón, champignon

Uso Nostro

Salsa de tomate, albahaca, queso rallado

Príncipe de Nápoli

Crema, tuco, jamón, ave, muzzarella, huevo poché

Vongole

Fileto, berberechos

pastas caseras

850	Porción de Lasagna rellena	\$ 7200.-
751	Canelones a la Rossini.	\$ 6200.-
752	Canelones a la Parmesana.	\$ 6200.-
753	Gnoquis o Tallarines Príncipe di Nápoli	\$ 6800.-
754-763	Gnoquis o Tallarines a la Bolognesa . .	\$ 6800.-
777-764	Gnoquis o Tallarines a la Crema.	\$ 5200.-
755-765	Gnoquis o Tallarines con Manteca . . .	\$ 5200.-
756-766	Gnoquis o Tallarines al Tuco.	\$ 5200.-
757-767	Gnoquis o Tallarines al Pesto	\$ 6200.-
758-768	Gnoquis o Tallarines con Estofado. . .	\$ 6800.-
825-826	Gnoquis o Tallarines a la Vongole . . .	\$ 9000.-
760-770	Gnoquis o Tallarines a la Parisienne. .	\$ 6800.-
771	Gnoquis o Tallarines a la Mozzarella. .	\$ 6800.-
772	Ravioles al Gran Caruso	\$ 7100.-
869	Ravioles al Uso Nostro.	\$ 6200.-
776	Ravioles al Tuco	\$ 5500.-
778	Ravioles con Estofado.	\$ 7200.-
780	Ravioles a la Parisienne.	\$ 7200.-
781	Ravioles a los Cuatro Quesos	\$ 7200.-
782	Ravioles a la Bolognesa.	\$ 7200.-
785	Porción de Estofado	\$ 5500.-
884	Sorrentinos al Tuco.	\$ 7200.-
885	Sorrentinos a la Parisiense.	\$ 8200.-
882	Sorrentinos de Salmón al Uso Nostro	\$ 9500.-





pizzas especiales de la casa

		Grande 8p.	Mediana 6p.
340-440	Victoria Impala <i>Salsa de tomates, jamón, mozzarella, rodajas de tomate, cebolla, morrones, huevo picado y aceitunas</i>	\$ 14500.-	\$ 13500.-
341-441	Super Victoria Impala <i>Mozzarella, jamón, salsa golf, palmitos, morrones, huevo duro y aceitunas negras</i>	\$ 15500.-	\$ 14500.-
342-442	De Espárragos <i>Mozzarella, salsa blanca, espárragos, queso rallado aceite de oliva, morrones y aceitunas negras</i>	\$ 14500.-	\$ 13500.-
343-443	Brasilera <i>Mozzarella, jamón, ananá, y aceitunas</i>	\$ 14500.-	\$ 13500.-
344-444	Criolla <i>Salsa de tomate, cebolla, mozzarella, panceta, huevos, morrones y aceitunas</i>	\$ 14500.-	\$ 13500.-
345-445	Gallega <i>Salsa de tomates, mozzarella, sardinas, huevos, aceitunas negras</i>	\$ 13500.-	\$ 12500.-
346-446	Romana <i>Salsa de tomates, jamón, mozzarella, rodajas de tomate, cebolla, y aceitunas negras</i>	\$ 13500.-	\$ 12500.-
347-447	Palmitos <i>Mozzarella, salsa golf y palmitos</i>	\$ 14000.-	\$ 13000.-
348-448	De Roquefort	\$ 12000.-	\$ 11000.-
349-449	De Provolone	\$ 12000.-	\$ 11000.-
350-450	De Cantimpalo <i>Mozzarella, cantimpalo y aceitunas negras</i>	\$ 12000.-	\$ 11000.-
351-451	Vienesas <i>Mozzarella, mayonesa, salchichas de Viena, morrones</i>	\$ 13500.-	\$ 12500.-
352-452	Americana <i>Mozzarella, mayonesa, jamón, huevo duro, morrones</i>	\$ 13500.-	\$ 12500.-
356-456	De Humita <i>Mozzarella, humita, queso rallado, morrones, aceitunas</i>	\$ 13500.-	\$ 12500.-
365-465	Pizzaiola <i>Morrón, ajo, ají molido y condimentos</i>	\$ 11000.-	\$ 10000.-
359-459	Siciliana <i>Mozzarella, morrón saltado al horno</i>	\$ 11500.-	\$ 10500.-
360-460	Florentina <i>Mozzarella, rodajas de tomate y longaniza</i>	\$ 14000.-	\$ 13000.-
361-461	Genovesa <i>Mozzarella, rodajas de tomate, longaniza y anchoas</i>	\$ 14500.-	\$ 13500.-
362-462	Sorrentina <i>Mozzarella, cebolla y condimentos</i>	\$ 10000.-	\$ 9000.-
363-463	Primavera <i>Mozzarella, huevo duro y aceitunas</i>	\$ 10000.-	\$ 9000.-
364-464	De alcaucil <i>Mozzarella, alcauciles, roquefort y queso rallado</i>	\$ 15500.-	\$ 14500.-
353-453	Rúcula <i>Mozzarella, rúcula y parmesano</i>	\$ 12000.-	\$ 11000.-
368-468	Rúcula Especial <i>Mozzarella, rúcula, parmesano y jamón crudo</i>	\$ 15500.-	\$ 14500.-
382-482	Gran Rial <i>Mozzarella, panceta y huevos fritos</i>	\$ 15500.-	\$ 14500.-

