

SUR

Letra de H MANZI
Música de ANIBAL TROILO (Pichuco)

TANGO

Tu ma - le -

San Juan y Baldeón - ti - gua y to - do el cie - lo — Pon - pey y mi a - llá la - nuda -

piano.

logn el a -

- ción — Tu ma - le - na de navios el re - cuer - do y tu

tu a

nombre flo - rando en el a - diós — Las - qu - na del he - rre - ro, bar - rón

del - fal - fa -

pa - ra — tu ca - sa, tu ve - ra - da y el san - jón, y un per -

pa - re

- fo - me de yuyos y del - fal - fa — que me lle - na de nue - vos cora - zóns.

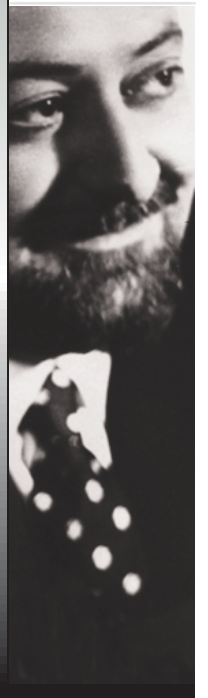
cen

Sur — pa - re - dón y des - pués — Sur

- da y

y la lu - na sub

esquina
Romero Manzi



Av. San Juan esq. Boedo

La esquina de San Juan y Boedo, la esquina Homero Manzi, representa el espíritu de la todavía cercana Buenos Aires de arrabal, malevaje, empedrado y, fundamentalmente, tango. En 1927, aquí, en esta misma esquina, se construyó un bar que albergaba alma y corazón de la cultura urbana de la ciudad. Sus mesas fueron convocantes de los más renombrados músicos que transformaron al tango en la expresión artística más conocida de nuestro país. Homero Manzi, entre ellos, inmortalizó la esquina con los versos de su tango "Sur". Y legó a la Historia Grande del Tango, páginas como "Malena", "Che, bandoneón", "Discepolín", "El último organito", "Barrio de tango", "De barro", "Ninguna", "Fuimos" y muchos más.

Usted, con su presencia en esta esquina, le está rindiendo el más sincero de los homenajes. Muchas gracias.

San Juan and Boedo streets corner, Homero Manzi's corner, represents the spirit of a not-yet-forgotten Buenos Aires, with its peculiar outskirts, stone pavements, gangsters and essentially, immersed in tango. In 1927, here, on this very corner, a cafe was built, which hosted the soul and heart of the city's urban culture. Its tables invoked the most renowned musicians who turned the tango into the most famous artist expression of our country. Among them, Homero Manzi immortalized the corner with verses of his tango "Sur" and he bequeathed to the Great History of Tango, pages such as "Malena", "Che, bandoneón", "Discepolín", "El último organito", "Barrio de tango", "De barro", "Ninguna", "Fuimos" and many more.

By visiting this corner, you have paid your most sincere homage to him. Thank you very much.

*Esquina
Homero Manzi*

CAFETERÍA		COFFEE
001	CAFE <i>Regular coffee</i>	\$ 1.700
002	CAFE CON CREMA <i>Coffee with cream</i>	\$ 2.000
003	CAFE DOBLE <i>Large coffee</i>	\$ 2.600
004	CAFE DOBLE CON CREMA <i>Large coffee with cream</i>	\$ 3.000
005	CAFE CON LECHE <i>Coffee with milk</i>	\$ 2.300
006	CAFE CON LECHE & TRES MEDIALUNAS <i>Coffee with milk & three croissants</i>	\$ 3.200
007	CAPUCCINO <i>Cappuccino</i>	\$ 2.300
008	CAPUCCINO A LA ITALIANA <i>Italian cappuccino</i>	\$ 3.400
009	TE CON LIMON <i>Lemon tea</i>	\$ 1.700
010	TE CON LECHE <i>Tea with milk</i>	\$ 2.300
011	TE CON LECHE & TRES MEDIALUNAS <i>Tea with milk & three croissants</i>	\$ 3.200
013	TES SABORIZADOS / MEDICINALES <i>Flavored tea / Herb tea</i>	\$ 1.900
017	SUBMARINO <i>"Submarine" (hot milk with a chocolate bar)</i>	\$ 2.800
018	CHOCOLATE <i>Drinking chocolate</i>	\$ 3.100
019	CHOCOLATE CON CHURROS <i>Drinking chocolate with "churros" (sweet pastrie)</i>	\$ 4.100
	DESCAFEINADO <i>Recargo</i>	\$ 450
CAFES ESPECIALES		SPECIAL COFFEES
025	CUBANO <i>café, Bacardi, crema, canela</i> <i>Cuban coffee: coffee, Bacardi, cream, cinnamon</i>	\$ 4.400
026	IRLANDES <i>café, whisky, crema, canela</i> <i>Irish coffee: coffee, whisky, cream, cinnamon</i>	\$ 4.400
027	ANTILLANO <i>café, Tía María, crema, canela</i> <i>Antillean coffee: coffee, Tía María, cream, cinnamon</i>	\$ 4.400
028	SUIZO <i>café, crema de cacao, crema, chocolate rallado</i> <i>Swiss coffee: coffee, cocoa cream, cream, grated chocolate</i>	\$ 4.400
029	VIENES <i>café frío, helado de vainilla, crema</i> <i>viennese coffee: cold coffee, vanilla ice cream, cream</i>	\$ 4.400
030	MAZAGRANO <i>café frío, rhum, limón, hielo</i> <i>Mazzagrano coffee: cold coffee, rhum, lemon, ice</i>	\$ 4.400

DESAYUNOS		BREAKFAST
035	HOMERO MANZI <i>café con leche, tostado de jamon y queso, jugo de naranja o pomelo</i> <i>Homero Manzi: coffee with milk, grilled ham and cheese sandwich, orange or grapefruit juice</i>	\$ 7.700
036	CONTINENTAL <i>café con leche, tostadas, manteca, mermelada, jugo de naranja o pomelo</i> <i>continental: coffee with milk, toast, butter, jam, orange or grapefruit juice</i>	\$ 7.400
037	TE DEL ATARDECER <i>te con leche, tostadas, medialunas, manteca, dulce, jugo de naranja o pomelo</i> <i>twilight tea: tea with milk, toast, croissants, butter, jam, orange or grapefruit juice</i>	\$ 7.400
038	AMERICANO <i>café o te con leche, tostadas, medialunas, manteca, dulce, huevo revuelto con panceta, jugo de naranja o pomelo</i> <i>american: coffee or tea with milk, toast, croissants, butter, jam, scrambled egg with bacon, orange or grapefruit juice</i>	\$ 8.000

