

# CARTA BAR

**EL MESÓN**  
RESTAURANTE & BAR



## CAFETERÍA Coffee Shop

---

Café o cortado chico / Espresso	\$ 1.800	Café Irlandés (con crema y whisky)	\$ 3.400
Café chico con crema / Espresso with cream	\$ 2.200	Irish Coffee (with cream with whisky)	
Café descafeinado chico / Decaffeinated espresso	\$ 2.200	Té / Tea	\$ 1.800
Café con leche / Coffee with milk	\$ 3.200	Medialuna / Croissant	\$ 850
Latte (opcional con salsa de avellana, caramelo o chocolate) / Latte (choicelly with hazelnuts, caramelor chocolate sauce)	\$ 3.400	Medialuna rellena / Stuffed croissant with ham and cheese	\$ 1.200
Café doble / Double coffee	\$ 2.600	Tostadas con untables / Toast bread with spreads	\$ 2.500
Café americano / American coffe	\$ 2.200	Tortillas (2) / Fat Biscuit (2)	\$ 600
Capuchino o submarino/ Cappuccino or hot chocolate	\$ 3.400	Porción de torta / Piece of cake	\$ 5.100
		Porción de tarta / Piece of pie	\$ 4.800
		Omellette con jamón y queso / Ham and cheese omelet	\$ 5.000

## BEBIDAS SIN ALCOHOL Non Alcoholic Beverages

---

Agua mineral / Still water	\$ 2.400	Jugo de naranja o pomelo natural / Natural orange or grapefruit juice	\$ 2.800
Gaseosas / Sodas	\$ 2.400	Licuarios (banana / ananá / frutilla) / Smoothies (banana / pineapple / strawberry)	\$ 3.300

## DESAYUNOS Y MERIENDAS Breakfast & Snacks

---

Clásico / Classic Breakfast or Afternoon Snack \$ 8.000

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 \$ 9.100

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 \$ 9.000

Café con leche o té, jugo de naranja natural, tostadas en pan baguette, 2 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 , 2 croissants, scrambled eggwith bacon, two cheese slices, fruit salad.

Avocado Toast \$ 7.600

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 \$ 9.100**

ASK THE VEGAN AND GLUTEN FREE OPTIONS

**DESAYUNO BUFFET (6 A 11 HS.) \$ 14.500**

BUFFET BREAKFAST (6 TO 11AM.)

## SÁNDWICHES | OP DE PANES

(miga / árabe / baguette)

### Sandwiches | bread choices


(crumb bread / arabic / baguette)

---

Jamón cocido y queso / Ham and cheese sandwich	\$ 5.000
Jamón crudo y queso / Prosciutto and cheese sandwich	\$ 5.700
Chacarero con papas fritas Beef sandwich with french fries	\$ 8.300
Hamburguesa Clásica: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga acompañada de papas fritas. Hamburguer Classic: with cheese, ham, egg, tomato and lettuce accompanied with french fries.	\$ 9.000
Lomito Clásico: con queso, jamón, huevo, tomate y lechuga acompañado de papas fritas. Classic: tenderloin sandwich with cheese, ham, egg, tomato and lettuce accompanied with french fries	\$ 10.500
Sándwich de Ternera con salsa inglesa, tomate y huevo. Veal Sandwich with worcestershire sauce, tomato and egg.	\$ 6.200
Sándwich Saludable en pan de salvado, caviar de berenjena, verduras de estación con oliva, sésamo tostado y mozzarella marinada. /Healthy Sándwich in bran bread with eggplant caviar, seasonal vegetables in olive oil, toasted sesame and marinated mozzarella.	\$ 5.300
Club Sándwich con papas fritas Club Sándwich with french fries.	\$8.700

## PIZZETAS Individual Pizza

---

Mozzarella con jamón cocido, tomate y aceituna. Mozzarella, ham, tomatoes and olives.	\$ 5.900
Mozzarella, rúcula, morrón y olivas.  Mozzarella, arugula, sweet pepper and black olives.	\$ 5.900

## APERITIVOS Aperitif Cocktails

---



Antica Formula	\$ 16.000
Carpano (Bianco, Rosso y Dry)	\$ 4.500
Punt e Mes	\$ 4.500
Campari	\$ 4.500
Martini Bianco - Rosso - Extra Dry	\$ 4.500
Cinzano Rosso	\$ 4.500
Gancia	\$ 4.500

## TRAGOS Drinks

---

Gin Tonic: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojos, naranja. Gin: lemon, ice, choicely with cucumber, red fruits, orange \$ 6.000

Gin Tonic Beefeater: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojoso naranja // Beefeater gin: lemon, ice - choicely with cucumber, red fruits, orange. \$ 6.500

Gin tonic Bombay o Bulldog: gin, tónica, limón, hielo – opcional con pepino, frutos rojoso naranja //Bombay gin o Bulldog: lemon, ice - choicely with cucumber, red fruits, orange. \$ 7.800

Cuba Libre: Ron Bacardi Oro, Coca Cola, limón, hielo. \$ 6.000  
Gold Bacardi Ron: Coke, lemon, ice.