pizzas tradicionales

		Grande 8p	Mediana 6p	Individual (Plato) Pizzetta 4p
374-474-390	Mozzarella	\$ 8500.-	\$ 7500.-	\$ 6000.-
375-475-391	Anchoas	\$ 8500.-	\$ 7500.-	\$ 6000.-
376-476-392	Jamón	\$ 10000.-	\$ 9000.-	\$ 7500.-
377-477-393	Morrones	\$ 10000.-	\$ 9000.-	\$ 7500.-
378-478-394	Jamón y morrones	\$ 11500.-	\$ 10500.-	\$ 9000.-
379-479-396	Calabresa	\$ 11500.-	\$ 10500.-	\$ 9000.-
381-481-398	Napolitana	\$ 10000.-	\$ 9000.-	\$ 7500.-
383-483	Espinacas	\$ 10000.-	\$ 9000.-	\$ 7500.-
384-484	Fugaza	\$ 8300.-	\$ 7300.-	
385-485	Fugazzeta	\$ 11300.-	\$ 10300.-	
386-486	Fugazzeta con jamón	\$ 12300.-	\$ 11300.-	
357-457	Fugazzetón relleno	\$ 13300.-	\$ 12300.-	

Queso, jamón, tomate, cebolla, condimentada

calzones

		Grande	Mediano
358-458	Calzone Napolitano . . . <i>Ricota,</i>	\$ 15500.-	\$ 14000.-
369-469	Calzone Roquefort . . . <i>Mozzarella, jamón, tomate, roquefort</i>	\$ 15500.-	\$ 14000.-
370-371	Calzone Sopresatta . . . <i>Mozzarella, jamón, tomate, longaniza</i>	\$ 16500.-	\$ 15000.-
	Calzone de Palmitos . . . <i>Mozzarella, jamón, salsa golf, huevo, palmitos, morrón</i>	\$ 16500.-	\$ 15000.-



empanadas
fainas
tartas

418-419	Criolla / Pollo / Humita /	
420-423	Jamón y Queso / Queso y Cebolla.	\$ 1100.-
403	Fainá (porción)	\$ 650.-
404	Fainá rellena (porción)	\$ 2500.-
421	Gallega atún	\$ 4000.-
422	Pascualina.	\$ 2900.-
411-412	Recargo doble jamón o Mozzarella	\$ 2500.-