MASAS		PASTRIES
052	MEDIALUNAS c/u <i>Croissants (each)</i>	\$ 800
054	BAY BISCUIT / ALFAJOR SIN TAC	\$ 1.300
055	MASAS SECAS (porción por 10) <i>Cookies (10 unit portion)</i>	\$ 3.800
056	TOSTADAS EN PAN NEGRO <i>Wheat bread toasts</i>	\$ 800
057	TOSTADAS EN PAN INGLES <i>English bread toasts</i>	\$ 800
058	PORCION DE MANTECA, DULCE o MIEL <i>Butter, jam or honey serving</i>	\$ 800
059	TORTA DE RICOTA o PASTA FROLA (porción) <i>Ricotta cheese cake or "Pasta frola" (piece)</i>	\$ 2.700

TORTAS		CAKES
045	TORTAS varias <i>Assorted cakes</i>	\$ 3.200



Presidencia de la Nación



*Secretaría de Cultura
de la Nación*

*Auspiciado y declarado de interés cultural por la Secretaría de Cultura
de la Presidencia de la Nación y la Secretaría de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires.
Declarado Area de Protección Histórica según Resolución 82/988.*

SANDWICHES

Especiales en: PAN DE MIGA, NEGRO, FRANCES, ARABE O PEBETE
Special Sandwiches: WITH WHITE BREAD, BROWN BREAD, FRENCH BREAD, PITA OR ROLL

070	ARROLLADO DE APIO Y ROQUEFORT Celery and blue cheese roll	\$ 6.200
071	ARROLLADO DE ATUN Y TOMATE Tuna and tomato roll	\$ 6.200
072	TRIPLE DE JAMON Y QUESO Three layered cooked ham and cheese sandwich	\$ 3.600
073	TRIPLE DE JAMON Y TOMATE Three layered cooked ham and tomato sandwich	\$ 3.600
074	ESPECIAL DE JAMON COCIDO o MATAMBRE Cooked ham or stuffed rolled meat special	\$ 3.600
075	ESPECIAL DE JAMON COCIDO o MATAMBRE CON QUESO Cooked ham or stuffed rolled meat with cheese special	\$ 3.800
076	ESPECIAL DE CRUDO Raw cured ham special	\$ 5.200
077	ESPECIAL DE CRUDO Y QUESO Raw cured ham and cheese special	\$ 5.400
078	ESPECIAL DE PAVITA Turkey special	\$ 5.200
080	COMPLETO DE PAVITA pavita, morrones, huevo, palmitos, tomate, aceitunas Turkey, red peppers, egg, palm hearts, tomato, olives	\$ 6.000
081	ACADEMICO HOMERO MANZI Jamón cocido, tomate, queso gratinado English bread toast with cooked ham, tomato, gratin cheese	\$ 6.800
082	PLAYBOY jamón glacé, palmitos, ananá, salsa golf Glasse ham, palm hearts, pineapple, golf	\$ 6.800
083	TOSTADO MIXTO Mixed grilled sandwich	\$ 3.800

MEDIALUNAS

CROISSANTS

065	JAMON COCIDO O QUESO (2) cooked ham or cheese stuffed croissants	\$ 4.000
066	JAMON COCIDO Y QUESO (2) cooked ham and cheese stuffed croissants	\$ 4.400

LOMITOS

TENDERLOIN STEAK

100	ESPECIAL DE LOMITO Tenderloin steak special	\$ 6.400
101	ESPECIAL DE LOMITO CON JAMON Y QUESO Cooked ham and cheese tenderloin steak special	\$ 7.000
102	LOMITO COMPLETO jamón, queso, lechuga, tomate tenderloin steak special cooked ham, cheese, lettuce, tomato	\$ 7.700
103	LOMITO HOMERO MANZI jamón, queso, huevo a la plancha, panceta Homero Manzi tenderloin steak: cooked ham, cheese, grilled eggs, bacon	\$ 8.400
104	RECARGOS Additional	\$ 700

HAMBURGUESAS

BURGERS

TODAS LAS HAMBURGUESAS SE SIRVEN ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS ALL BURGERS COME WITH SIDE ORDER OF FRIES		
110	HAMBURGUESA Hamburger	\$ 5.100
111	HAMBURGUESA CON JAMON Y QUESO Cooked ham and cheese burger	\$ 5.700
112	HAMBURGUESA COMPLETA jamón, queso, lechuga, tomate Complete hamburger: cooked ham, cheese, lettuce tomato	\$ 6.400
113	HAMBURGUESA HOMERO MANZI jamón, queso, huevo a la plancha, panceta Homero Manzi tenderloin steak: cooked ham, cheese, grilled eggs, bacon	\$ 7.000
114	RECARGOS Additional	\$ 700



esquina
Homero Manzi

VÁLIDO ÚNICAMENTE:
LUNES A DOMINGOS HASTA LAS 21 hs.

SOUVENIERS
ESQUINA HOMERO MANZI

BUZOS \$ 80.000
divers

REMERAS \$ 50.000
t-shirts

LÁMINAS SABAT \$ 16.000
Sabat illustrations

LLAVEROS \$ 20.000
key rings

PINS \$ 9.000

POSTALES \$ 4.000

POCILLO DE CAFÉ CON PLATO \$ 25.000
cup of coffee with plate

LECHERA CHICA \$ 20.000
small milkmaid

TAZA DE CAPUCCINO O TE CON PLATO \$ 30.000
cup of capuccino or tea with plate

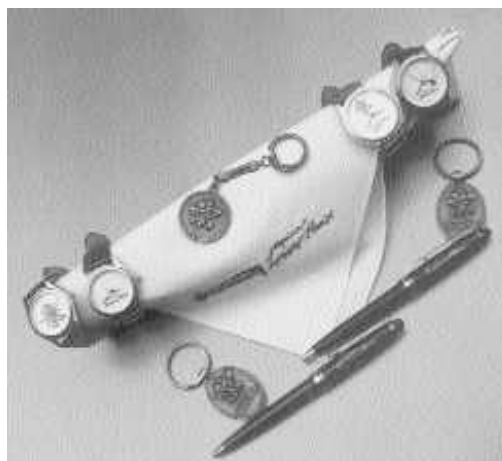
PLATOS DE POSTRE \$ 20.000
plates of dessert

