

EL RESTO● BAR

BY *Graciela Hisa*

CARTA

AGOSTO 2026

EL RESTOBAR

BY *Graciela Hisa*

DESAYUNO Y BRUNCH.

Infusión más jugo de naranja más elegí que comer

Tostadas en pan de campo, queso crema y mermelada casera	\$ 8.900
Tostado de jamón y queso en pan ingles	\$ 12.000
Medialuna X2	\$ 5.500
Croissant con jamón y queso	\$ 8.500
Huevo revuelto, jamón cocido natural, queso y palta	\$ 14.900
Yogur, granola, frutas y miel	\$ 10.900

CAFETERÍA.

Café expresso	\$ 3.000
Café mediano	\$ 3.500
Café doble	\$ 4.500
Café con leche	\$ 4.500
Cappuccino clásico	\$ 6.000
Submarino	\$ 6.000
Chocolatada	\$ 6.000
Té	\$ 3.000

PANERA.

Medialuna	\$ 1.500
Croissant	\$ 2.500
Tortita	\$ 1.200
Budín o bizcochuelo	\$ 2.500
Torta de chocolate y dulce de leche	\$ 6.000
Rogel	\$ 6.000

EL RESTOBAR

BY *Graciela Hisa*

BEBIDAS.

Agua mineral	\$ 3.500
Gaseosa	\$ 3.500
Agua saborizada	\$ 3.500
Licuada de banana, durazno, anana y frutillas (con leche o agua)	\$ 6.000
Jugo de naranja	\$ 4.000
Limonada 500 ml (limón, menta y jengibre)	\$ 5.000
Limonada 1.000 ml (limón, menta, jengibre)	\$ 9.000
Red bull	\$ 7.000

BEBIDAS. SIN ALCOHOL

Copa de vino	\$ 4.500
Pingüino Malbec Mendocino	\$ 8.000
Cynar	\$ 7.500
Campari y jugo de naranja	\$ 8.000
Aperol spritz	\$ 8.500
Gancia batido	\$ 7.500
Cinzano rosso	\$ 7.500
Amargo obrero	\$ 7.000

CERVEZA.

Andes Origen 500 cc Ipa, Roja, Rubia, Negra	\$ 5.000
Patagonia 730 cc Ipa, Amber y Lager	\$ 7.800
Corona 330 cc	\$ 5.000
Corona 330 cc sin alcohol	\$ 5.000
Corona 710 cc	\$ 7.800

EL RESTOBAR

BY *Graciela Hisa*

SANDWICHES.

Tostado de jamón cocido y queso	\$ 12.000
Verduras a la chapa gratinada	\$ 12.000
Jamón crudo, rúcula y tomates secos	\$ 15.000
Mortadela italiana, queso crema y pistacho, crocante de cebolla	\$ 15.000
Milanesa, tomate y lechuga	\$ 19.000

PARA PICAR.

Burrata, praliné de nuez y arrope de uva	\$ 16.000
Provoleta al hierro y cebolla morada caramelizada	\$ 14.000
Tabla de chacinados y quesos para compartir	\$ 26.000
Tabla de empanadas mendocinas y/o pasteles caprese	\$ 15.000
Polenta grillada con pomarola	\$ 9.000
Buñuelos de zanahoria y zucchini con salsa alioli	\$ 9.000
Tortilla de papas a la española	\$ 12.000

ENSALADAS.

Bouquet de verdes, palta, cherry, pincho de pollo y panceta y virutas de parmesano	\$ 16.000
Mix Verde queso roquefort, pera y cebolla morada al aceto, nuez caramelizada	\$ 15.000

EL RESTOBAR

BY *Graciela Hisa*

CARNES.

Bife de lomo grillé, verduras al oliva y papines de Uspallata	\$ 25.000
Bondiola de cerdo a la mostaza de Dijon con pure de batatas	\$ 22.000
Milanesa de filet mingón y tallarines a la manteca	\$ 26.000
Suprema de pollo grillada y ensalada mixta	\$ 16.000

PASTAS Y RISOTTO.

Risotto del día	\$ 22.000
Raviol de trucha al graten de crema ácida	\$ 24.000
Sorrentinos de cabutia y coulis de tomate	\$ 21.000
Raviolón de verduras gratinados a la crema	\$ 21.000
Tallarines con salsa Mediterránea	\$ 19.000

DULCES.

Flan de huevo	\$ 9.000
Trufa de chocolate y helado de pistachos	\$ 10.500
Merengada de frutillas	\$ 12.000
Profiteroles, crema moka y ganache de chocolate	\$ 12.000
Membrillo a la chapa, struesel de nuez y crema helada	\$ 9.000
Dulces mendocinos	\$ 9.000