copas heladas



postres

790	Victoria	\$ 6000.-	490	Flan	\$ 2300.-
	<i>Helado de frutilla y vainilla, frutillas, cerezas, durazno, flan, crema y obleas</i>		491	Flan con crema.	\$ 2900.-
791	Ice Cream Soda.	\$ 4500.-	492	Flan mixto.	\$ 3400.-
792	Helado Cremas varias . .	\$ 3400.-	493	Merengue con crema	\$ 3500.-
793	Almendrado . . .	\$ 3400.-	494	Merengue con dulce de leche	\$ 3500.-
794	Charlotte	\$ 4200.-	497	Duraznos en almíbar.	\$ 2400.-
796	Bombón helado.	\$ 3200.-	498	Budín de pan.	\$ 2400.-
797	Don Pedro	\$ 5000.-	499	Ananá en almíbar.	\$ 3200.-
798	Banana Split . . .	\$ 6000.-	501	Ensalada de frutas	\$ 3200.-
	<i>Helado de vainilla, frutilla o chocolate, banana, crema y obleas</i>		502	Ensalada de frutas con helado	\$ 4500.-
799	Copa Melba . . .	\$ 6000.-	503	Frutillas.	\$ 3400.-
	<i>Helado de vainilla y frutilla o chocolate. Sobre base de frutos y obleas</i>		507	Isla flotante c/sambayón	\$ 3800.-
789	Medio helado . .	\$ 2700.-	514	Mousse de chocolate	\$ 3500.-
795	Copa Delicia . . .	\$ 6000.-	515	Manzana asada	\$ 2400.-
803	Milk Shake	\$ 4800.-	519	Panqueque de manzana	\$ 3500.-
804	Cassatta Helada	\$ 2800.-	521	Panqueque de banana.	\$ 3500.-
800	Copa Impala . . .	\$ 6000.-	520	Panqueque de manzana al rum.	\$ 4800.-
	<i>Helado de frutilla, chocolate y crema americana, banana, naranjas y habanitos</i>		516	Panqueque mixto dulce y crema	\$ 3300.-
801	Copa Sundae . .	\$ 6000.-	803	Sorbete.	\$ 4800.-
			864	Volcán de chocolate	\$ 5500.-
				<i>Con helado de americana, y salsa de frambuesa</i>	
			862	Negroni.	\$ 5500.-
				<i>Brownie tibio con helado y salsa de chocolate</i>	
			858	Copa oreo.	\$ 6000.-
				<i>Dulce de leche repostero, helado de crema americana, obleas, galletitas oreo y salsa de chocolate</i>	

bebidas sin alcohol

116	Gaseosa toda variedad	\$ 1700.-
117	Agua mineral.	\$ 1700.-
148	Jugos naturales de frutas exprimidos	
	naranja, pomelo	\$ 3300.-
142	Licuido de banana con leche	\$ 4000.-
143	Licuido de frutas con agua	\$ 4000.-
146	Licuido de tuti-fruti.	\$ 4000.-
144	Recargo por leche.	\$ 1000.-
	Recargo jugo de naranja	\$ 1000.-
145	Limonada jarra.	\$ 6000.-

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
A MENORES DE 18 AÑOS

Quilmes



PATAGONIA
CERVEZA

127	Quilmes clásica 1 Lt.	\$ 4300.-
128	Porroncito Bock o 1890 340cc	\$ 2800.-
129	Cazuelita de queso, jamón o aceit.	\$ 2700.-
130	Chopp/Balón Quilmes clásica 330cc	\$ 2800.-
132	Ingredientes para uno	\$ 5500.-
151	Balón o chop de sidra	\$ ---
158	Stella Artois porrón 330cc	\$ 3300.-
125	Stella Artois 1 Lt.	\$ 6000.-
559	Stella Artois Noire 1 Lt.	\$ 6000.-
131	Patagonia 740cc	\$ 6200.-

DISFRUTÁ:
DOS CHOPP **Quilmes**
CON UNA PICADA **IMPALA**

cervezas



cafetería

	LUNES A VIERNES	SÁBADO DOMINGO FERIADOS
1	Café	\$ 1400.- \$ 1500.-
2	Café con crema	\$ 1800.- \$ 1900.-
3	Café con leche	\$ 2100.- \$ 2200.-
4	Café con leche y 3 medialunas . .	\$ 3000.- \$ 3200.-
5	Café con leche completo	\$ 3500.- \$ 3700.-
6	Café doble.	\$ 2200.- \$ 2300.-
7	Café doble con crema	\$ 2700.- \$ 2800.-
8	Capuchino <i>(café en jarrito)</i>	\$ 1700.- \$ 1800.-
25	Capuchino a la italiana	\$ 3200.- \$ 3400.-
9	Cafés especiales <i>Irlandés-Calipso-Madrileño</i>	\$ 4000.- \$ 4200.-
10	Porción de crema para café	\$ 400.- \$ 450.-
11	Té	\$ 1400.- \$ 1500.-
12	Té con leche.	\$ 2100.- \$ 2200.-
13	Té con leche y 3 medialunas.	\$ 3000.- \$ 3200.-
14	Té medicinal	\$ 1800.- \$ 1900.-
34	Té saborizados.	\$ 2000.- \$ 2200.-
15	Leche fría	\$ 1500.- \$ 1600.-
17	Leche caliente	\$ 1600.- \$ 1700.-
18	Leche Cindor	\$ 2200.- \$ 2400.-
19	Chocolate en taza.	\$ 2900.- \$ 3000.-
20	Submarino	\$ 2300.- \$ 2500.-
21	Tostadas solas <i>porción</i>	\$ 950.- \$ 1000.-
22	Porción/Unidad manteca, queso o mermelada (1 unidad)	\$ 550.- \$ 600.-
	Cazuela de dulce, miel o queso unt.	\$ 650.- \$ 700.-
24	<u>Desayuno americano</u> Café o té c/leche, medialunas, tostadas, manteca, mermelada, huevo revuelto y copa jugo.	\$ 7500.- \$ 7800.-
32	<u>Té estilo Galés (para dos)</u> Té, leche, masas, tostadas, dulces, manteca, crema, jugo de naranja y tortas surtidas. . .	\$ 11500.- \$ 12000.-
33	Café descafeinado	\$ 1800.- \$ 1900.-