CARTA DE MENÚ \$ 6.000
letter of menu

SERVILLETAS BORDADAS \$ 10.000
embroidered napkins

IMANES \$ 15.000
magnets

CENICERO DE CERÁMICA \$ 15.000
ceramic ashtray



PIZZAS TRADICIONALES

		Grande 8p	Mediana 6p	Individ Pizeta 4 p
2374 2474 2390	MOZZARELLA	\$ 8.700	\$ 7.700	\$6.200
2375 2475 2491	ANCHOAS	\$ 8.700	\$ 7.700	\$6.200
2376 2476 2492	JAMON	\$10.200	\$ 9.200	\$7.700
2377 2477 2493	MORRONES	\$10.200	\$ 9.200	\$7.700
2378 2478 2494	JAMON y MORRONES	\$11.700	\$10.700	\$9.200
2379 2479 2496	CALABRESA	\$11.700	\$10.700	\$9.200
2381 2481 2498	NAPOLITANA	\$10.200	\$ 9.200	\$7.700
2383 2483 2399	ESPINACAS	\$10.200	\$ 9.200	\$7.700
2384 2484	FUGAZZA	\$ 8.500	\$ 7.500	
2385 2485	FUGAZZETA	\$11.500	\$10.500	
2386 2486	FUGAZZETA c/ JAMON	\$12.500	\$11.500	
2357 2457	FUGAZZETON RELLENO	\$13.500	\$12.500	

CALZONES

		Grande 8p	Mediana 6p
2358 2458	CALZONE NAPOLITANO <small>Ricota,jamón, tomate, mozzarella, condimentos</small>	\$ 15.700	\$ 14.200
2369 2469	CALZONE ROQUEFORT <small>Mozzarella, jamon, tomate, roquefort</small>	\$ 15.700	\$ 14.200
2370 2470	CALZONE SOPRESATTA <small>Mozzarella, jamon, tomate, LONGANIZA</small>	\$ 16.700	\$ 15.200
2371 2412	CALZONE PALMITOS	\$ 16.700	\$ 15.200

EMPANADAS/ FAINAS / TARTAS

2418 2419	CRIOLLA - POLLO - QUESO Y CEBOLLA	\$1.300
2420 2423	HUMITA - JAMON Y QUESO	\$1.300
2403	FAINÁ	\$ 750
2404	FAINÁ RELLENA	\$2.700
2411 2412	Recargo doble jamón o mozzarella	\$2.700

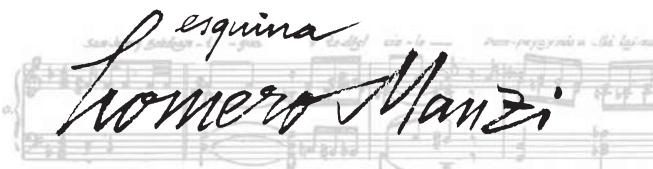
PIZZAS ESPECIALES

2340 2440	HOMERO <small>Salsa de tomates, jamón, mozzarella,rodajas de tomate , cebolla, morrones, huevo picado y aceitunas</small>	\$ 14.700	\$13.700
2341 2441	SUPER HOMERO <small>Mozzarella, jamón, salsa golf, palmitos, morrones, huevo duro y aceitunas negras</small>	\$15.700	\$14.700
2342 2442	DE ESPARRAGOS <small>Mozzarella, salsa blanca, espárragos, queso rallado, aceite de oliva, morrones y aceitunas negras</small>	\$ 14.700	\$13.700
2343 2443	BRASILERA <small>Mozzarella, jamón, ananá y aceitunas</small>	\$ 14.700	\$13.700
2344 2444	CRIOLLA <small>Salsa de tomates, mozzarella, cebolla, panceta , huevos, morrones y aceitunas</small>	\$ 14.700	\$13.700
2346 2446	ROMANA <small>Salsa de tomates, jamón,mozzarella, rodajas de tomate, cebolla y aceitunas negras</small>	\$ 13.700	\$12.700
2347 2447	PALMITOS <small>Mozzarella, salsa golf y palmitos</small>	\$14.200	\$13.200
2348 2448	De ROQUEFORT	\$12.200	\$11.200
2349 2449	De PROVOLONE	\$12.200	\$11.200
2350 2450	De CANTINPALO	\$12.200	\$11.200
2351 2451	VIENESA <small>Mozzarella, mayonesa, salchichas de viena, morrones</small>	\$13.700	\$12.700
2352 2452	AMERICANA <small>Mozzarella, mayonesa, jamón, huevo duro, morrones</small>	\$13.700	\$12.700
2356 2456	De HUMITA <small>Mozzarella, humita, queso rallado, morrones y aceitunas</small>	\$13.700	\$12.700
2365 2465	PIZZAIOLA <small>Morrón, ajo, ají molido y condimentos</small>	\$11.200	\$10.200
2359 2459	SICILIANA <small>Mozzarella, morrón saltado al horno</small>	\$11.700	\$10.700
2360 2460	FLORENTINA <small>Mozzarella,rodajas de tomate y longaniza</small>	\$14.200	\$13.200
2361 2461	GENOVESA <small>Mozzarella,rodajas de tomate, longaniza y anchoas</small>	\$14.700	\$13.700
2362 2462	SORRENTINA <small>Mozzarella,cebolla y condimentos</small>	\$10.200	\$ 9.200
2363 2463	PRIMAVERA <small>Mozzarella, huevo duro y aceitunas</small>	\$10.200	\$ 9.200
2353 2453	RUCULA <small>Mozzarella, rúcula y parmesano</small>	\$ 12.200	\$11.200
2368 2468	RUCULA ESPECIAL <small>Mozzarella, rúcula, parmesano y jamón crudo</small>	\$ 15.700	\$14.700
2382 2482	GRAN RIAL <small>Mozzarella, panceta y huevos fritos -</small>	\$15.700	\$14.700

ATENCIÓN - ATENTION

Señores clientes, les recordamos que la propina a los mozos no está incluida en lo que usted abonó. La propina es voluntaria a criterio de los clientes, ningún mozo puede exigirle un valor determinado. Si nuestro personal le exige una suma fija en concepto de propina, por favor comuníquese a nuestro cajero.

Gentlemen ustomers, we remind you that tip to the waiters is not included inside of what you paid. This tip is voluntary and is at the discretion of the customers, so that no man may require a certain value. Where our staff requires a fixed concept of tips, please inform our cashier.