Aperol Spritz: Aperol, espumante, soda, hielo \$ 7.500  
Aperol: sparkling wine, sparkling water, ice.

Mojito: Ron Bacardi Oro, yerba buena, azúcar, hielo, soda \$ 6.000  
Gold Bacardi Ron: mint, sugar, ice, sparkling water.

Caipirinha: cachaca, limón macerado, azúcar, hielo. \$ 6.000  
Cachaca, lemon, sugar, ice.

Garibaldi: Campari, jugo de naranja, hielo. \$ 6.000  
Garibaldi:Campari, orange juice, ice.

Margarita: Tequila José Cuervo Especial, triple sec, limón, sal. \$ 6.000  
José Cuervo Tequila, triple sec, lemon, salt.

Daiquiri: Ron Bacardi Oro, azúcar, fruta, soda. \$ 6.000  
Bacardi Ron, sugar, fruit, sparkling, water.

Lemon Champ: espumante, helado de limón, hielo. \$ 7.500  
Sparkling wine, lemon ice cream, ice.

Fernet con Coca Cola: Branca, Coca Cola 357 cc, hielo. \$ 6.000  
Branca Fernet with Coke and ice.

Gancia Batido: Gancia, Sprite, limón exprimido, hielo, azúcar. \$ 6.000  
Gancia Shake: Gancia, Sprite, lemon juice, ice, sugar.

## TAPEOS (porciones individuales)

---

### Fingerfood (for one)

Rabas con romesco / Fried squid rings with romesco. \$ 3.200

Croqueta de jamón y queso / Ham and cheese coquette. \$ 3.200

Bruscheta de morrón y jamón crudo / Pepper and raw ham bruscheta.  \$ 3.200

Papas con queso cheddar / Potatoes with cheddar cheese.  \$ 3.200

Hummus con focaccia / Hummus with focaccia.   \$ 3.200

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 \$ 36.000

## BEBIDAS BLANCAS Spirit Drinks

---

Vodka Sernova	\$ 3.800	Gin Tanqueray	\$ 5.500
Gin Bombay o Bulldog	\$ 7.000	Ron Havana Club Añejo Blanco	\$ 4.500
Gin Beefeater	\$ 6.000	Ron Bacardí Oro	\$ 4.500
Vodka Absolut Mandarine / Vainilla	\$ 6.000	Tequila José Cuervo Especial	\$ 5.500
Ron Havana Club Añejo (7 años)	\$ 5.500		

## WHISKYS

---

Macallan 12	\$ 45.000	Glenmorangie	\$ 29.000
Johnnie Walker Blue Label	\$ 65.000	Chivas Regal (12 años)	\$ 12.000
Johnnie Walker Black Label	\$ 11.000	J & B	\$ 6.000
Johnnie Walker Red Label	\$ 9.000	Ballantines	\$ 7.000
Jack Daniel's	\$ 13.000	White Horse	\$ 5.000

## LICORES Liquors

---

Borghetti	\$ 4.500	Cointreau	\$ 16.000
Limonchello Strega	\$ 5.500	Tía María Cream	\$ 4.300
Baileys	\$ 5.500	Tía María	\$ 4.000
Amarula	\$ 5.500	Jägermaster	\$ 6.500

## CERVEZAS Beers

---

Salta Rubia o Negra (500 cc)	\$ 3.600	Miller	\$ 4.500
Heineken (330 cc)	\$ 3.900	Corona o Sol	\$ 4.500

Adicionales: maní, aceitunas, papas fritas, papas bravas con barbacoa \$ 1.900  
Additional: peanuts, olives, chips, fries with spicy barbecue sauce.

# EL MESÓN

Exclusiva elaboración propia de productos representativos de la cultura nortea, priorizando proveedores locales con un fuerte compromiso con nuestra tradición y con la calidad.

*Exclusive products of own elaboration, representative of the north of Argentina, prioritizing local suppliers with a strong commitment with our tradition and quality.*

Por favor informe al camarero si usted es celíaco.

*Please inform the waiter if you are celiac.*



Opción Libre de Gluten  
Gluten-free Option

Disponemos de opciones vegetarianas y veganas en nuestra carta:

*Vegetarian and vegan options in our menu:*



Vegetariano    Vegano

Estimado cliente, la media porción tendrá un valor del 70% del precio de venta del plato.

*Dear customer, half portion will have a value of 70% of the selling price of the dish .*

Los precios expresados son únicamente en efectivo, débito o tarjeta de crédito en un solo pago.

*The prices expressed are only in cash, debit or credit card in one payment.*

**[WWW.ALEJANDRO1HOTEL.COM.AR](http://WWW.ALEJANDRO1HOTEL.COM.AR)**

Balcarce 252 | Salta - Argentina  
Tel: 54 387-4000000  
Mail: [reservas@alejandro1hotel.com.ar](mailto:reservas@alejandro1hotel.com.ar)