tortas y masas

28	Porción de torta <i>(varias)</i>	\$ 2800.-
29	Pasta Frola <i>(porción)</i>	\$ 2300.-
31	Brownie <i>(cada uno)</i>	\$ 1500.-
42	Bay Biscuit <i>(cada uno)</i>	\$ 600.-
46	Medialuna de grasa.	\$ 600.-
47	Medialuna de manteca	\$ 600.-
48	Masas finas <i>(cada uno)</i>	\$ 400.-
49	Masas secas	\$ 400.-
50	Tostada con dulce <i>(1 u)</i>	\$ 1500.-



sandwiches

54	Arrollado de apio y roquefort	\$ 6000.-
55	Arrollado de jamón y choclo	\$ 6000.-
56	Arrollado de pavita y lechuga	\$ 6000.-
57	Arrollado de atún y tomate.	\$ 6000.-
59	Triple de jamón y queso.	\$ 2800.-
61	Triple de jamón, tomate y huevo . . .	\$ 3400.-
62	Triple de jamón crudo y queso.	\$ 3400.-
66-67	Simple de jamón o queso.	\$ 2700.-
68	Tostado mixto	\$ 3600.-
	1/2 Tostado mixto	\$ 2400.-
72	Especial de jamón cocido y queso . .	\$ 3600.-
°	Pan negro, jamón cocido y queso . .	\$ 3600.-
70	Especial de jamón crudo y queso. . .	\$ 4000.-
74	Especial de lomito (solo)	\$ 5400.-
77	Lomito completo	\$ 7000.-
83	Medialunas de jamón y queso (2) . . .	\$ 3600.-
91	Especial de milanesa.	\$ 5500.-
94	Hamburguesa todo tipo de pan.	\$ 4200.-
97	Hamburguesa completa	\$ 6400.-
100	Recargos tomate, queso, huevo o jamón.	\$ 700.-



sandwichería americana



900	Victoria Impala	\$ 6600.-
	<i>Pavita, roquefort, mayonesa, morrones y aceitunas</i>	
901	Completo de pavita	\$ 6600.-
	<i>Pavita, morrones, huevo, palmitos, tomate, aceitunas y mayonesa</i>	
902	Hawaiano	\$ 6600.-
	<i>Pavita, jamón, palmitos, tomate, huevo, morrones y salsa golf</i>	
903	Playboy	\$ 6600.-
	<i>Jamón glacé, palmitos, ananá y salsa golf</i>	
904	Completo	\$ 6600.-
	<i>Lomito ahumado, mayonesa, tomate, lechuga, jamón y palmitos</i>	
905	Cheeserburger	\$ 6600.-
	<i>Hamburguesa, tomate, lechuga, cebolla y queso</i>	

ART. 12 LEY 4.407 G.C.B.A. MENORES DE 12 AÑOS NO ABONAN SERVICIO DE MESA. SERVICIO DE MESA A DISPOSICIÓN: 250cc DE AGUA - UN PRODUCTO DE PANERA APTO PARA CELÍACOS (PAN TRADICIONAL O DIETÉTICO A ELECCIÓN) - SAL LIBRE DE SODIO.

vinos finos

3/8 (375 cc)

3/4 (750 cc)