PLATOS FRIOS COLD DISHES

135	BLANCO DE PAVITA CON ANANA o ENSALADA RUSA o TOMATE AL MEDIO <i>White turkey with pineapple or "russian salad" or tomato in halves</i>	\$ 7.200
136	JAMON CRUDO <i>Spanish cured ham</i>	\$ 7.200
137	JAMON CRUDO c/ANANA o E. RUSA <i>Raw cured ham with pineapple or "russian salad"</i>	\$ 8.700
138	JAMON CRUDO CON PALMITOS <i>Raw cured ham with palm hearts</i>	\$10.700
139	JAMON COCIDO CON ANANA o E. RUSA <i>Cooked ham with pineapple or "russian salad"</i>	\$ 6.200
140	MATAMBRE CON ENSALADA RUSA <i>Stuffed rolled flanked steak with "russian salad"</i>	\$ 7.200
141	MAYONESA DE ATUN <i>Tuna salad</i>	\$ 7.100
142	MAYONESA DE AVE <i>Poultry salad</i>	\$ 6.400
143	COCKTAIL DE CAMARONES <i>Shrimp's cocktail</i>	\$ 9.800

ENSALADAS SALADS

151	MIXTA (2 gustos) <i>Mixed salad (2 ingredients)</i>	\$ 4.400
152	COMPLETA <i>Complete salad</i>	\$ 5.000
153	ADICIONALES c/u <i>palmitos, jamón, atún, queso, ananá</i> <i>Additional ingredients: palm hearts, cooked tuna, cheese, pineapple (each)</i>	\$ 1.000

ENSALADAS ESPECIALES Special Salad

155	SUR <i>manzana, zanahoria, palmitos, bocconcinos de mozza</i> <i>Apple, carrot, palm hearts, mozza cheese mouthfuls</i>	\$ 7.200
156	MALENA <i>jamón crudo, blanco de pavita, lechuga, huevo, tomate, zanahoria</i> <i>Raw cured ham, white turkey, lettuce, egg, tomato, carrot</i>	\$ 7.300
157	MILONGA DEL 900 <i>blanco de ave, ananá, palmitos, jamón cocido, aceitunas verdes, mayonesa</i> <i>White poultry meat, pineapple, palm hearts, cooked ham, green olives, mayonnaise</i>	\$ 7.200
158	SAN JUAN Y BOEDO <i>manzana rallada, apio, queso, blanco de ave, zanahoria</i> <i>Grated apple, celery, cheese, white poul try meat</i>	\$ 7.200
159	HOMERO MANZI <i>camarones, atún, palta, melón, berro, lechuga</i> <i>shrimps, tuna, avocado, melón, cress, lettuce</i>	\$ 7.500
161	WALDORF <i>manzana, apio, palmitos, nueces, crema</i> <i>Apple, celery, palm hearts, nuts, cream</i>	\$ 7.100
162	ENSALADA RUSA <i>Russian salad: boiled or steamed potatoe, carrot, green peas, mayonnaise</i>	\$ 5.100

SERVICIO DE MESA: \$ 1.100

TABLAS DE QUESOS ASSORTED

120	TABLA HOMERO MANZI <i>Variedad de quesos seleccionados, jamón crudo, jamón cocido, morrones, palmitos, aceitunas</i> <i>assorted and selected cheeses, raw cured ham, cooked ham, red pepper, palm hearts, olives</i>	\$ 19.200
121	PORCION DE QUESO <i>Cheese portion</i>	\$ 7.700
122	PORCION DE ROQUEFORT <i>Blue cheese portion</i>	\$ 7.700
123	TABLA DE QUESOS para 2 personas <i>Assorted cheese on board (2 people)</i>	\$ 16.700
124	TABLA DE QUESOS para 4 personas <i>Assorted cheese on board (4 people)</i>	\$ 19.200

PASTAS CASERAS HOME MADE

175	ÑOQUIS <i>Gnocchi</i>	\$ 3.400
176	RAVIOLES <i>Ravioli</i>	\$ 3.600
177	SORRENTINOS <i>Sorrentini</i>	\$ 3.700
178	CREPPES	\$ 3.700
179	CANELONES ESQUINA HOME MANZI <i>"Esquina Homero Manzi" cannellon</i>	\$ 3.700
180	SPAGHETTI	\$ 3.400

SALSAS SAUCES

185	FILETO	\$ 2.700
186	BECHAMEL	\$ 2.700
187	PESTO	\$ 2.700
188	BOLOGNESA <i>Salsa de tomate, salchichas frescas, ternera picada</i> <i>Meat sauce: tomato sauce, fresh sausages, groundveal</i>	\$ 3.400
189	SCARPARO <i>fileto, crema, verdeo, jamón</i> <i>Fileto, cream, spring onions, cooked ham</i>	\$ 3.400
190	CARUSO <i>crema, demiglasa, jamón, champignones</i> <i>Cream, demiglasa, cooked ham, mushroom</i>	\$ 3.400
191	CUATRO QUESOS <i>reggianito, roquefort, tybo, Mar del Plata</i> <i>Four-cheese sauce: reggianito, blue cheese, tybo, Mar del Pl</i>	\$ 3.400
192	PARISIENNE <i>Salsa blanca, ave, jamón, champignones</i> <i>Bechamel sauce, poultry eat, cooked ham, mushroom</i>	\$ 3.400
193	USO NOSTRO <i>salsa de tomate, albahaca, queso rallado</i> <i>Tomato sauce, basil, grated cheese</i>	\$ 3.400
194	HOMERO MANZI <i>azafrán, salmón, estragón, crema</i> <i>Saffron, salmon, tarragon, cream</i>	\$ 3.400
195	SALSA DE ESPINACA <i>Espinaca y crema</i> <i>Spinach sauce: spinach and cream</i>	\$ 3.400
196	SALSA DE FRUTOS DE MAR <i>variedad de frutos de mar y crema</i> <i>Sea fruits sauce: sea fruits and cream</i>	\$ 7.600

