

CARTA BAR

EL MESÓN

RESTAURANTE & BAR

Café o cortado chico / <i>Espresso</i>	\$ 1.500	Café irlandés (con crema y whisky) <i>Irish coffee (with cream and whisky)</i>	\$ 2.700
Café chico con crema / <i>Espresso with cream</i>	\$ 1.800	Té / <i>Tea</i>	\$ 1.500
Café descafeinado chico / <i>Decaffeinated espresso</i>	\$ 1.900	Medialuna / <i>Croissant</i>	\$ 750
Café con leche / <i>Coffee with milk</i>	\$ 2.600	Medialuna rellena / <i>Stuffed croissant with ham and cheese</i>	\$ 1.000
Latte (opcional con salsa de avellana, caramelo o chocolate) / <i>Latte (choicelly with hazelnuts, caramel or chocolate sauce)</i>	\$ 2.700	Tostadas con untables / <i>Toast bread with spreads</i>	\$ 1.900
Café doble / <i>Double coffee</i>	\$ 2.000	Tortillas (2) / <i>Fat Biscuit (2)</i>	\$ 500
Café americano / <i>American coffee</i>	\$ 1.700	Porción de torta / <i>Piece of cake</i>	\$ 4.000
Capuchino o submarino/ <i>Cappuccino or hot chocolate</i>	\$ 2.700	Porción de tarta / <i>Piece of pie</i>	\$ 3.700
		Omellette con jamón y queso <i>Ham and cheese omelet</i>	\$ 4.100

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Agua mineral / <i>Still water</i>	\$ 2.000	Jugo de naranja o pomelo natural / <i>Natural orange or grapefruit juice</i>	\$ 2.300
Gaseosas / <i>Sodas</i>	\$ 2.000	Licuarios (banana / ananá / frutilla) <i>Smoothies (banana / pineapple / strawberry)</i>	\$ 2.800

DESAYUNOS Y MERIENDAS / BREAKFAST & SNACKS

Clásico/ *Classic Breakfast or Afternoon Snack* \$6.500
Café con leche o Té, Jugo de naranja natural, 3 variedades de pastelería del chef ,2 variedades de sándwiches de miga / *Coffee with milk or tea, Squeezed orange juice, 3 Pastry varieties, 2 Sandwichs varieties.*

Saludable/ *Healthy Breakfast or Afternoon Snack* \$ 7.300
Café con leche o Té, jugo de naranja natural, tostadas de campo integral con granos andinos, palta o queso light y mermelada, yogurt con granola, frutas frescas de estación / *Coffee with milk or tea, squeezed orange juice, country bread toast with andean seeds, avocado or fat-free cheese and jam, yogur with granola, fresh seasonal fruits.*

Americano/ *American Breakfast or Afternoon Snack* \$ 7.200
Café con leche o té, jugo de naranja natural, tostadas en pan baguette, dos medialunas de manteca, huevo revuelto con panceta, dos fetas de queso, ensalada de frutas / *Coffee with milk or tea, squeezed orange juice, baguette bread toast , two croissants, scrambled eggs with bacon, two cheese slices, fruit salad.*

Avocado Toast \$ 6.100
Café con leche o Te, Jugo de naranja natural, Tostada de pan de campo, queso crema, palta, huevo poche y semillas de sésamo / *Coffee with milk or tea, Squeezed orange juice, toast with spreadable chesse, avocado and poached egg and sesame seeds*

CONSULTE LAS OPCIONES VEGANAS Y SIN TACC \$ 7.300
ASK THE VEGAN AND GLUTEN FREE OPTIONS

DESAYUNO BUFFET (6 A 11 HS.) **\$ 11.500**
BUFFET BREAKFAST (6 TO 11AM.)

SÁNDWICHES | OP DE PANES (MIGA / ÁRABE / BAGUETTE)

SANDWICHES | BREAD CHOICES (CRUMB BREAD / ARABIC / BAGUETTE)

Jamón cocido y queso / <i>Ham and cheese sandwich</i>	\$ 4.000
Jamón crudo y queso / <i>Prosciuttto and cheese sandwich</i>	\$ 4.600
Chacarero con papas fritas <i>Beef sandwich with french fries</i>	\$ 6.700
Hamburguesa Clásica: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga acompañada de papas fritas. <i>Hamburger Classic: with cheese, ham, egg, tomato and lettuce accompanied with french fries.</i>	\$ 7.300
Lomito Clásico: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga acompañado de papas fritas. <i>“Classic” tenderloin sandwich with cheese, ham, egg, tomato and letucce accompanied with french fries.</i>	\$ 8.300
Sándwich de Ternera con salsa inglesa, tomate y huevo. <i>Veal Sandwich with worcestershire sauce, tomato and egg.</i>	\$ 4.900
Sándwich Saludable en pan de salvado, caviar de berenjena, verduras de estación con oliva, sésamo tostado y mozzarella marinada. <i>Healthy Sandwich in bran bread with eggplant caviar, seasonal vegetables in olive oil, toasted sesame and marinated mozzarella.</i>	\$ 4.300
Club Sándwich con papas fritas. <i>Club Sandwich with french fries.</i>	\$ 7.100

PIZZETAS / INDIVIDUAL PIZZA

Mozzarella con jamón cocido, tomate y aceituna. <i>Mozzarella, ham, tomatoes and olives.</i>	\$ 4.900
Mozzarella , rúcula, morrón y olivas. <i>Mozzarella, arugula, sweet pepper and black olives.</i>	\$ 4.900