694-693	Etchart Privado		\$ 6300.-
707-706	Norton Elegido <i>tinto o blanco</i>		\$ 6300.-
710	Cosecha Tardía		\$ 7500.-
683	New Age		\$ 7800.-
685	Don Valentín Lacrado		\$ 7800.-
	Nicasia		\$ 11500.-
677	Alamos (<i>malbec</i>)		\$ 10500.-
678	Saint Felicien (<i>Flia. Catena Zapata</i>)		\$ 13500.-
698	D.V. Catena Zapata (<i>Cab - Malb</i>)		\$ 15500.-
722-674	San Felipe	\$ 5600.-	\$ 7500.-
721	San Felipe 12 Uvas		\$ 8000.-
717	Trumpeter Malbec (<i>Flia. Rutini</i>)		\$ 11500.-
716	Rutini Cab. Malbec		\$ 16000.-
697	Selección López	\$ 4400.-	\$ 6200.-
668-691	Rincón Famoso	\$ 5900.-	\$ 8400.-
725	Chateau Vieux		\$ 11000.-
723	Montchenot		\$ 19000.-
669-671	Latitud 33		\$ 7400.-
689	Altos del Plata (<i>Cab.Sauv.</i>)		\$ 8900.-
	Chacabuco Malbec		\$ 6300.-
	Los Haroldos Estate Malbec		\$ 7700.-
	Los Haroldos Reserva Malbec		\$ 10000.-
	Fausto		\$ 11000.-

* Vinos sugeridos de la casa:

ESTANCIA
MENDOZA

704-702	Estancia Mendoza	\$ 6300.-
666-664	Dilema	\$ 7000.-

747	Sangría	\$ 11000.-
748	Clericot de vino	\$ 11000.-
749	Clericot de sidra	\$ 11000.-

sidras y champagnes

651	Real	\$ 5200.-
652	Victoria	\$ 5200.-
653	Chandon E Brut	\$ 12500.-
655	Barón B.	\$ 20000.-
657	De la Casa	\$ 7600.-
656	Chandon 187 cm3	\$ 7600.-
659	San Felipe E. Brut	\$ 11000.-
661	Copa de Champagne de la casa	\$ 1800.-
662	Copa de Sidra	\$ 1600.-



aperitivos y whiskies



555	Americano Gancia	\$ 2500.-
556	Cinzano dulce	\$ 2500.-
557	Martini	\$ 2500.-
579	Old Smuggler.	\$ 2800.-
581	Premium.	\$ 3400.-
582	Criadores	\$ 2800.-
583	Blenders Pride	\$ 3400.-
590	J&B.	\$ 5000.-
591	Chivas Regal	\$ 7400.-
593	J. Walker Etiq. roja	\$ 5800.-
599	Batidos varios	\$ 5300.-
604	Campari	\$ 4500.-
607	Ginebra.	\$ 3300.-
608	Gin	\$ 3300.-
612	Rhum	\$ 3300.-
615	Jerez Tío Paco	\$ 2800.-
626	Gin Tonic	\$ 5300.-
627	Fernet cola	\$ 5300.-
635	Cuba libre	\$ 5300.-
639	Fundador	\$ 6400.-
642	Otard Dupuy Reserva San Juan.	\$ 3300.-
648	Tía María.	\$ 3300.-

bebidas con alcohol

tragos largos

830	Victoria Impala <i>(frutillas, oporto, cognac y crema)</i>	\$ 7200.-
831	Bariloche <i>(ananá, pomelo, naranja y vodka)</i>	\$ 7200.-
832	Séptimo Regimiento <i>(whisky, vermouth seco, rhum y frutas)</i>	\$ 7200.-
833	María Elena <i>(vodka, ananá, frutilla y licor amarillo)</i>	\$ 7200.-
834	De su preferencia	\$ 7200.-

SALÓN DE EVENTOS

MULTIESPACIO

CASAMIENTOS - SOCIALES - INFANTILES - BAUTISMOS



Teléfonos: 4923-2365 / 4922-1055 / 4925-1037



Rosario esq. J. M. Moreno
Capital Federal

4902-0907
4901-9544



Av. Beiro 4801
4639-6004/6005
(Líneas rotativas)



Av. San Juan 3601
Esq. Boedo
4957-8488



Curapaligüe y Eva Perón
Parque Chacabuco

4925-1037
4923-2365
4922-1055

En Impala deseamos atenderlo
aún mejor.

Por eso solicitamos nos hagan
saber si algo no ha sido de su
agrado.

Nuestro empeño para resolverlo.

Controle su ticket y vuelto antes
de retirarse.

Una vez retirado del local, no se
aceptarán reclamos.