MINUTAS

FAST DISHES

255	OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO <i>Cooked ham and cheese omelette</i>	\$ 6.200
256	OMELETTE DE ESPÁRRAGOS <i>Asparagus omelette</i>	\$ 7.000
257	TORTILLA DE PAPA o VERDURA <i>Vegetables or potato tortilla</i>	\$ 6.200
258	TORTILLA A LA ESPAÑOLA <i>Spanish tortilla</i>	\$ 7.000
259	REVUELTO GRAMAJO <i>Gramajo scramble</i>	\$ 6.200
260	ESPINACA A LA CREMA <i>Cream spinach</i>	\$ 6.200
261	PANACHE DE VERDURAS <i>Steamed vegetables</i>	\$ 6.200
262	PAPAS FRITAS <i>French fries</i>	\$ 3.800
263	PAPAS PAI, NOISSETTE o REJILLA <i>Paille, noisette or fried potatoes</i>	\$ 3.800
264	PURÉ DE PAPAS <i>Mashed potatoes</i>	\$ 3.800
265	PURÉ DE BATATA o CALABAZA <i>Mashed sweet potatoes/pumpkin</i>	\$ 4.000
266	PORCIÓN DE PAPAS AL NATURAL <i>Boiled potatoes (portion)</i>	\$ 3.800
267	PORCIÓN DE PAPAS A LA CREMA <i>Potatoes au creame (portion)</i>	\$ 4.700
268	PORCIÓN DE ESPINACA <i>Spinach (portion)</i>	\$ 4.700
269	PORCIÓN DE ESPÁRRAGOS GRATINADOS <i>Asparagus au gratin (portion)</i>	\$ 8.200
7165	PROVOLETA	\$ 6.700

ARROZ

RICES

170	ARROZ A LA CUBANA <i>arroz blanco saltado, manteca, jamón, huevo frito, banana, panceta, morrón</i> <i>Cuban rice: sautéed rice, butter, cooked ham, fried egg, banana, bacon, red pepper</i>	\$ 7.700
171	ARROZ A LA VALENCIANA <i>arroz saltado con pollo y salsa pomodoro</i> <i>Valencian rice: sautéed rice with chicken and pomodoro sauce</i>	\$ 7.700

AVES

POULTRY MEAT

230	1/4 POLLO GRILLE con Fritas <i>1/4 grilled chicken with fried potatoes</i>	\$ 7.900
231	SUPREMA DE POLLO con Fritas <i>Grilled chicken breast with fried potatoes</i>	\$ 9.000
232	MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA c/fritas <i>Napolitan breaded chicken with fried potatoes</i>	\$ 10.700
233	SUPREMA MARYLAND <i>jamón, arvejas, banana, salsa de choclo y papas paille</i> <i>Maryland chicken breast: cooked ham, green peas banana, corn sauce, pailled potatoes</i>	\$ 11.000
234	SUPREMA A LA SUIZA <i>salsa blanca, queso gratinado y papas rejilla</i> <i>Swiss chicken breast: bechamel sauce, greated cheese and fried potatoes</i>	\$ 10.700
236	PECHUGUITA A LA NARANJA c/puré de batata <i>Grisette chicken breast: butter sauteed green sweet pot</i>	\$ 10.700
237	1/4 POLLO AL CHAMPIGNON <i>1/4 Chicken with mushroom sauce</i>	\$ 10.700
238	1/4 POLLO AL AJILLO <i>1/4 Chicken with garlic sauce</i>	\$ 10.100
239	1/4 POLLO A LA PROVENZAL c/papas noisette <i>1/4 Chicken with provencal sauce</i>	\$ 10.100

NUESTRAS CARNES

OUR MEATS

200	BIFE DE CHORIZO <i>Boneless strip loinsteak</i>	\$ 14.700
201	1/2 BIFE DE CHORIZO <i>Half boneless strip loinsteak</i>	\$ 12.700
202	BIFE DE LOMO <i>Tenderloin steak</i>	\$ 15.600
204	ASADO <i>Short ribs</i>	\$ 11.200
207	MILANESA DE TERNERA <i>Breaded veal</i>	\$ 6.700
208	MILANESA A LA NAPOLITANA <i>Napolitan breaded veal</i>	\$ 9.200
210	LOMO AL CHAMPIGNON <i>salsa demiglasse, champignonnes, papas noisette</i> <i>Mushroom tenderloin steak: demiglasse sauce, mushroom and noisette potatoes</i>	\$ 17.100
211	LOMO A LA PIMIENTA <i>vino chablis, salsa demiglasse, pimienta molida en grano, papas a la crema</i> <i>Pepper tenderloin steack: Chabalis wine, deonglass, ground pepper, cream potatoes</i>	\$ 17.100
212	LOMO HOMERO MANZI <i>lomo flambeado con puerro y oporto, salsa demigrasse, jamón, guarnición de espárragos parmesanos con papas rústicas</i> <i>Flamed filet mignon with leek and port wine, topped with demigrasse sauce, cooked ham and a garnish of parmesan cheese asparagus with rustic potatoes</i>	\$ 17.700
213	MATAMBRITO TIERNIZADO AL VERDEO <i>cebolla de verdeo, salsa demiglasse, papas a la española</i> <i>Tender flank steak with spring onions, spring onions, demiglasse sauce, spanish potatoes</i>	\$ 10.800
214	MATAMBRITO DE CERDO A LA PARRILLA <i>Grilled pork meat flank steak</i>	\$ 10.000
215	BROCHETTE MIXTO CON PAPAS REJILLA <i>Mixed brochette with fried potatoes</i>	\$ 12.200
222	MOLLEJAS <i>Sweetbread</i>	\$ 13.200
225	MOLLEJAS AL VERDEO <i>Sweetbread with spring onions</i>	\$ 15.200
226	ESCALOPES A LA MARSALLA con batatas fritas <i>Escalopes in Marslla with sweet potato fries</i>	\$ 10.800

PESCADOS Y MARISCOS

FISHES & SEAFOOD

244	PAELLA VALENCIANA p/2 personas <i>Valencian paella (2 people)</i>	\$ 30.200
245	FILETE DE MERLUZA con fritas <i>Hake fillet with fried potatoes</i>	\$ 10.300
247	LENGUADO AL ROQUEFORT c/papa al natural <i>Blue cheese sole with plain potatoes</i>	\$ 14.200
248	SALMON GRILLE CON SALSA TARTARA <i>Grilled salmon with tartar sauce</i>	\$ 25.500
249	RABAS <i>Fried calamari (lightly battered and fried)</i>	\$ 9.700
250	ARROZ CON MARISCOS p/2 personas 0 <i>Rice with seafood (2 people)</i>	\$ 30.200
252	CAZUELA DE MARISCOS p/2 personas <i>casserole of seafood (2 people)</i>	\$ 30.200
253	PULPO A LA GALLEGA ESPAÑOL <i>Spanish style octopus</i>	\$ 73.000
254	GAMBAS AL AJILLO c/papas noisette <i>Prawn in garlic sauce with noisette potatoes</i>	\$ 19.200