APERITIVOS / APERITIF COCKTAILS				
Antica Formula				\$ 13.000
Carpano (Bianco, Rosso y Dry)				\$ 3.500
Punt e Mes				\$ 3.500
Campari				\$ 3.500
Martini Bianco - Rosso - Extra Dry				\$ 3.500
Cinzano Rosso				\$ 3.500
Gancia				\$3.500

TRAGOS / DRINKS

Gin Tonic: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos, naranja. <i>Gin:</i> lemon, ice, choicely with cucumber, red fruits, orange	\$ 4.700
Gin Tonic Beefeater: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos o naranja // <i>Beefeater gin:</i> lemon, ice - choicely with cucumber, red fruits, orange.	\$ 5.500
Gin tonic Bombay o Bulldog: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos o naranja // <i>Bombay gin o Bulldog:</i> lemon, ice - choicely with cucumber, red fruits, orange.	\$ 6.500
Cuba Libre: Ron Bacardi Oro, Coca Cola, limón, hielo. <i>Gold Bacardi Ron:</i> Coke, lemon, ice.	\$ 4.700
Aperol Spritz: Aperol, espumante, soda, hielo. <i>Aperol:</i> sparkling wine, sparkling water, ice.	\$ 5.500
Mojito: Ron Bacardi Oro, yerba buena, azúcar, hielo, soda. <i>Gold Bacardi Ron:</i> mint, sugar, ice, sparkling water.	\$ 4.700
Caipirinha: cachaca, limón macerado, azúcar, hielo. <i>Cachaca, lemon, sugar, ice.</i>	\$ 4.700
Garibaldi: Campari, jugo de naranja, hielo. <i>Garibaldi:</i> Campari, orange juice, ice.	\$ 4.700
Margarita: Tequila José Cuervo Especial, triple sec, limón, sal. <i>José Cuervo Tequila, triple sec, lemon, salt.</i>	\$ 4.700
Daiquiri: Ron Bacardi Oro, azúcar, fruta, soda. <i>Bacardi Ron, sugar, fruit, sparkling, water.</i>	\$ 4.700
Lemon Champ: espumante, helado de limón, hielo. <i>Sparkling wine, lemon ice cream, ice.</i>	\$ 4.900
Fernet con Coca Cola: Branca, Coca Cola 357 CC, hielo. <i>Branca Fernet with Coke and ice.</i>	\$ 4.700
Gancia Batido: Gancia, Sprite, limón exprimido, hielo,azúcar. <i>Gancia Shake:</i> Gancia, Sprite, lemon juice, ice, sugar.	\$ 4.700

TAPEOS (PORCIONES INDIVIDUALES) / FINGERFOOD (FOR ONE)*

Rabas con romesco / <i>Fried squid rings with romesco.</i>	\$ 2.600
Croqueta de jamón y queso / <i>Ham and cheese coquette.</i>	\$ 2.600
Bruscheta de morrón y jamón crudo / <i>Pepper and raw ham bruscheta.</i> 	\$ 2.600
Papas con queso cheddar / <i>Potatoes with cheddar cheese.</i>  	\$ 2.600
Hummus con focaccia / <i>Hummus with focaccia.</i>  	\$ 2.600

Los tapeos son para acompañamientos de los tragos y bebidas alcohólicas.
The fingerfood are for accompaniments to drinks and alcoholic beverages.

COGNAC / BRANDY

Rémy Martin VSOP \$ 30.000

BEBIDAS BLANCAS / SPIRIT DRINKS

Vodka Sernova	\$ 3.000	Ron Havana Club Añejo (7 años)	\$ 4.000
Gin Bombay o Bulldog	\$ 5.500	Ron Havana Club Añejo Blanco	\$ 3.500
Gin Beefeater	\$ 4.500	Ron Bacardí Oro	\$ 3.700
Gin Tanqueray	\$ 4.000	Tequila José Cuervo Especial	\$ 4.500
Vodka Absolut Mandarine / Vainilla	\$ 4.500		

WHISKYS

Macallan 12	\$ 39.000	Glenmorangie	\$ 22.000
Johnnie Walker Blue Label	\$ 57.000	Chivas Regal (12 años)	\$ 8.000
Johnnie Walker Black Label	\$ 8.000	J & B	\$ 5.000
Johnnie Walker Red Label	\$ 7.500	Ballantines (12 años)	\$ 13.000
Jack Daniel’s	\$ 9.000	White Horse	\$ 4.000

LICORES / LIQUORS

Borghetti	\$ 3.500	Cointreau	\$ 12.000
Limonchello Strega	\$ 3.900	Tía María Cream	\$ 3.500
Baileys	\$ 4.500	Tía María	\$ 3.200
Amarula	\$ 4.500	Jägermeister	\$ 6.000

CERVEZAS / BEERS

Salta Rubia o Negra (500 cc)	\$ 2.900
Heineken (330 cc)	\$ 3.300
Miller	\$ 3.400
Corona o Sol	\$ 3.700
Adicionales: maní, aceitunas, papas fritas, papas bravas con barbacoa Additional: peanuts, olives, chips, fries with spicy barbecue sauce.	\$ 1.400 c/u

CONOCÉ NUESTRAS PROPUESTAS
DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES CÓDIGOS



QR VINOS



QR RESTAURANTE

WWW.ALEJANDRO1HOTEL.COM.AR

Balcarce 252 | Salta - Argentina
Tel: 54 387-4000000
Mail: reservas@alejandro1hotel.com.ar