POSTRES**DESSERTS**

270	FLAN <i>Custard</i>	\$ 2.300
271	ANANA o DURAZNOS EN ALMIBAR <i>Pineapple or peaches in syrup</i>	\$ 2.900
272	ENSALADA DE FRUTAS <i>Fruit cocktail</i>	\$ 3.100
273	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO <i>Fruit cocktail with ice cream</i>	\$ 4.500
275	FRUTILLAS CON CREMA <i>Strawberries with cream</i>	\$ 5.500
277	PANQUEQUE DE MANZANA <i>Apple pancake</i>	\$ 4.800
278	PANQUEQUE DE MANZANA AL RHUM <i>Rhum apple pancake</i>	\$ 6.000
279	PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE o CREMA <i>Caramel or cream pancake</i>	\$ 4.200
280	PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE Y CREMA <i>Caramel and cream pancake</i>	\$ 4.200
281	BUDIN DE PAN ARTESANAL <i>Artisan bread pudding</i>	\$ 2.600
282	ADICIONALES (crema o dulce de leche) <i>Additional's (cream or caramel)</i>	\$ 600

HELADOS**ICE CREAMS**

290	TULIPAS HELADAS (3 gustos) <i>sambayón, chocolate, frutilla, vainilla, americana, limón, dulce de leche</i> <i>Ice cream tulip (3 flavors): sambayon, chocolate, strawberry, vainilla, american cream, lemon, caramel</i>	\$ 4.300
291	ALMENDRADO <i>Almond coated ice cream</i>	\$ 4.300
292	BOMBON SUIZO <i>Chocolate coated ice cream</i>	\$ 4.300
293	CHARLOTTE <i>Hot chocolate topped ice cream</i>	\$ 4.300
294	DON PEDRO <i>Crema americana, whisky, nueces, crema chantilly</i> <i>American cream, ice cream, whisky, nuts, whipped</i>	\$ 5.000

COPAS HELADAS**ICE CREAMS
SPECIALI**

300	COPA MELBA Para 2 Personas <i>helado mixto, ensalada de frutas, crema, cerezas, almendras, obleas, baño de chocolate</i> <i>Ice cream mix, fruit cocktail, cream, cherries, almonds, wapers and chocolate coating</i>	\$ 8.600
301	BANANA SPLIT Para 2 Personas <i>helado, crema, banana, frutillas, cerezas, durazno, ananá, obleas, baño de chocolate</i> <i>Ice cream, cream, banana, strawberries, cherries, peach, pineapple, wapers and chocolate coating</i>	\$ 8.600
302	COPA HOMERO MANZI Para 2 Personas <i>helado, flan, crema, ananá, durazno, frutillas, nueces, obleas, baño de chocolate</i> <i>Ice cream, custard, cream, pineapple, peach, strawberries, nuts, wapers and chocolate coating</i>	\$ 8.600



ENSALADA VERDE (tomate y bococcino de muzzarella) <i>GREEN SALAD</i> (tomatoes and muzzarella cheese mounthplus)	\$ 7.200
ENSALADA DE VEGETALES Y BLANCO DE AVE (lechuga, tomate, zanahoria, huevo, papas, aceitunas) <i>VEGETABLES SALAD AND POULTRY MEAT</i> (lettuce, tomatoe, carrot, egg, potatoe, green olives)	\$ 7.200
BUDIN BICOLOR DE ZANAHORIA Y ESPINACA (bañado con salsa de tomate natural y hojas verdes) <i>BICOLOUR PUDDING OF CARROTS AND SPINACH</i> (coates with natural tomatoe sauce served with green leaves)	\$ 7.200
1/4 DE POLLO A LA NARANJA (jugo de naranjas, caramelo, puré de batatas) <i>1/4 CHICKEN WITH ORANGE SAUCE</i> (orange juice, caramel, smashed sweet potatoes)	\$ 10.800
1/4 DE POLLO A LA ESPAÑOLA CON PAPAS AL NATURAL (cebollas, gajos de tomate, ajo) <i>1/4 SPANISH CHICKEN WITH NATUR POTATOES</i> (onion, slices of tomatoe, garlic)	\$ 10.800
ARROLLADITOS DE MERLUZA en SALSA SUAVE DE LIMÓN con VEGETALES <i>HAKE ROLLS in SOFT LEMON SAUCE with VEGETABLES</i>	\$ 10.200
LENGUADO A LA PLANCHA (cebolla, morron, verdeo y pure de calabaza) <i>GRILLED SOLE</i> (onion, pepper and spring onion served with smashed pumpkin)	\$ 14.200
RAGOUT DE TERNERA A LAS HIERBAS (papas rústicas, cebolla, caldo, zanahorias y hongos) <i>BREADER RAGOUT WITH CONDIMENTS</i> (rough potatoes, onion, consomme and dry mushrooms)	\$ 12.700
WOK DE LOMO Y VEGETALES (juliana de vegetales, salsa de soja y arroz blanco) <i>TENDERLOIN AND VEGETABLES WOK</i> (finely chooped vegetables, soya sauce and white rices)	\$ 13.200
PETITA ENTRECOTTE GRILLADO (morrones, cebolla, zapallito, calabaza asados) <i>GRILLED PETIT ENTRECOTTE</i> (grilled peppers, onions, small pumpkin, pumpkin)	\$ 13.200

JUGOS NATURALES Y LICUADOS

NATURAL JUICES & SHAKES

305	JUGO DE NARANJA <i>orange juice</i>	\$ 3.400
306	JUGO DE POMELO <i>grape juice</i>	\$ 3.400
308	LIMONADA <i>lemonade</i>	\$ 3.400
309	COPITA DE LIMON EXPRIMIDO <i>Squeezed lemon juice</i>	\$ 2.100
310	LICUADO DE FRUTILLA <i>strawberry shake</i>	\$ 4.100
311	LICUADO DE BANANA <i>banana shake</i>	\$ 4.100
313	LICUADO DE DURAZNO <i>peach shake</i>	\$ 4.100
315	TUTTI FRUTI	\$ 4.100
316	LICUADO DE FRUTAS CON LECHE <i>milk and fruit shake</i>	\$ 4.600

Quilmes
CERVEZA ARGENTINA

BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

320	GASEOSAS <i>Coca-cola, Coca-cola Light, Sprite, Sprite Light, Fanta Naranja, F. Tónica, Quatro Pomelo, Soda</i>	\$ 1.800
321	AGUA MINERAL s/gas / Línea Coca-Cola <i>Spring Water / Coca-Cola line</i>	\$ 1.800
322	AGUA MINERAL c/gas / Línea Coca-Cola <i>Sparkling Water / Coca-Cola line</i>	\$ 1.800
323	GRANADINA <i>Grenadine</i>	\$ 1.800



Disfrutá un chopp bien frío!!!

327	BALON y CHOPP QUILMES CRISTAL <i>Equilibrada, de gran refrescancia y cuerpo balanc.</i>	\$ 2.900
330	STELLA ARTOIS 330cc. <i>330cc. Bottle - Porrón</i>	\$ 3.600
1653	STELLA ARTOIS 1lt. <i>Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.</i>	\$ 6.300
328	STELLA ARTOIS NOIRE 1LT. <i>Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.</i>	\$ 6.300
7140	CORONA 355cc. <i>Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante.</i>	\$ 4.600



APERITIVOS

335	GANCIA, CINZANO O MARTINI	\$ 3.200
336	CAMPARI	\$ 4.000
337	FERNET	\$ 3.900
339	RECORTE POR CORTE CAMPARI o FERNET <i>extra charge for additional Campari or Fernet</i>	\$ 2.100
340	INGREDIENTES p/ 1 <i>snacks for 1 (assorted cold meats, cheeses, etc.)</i>	\$ 8.000
341	INGREDIENTES p/ 2 <i>snacks for 2 (assorted cold meats, cheeses, etc.)</i>	\$14.000
342	BATIDOS VARIOS <i>assorted shakes</i>	\$ 5.500

COGNAC & BRANDY

384	NACIONALES <i>Nationals</i> RESERVA SAN JUAN	\$ 4.200
-----	---	----------

SIDRAS

CIDERS

540	SIDRA REAL	\$ 5.200
541	SIDRA VICTORIA	\$ 5.200
542	COPA DE SIDRA <i>cider (cup)</i>	\$ 2.300
543	CHOP DE SIDRA <i>cider (choop)</i>	\$ 2.500

CLERICOT

545	CLERICOT DE SIDRA <i>cider clericot</i>	\$11.000
546	CLERICOT DE CHAMPAGNE <i>cider clericot</i>	\$ 11.500
547	CLERICOT DE VINO <i>cider clericot</i>	\$11.000

AGUARDIENTES & JEREZ

SPIRITUOUS LIQUORS & SHERRY

395	VODKA SMIRNOFF	\$ 5.400
396	GIN GORDON'S	\$ 5.400
397	TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL	\$ 6.200
398	GINEBRA	\$ 4.000
399	RHUM NEGRITA	\$ 4.000
400	TIO PACO	\$ 4.000
401	GIN TONIC	\$ 5.400

WHISKIES

NACIONALES *Nationals*

350	CRiADORES	\$ 3.500
351	OLD SMUGGLER	\$ 3.500
352	PREMIUM	\$ 4.000
353	BLENDER'S	\$ 4.000

IMPORTADOS *imported*

354	J&B	\$ 4.500
355	J.WALKER ETIQUETA ROJA	\$ 5.000
356	J. WALKER ETIQUETA NEGRA	\$ 8.000
358	WHITE HORSE	\$ 5.000
360	CHIVAS REGAL	\$ 8.000

LICORES

LIQUORS

366	TIA MARIA	\$ 4.000
367	ANIS <i>Anisette</i>	\$ 4.000
370	VARIOS: <i>menta, huevo, chocolate, etc.</i> <i>assorted liquors: mint, egg, chocolate, etc.</i>	\$ 4.000
375	BAILEYS	\$ 5.000

TRAGOS LARGOS LONG DRINKS

- 406 **HOMERO MANZI** \$ 8.400
ananá, frutilla, crema de leche, vodka
Pineapple, strawberry, milk cream, vodka
- 407 **MILONGA SENTIMENTAL** \$ 8.400
naranja, bitter rojo, gin, vermouth Torino
Orange, red bitter, gin, Torino vermouth
- 410 **2 x 4** \$ 8.400
ananá, pomelo, naranja, vodka, frutilla
Pineapple, grapefruit, orange, vodka, strawberry
- 413 **PINOCHO (sin alcohol)** \$ 8.400
jugos frutales, crema de leche
fruit juice, milk cream (special soft drink)



esquina
Homero Manzi

COCKTAILS

- 420 **CORAZON DE INDIO BACARDI** \$ 8.000
crema de cacao, cognac, whisky
Bacardi, cacao cream, cognac, whisky
- 421 **HOMERO MANZI** \$ 8.000
jerez, licor amarillo, champagne
Sherry, yellow liquor, champagne
- 422 **CUBA LIBRE** \$ 8.000
rhum, gaseosa, limón
Rhum, lemon, soda
- 423 **CUBA LIBRE BACARDI** \$ 8.000
- 425 **CUBANO DULCE** \$ 8.000
vermouth, gin, licor amarillo, maraschino
vermouth, gin, yellow liquor, maraschino
- 426 **AMERICANO** \$ 8.000
vermouth, bitter, corteza de limón
vermouth, bitter, lemon peel
- 428 **PRIMAVERA** \$ 8.000
naranja, frutilla, champagne
Orange, strawberry, champagne
- 430 **ANANA FIZZ CON CHAMPAGNE** \$ 8.000
Pineapple fizz with champagne
- 431 **GIN FIZZ** \$ 8.000
gin, limón, azúcar
gin, lemon, sugar
- 432 **DAIQUIRI** \$ 8.000
rhum, limón, azúcar impalpable, maraschino
rhum, lemon, maraschino, powdered sugar
- 434 **MARGARITA** \$ 8.000
tequila, limón, azúcar
tequila, lemon, sugar
- 435 **VAINA CHILENA** \$ 8.000
yema de huevo, cognac, jerez, canela
egg yolk, cognac, sherry, cinnamon
- 436 **WHISKY SOUR** \$ 8.000
whisky, limón, azúcar
whisky, lemon, sugar
- 437 **CLARITO** \$ 8.000
gin, vermouth seco
gin and dry vermouth
- 438 **NEGRONI** \$ 8.000
vermouth, bitter, gin
Vermouth, bitter, gin
- 441 **DESTORNILLADOR** \$ 8.000
naranja, vodka
vodka, orange juice

VINOS FINOS BLANCOS WHITE WINES

490	RUTINI <i>chardonnay</i>	\$ 21.400
491	RUTINI <i>suavignon blanc</i>	\$ 16.700
518	TRUMPETER <i>chardonnay</i>	\$ 12.700
493	NAVARRO CORREAS <i>chardonnay</i>	\$ 11.300
495	LOS ARBOLES <i>chardonnay chenin (navarro correas)</i>	\$ 7.200
496	SAINT FELICIEN <i>chardonnay</i>	\$ 13.800
7109	NICASIA <i>blanc des blanc</i>	\$ 12.500
488	ALAMOS <i>chardonnay</i>	\$ 11.300
498	TERRAZAS <i>chardonnay</i>	\$ 9.600
502	LUIGI BOSCA <i>chardonnay</i>	\$ 19.800
503	FINCA LA LINDA	\$ 13.800
504	MONTCHENOT	\$ 10.200
505	CHATEAUX VIEUX	\$ 9.600
506	RINCON FAMOSO	\$ 6.200 \$ 9.400
508	ALTURA <i>chardonnay</i>	\$ 15.000
509	NORTON <i>cosecha tardia</i>	\$ 7.900
510	NORTON <i>Elegido chardonnay</i>	\$ 7.100
512	SAN FELIPE	\$ 6.000 \$ 7.800
517	LOS HAROLDOS <i>Reserva chardonnay</i>	\$ 11.000
515	CHACABUCO <i>suavignon blanc</i>	\$ 7.000
1654	DILEMA <i>blanco dulce natural</i>	\$ 6.700
516	VINO DE LA CASA ESTANCIA MENDOZA	\$ 6.400

VINOS FINOS ROSADOS ROSE WINES

523	RINCÓN FAMOSO	\$ 9.400
524	FINCA LA LINDA <i>rose</i>	\$ 13.800
7137	ALAMOS <i>malbec maceración atenuada</i>	\$ 11.300

CHAMPAGNES

NACIONALES NATIONAL

533	FINCA LA LINDA <i>extra brut</i>	\$ 14.400
525	CHANDON <i>brut nature / rose</i>	\$ 16.200
526	CHANDON <i>extra brut / demisec</i>	\$ 15.100
528	BARON B	\$ 22.300
1628	BARON B <i>brut nature</i>	\$ 26.000
7136	NAVARRO CORREA <i>extra brut</i>	\$ 14.400
530	NORTON <i>cosecha especial</i>	\$ 14.400
531	CANCELLER <i>extra brut</i>	\$ 10.800
7122	ESTANCIA MENDOZA <i>Extra Brut</i>	\$ 10.800
532	ALAMOS <i>extra brut</i>	\$ 15.000
534	CHANDON 187	\$ 7.900

VINOS FINOS TINTOS RED WINES

490	RUTINI <i>merlot</i>	\$ 19.000
445	RUTINI <i>cabernet malbec</i>	\$ 19.000
446	RUTINI <i>malbec</i>	\$ 30.000
518	TRUMPETER <i>malbec</i>	\$ 12.700
519	STRUCTURA	\$ 42.000
520	NAVARRO CORREAS <i>RESERVA malbec//cab.</i>	\$ 18.000
449	NAVARRO CORREAS <i>colec. privada malbec</i>	\$ 11.300
450	NAVARRO CORREAS <i>colec. privada cabernet</i>	\$ 11.300
453	LOS ARBOLES <i>cabernet malbec</i>	\$ 7.200
454	SAINT FELICIEN <i>cabernet-merlot</i>	\$ 13.800
553	SAINT FELICIEN <i>malbec //c. suavignon</i>	\$ 13.800
488	ALAMOS <i>malbec // cabernet</i>	\$ 11.300
7131	NICOLAS CATENA ZAPATA <i>cosecha 2015</i>	\$ 98.000
7109	NICASIA <i>malbec // cabernet franc</i>	\$ 12.500
554	DV CATENA <i>cabernet / malbec</i>	\$ 16.600
555	DV CATENA <i>malbec / malbec</i>	\$ 25.200
456	DV CATENA <i>cabernet / cabernet</i>	\$ 25.200
457	ALTOS DEL PLATA <i>cabernet //malbec</i>	\$ 9.600
7128	TERRAZAS RESERVA <i>malbec // cabernet</i>	\$ 14.500
487	LATITUD 33 <i>cabernet // malbec</i>	\$ 7.700
461	MONTCHENOT	\$ 15.600 \$ 21.600
463	CHATEAU VIEUX	\$ 11.800
464	RINCON FAMOSO	\$ 6.200 \$ 9.400
466	LUIGI BOSCA <i>c. suavignon reserva</i>	\$ 19.800
467	LUIGI BOSCA <i>malbec reserva</i>	\$ 19.800
468	FINCA LA LINDA <i>malbec</i>	\$ 13.800
470	PERDRIEL DEL CENTENARIO	\$ 34.800
471	ALTURA <i>malbec</i>	\$ 15.000
472	NORTON DOC. <i>malbec</i>	\$ 10.600
474	BARREL <i>malbec</i>	\$ 9.200
475	NORTON ELEGIDO <i>malbec</i>	\$ 7.100
477	SAN FELIPE	\$ 6.000 \$ 7.800
522	FAUSTO <i>malbec</i>	\$ 13.200
517	LOS HAROLDOS <i>Reserva malbec</i>	\$ 11.000
521	CHACABUCO <i>malbec</i>	\$ 7.000
480	ESTANCIA MENDOZA <i>malbec</i>	\$ 6.700
481	VINO DE LA CASA ESTANCIA MENDOZA	\$ 6.400

Av. San Juan 3601 - Buenos Aires - Argentina

-cía. Tu me - le - na de no - vios el re - cuer - do
nómbre flo - rando en el a - día. Las - que - na del he - rre
pa - ra tu ca - sa, tu ve - ra - da y el san - jón,
- fu - me de yuyos y de al - fal - fa que me lle - na de nue - vo cora - zón.
Sur pa - re - dón y des - pués Sur
u - na luz de alma - cen. Yo nunca me ve - rás co - mo me vi - ras re - cas
u - na luz de alma - cen. Yo nunca me ve - rás co - mo me vi - ras re - cas

Esquina
Homero Manzi

u - na luz de alma - cen. Yo nunca me ve - rás co - mo me vi - ras re - cas