

las Tapas.

Falafel de garbanzos. \$440

En pan pita con verdes y salsa de yogurt.

Langostinos apanados. \$600

Con guacamole.

Provoleta. \$500

Provoleta con pesto y guarnición de cherry confitado y verdes.

Tortilla de papas. \$420

Solo papa y huevo, sin cebolla.

Jamón crudo. \$390

Láminas de jamón crudo sobre rodajas de pan con tomate y ajo.

Patacones. \$450

Bocaditos de plátano frito con guacamole.

Bocaditos de verdura. \$420

Bocaditos de verduras, zanahoria y parmesano.

Salchipapa. \$400

Salchicha parrillera con papas fritas y aderezo picante.

Fingers de pollo (tsukune). \$450

Tiritas de pollo marinadas en curry, sésamo y salvia.

Mini ravioli fritos. \$470

Triángulos de ternera estofada con salsa de quesos.

Huevo estrellado \$400

Papas fritas, tiras de jamón frito y huevo frito.

los Especiales.

Fish and chips (Necocheense). \$670

Rabas, mejillones, pesca blanca del día y papas fritas con aderezo cítrico.

Ceviche de pescado y mejillones. \$670

Marinado en jugo de lima y naranja, con tomate, cebolla morada y chifles de plátano verde.

los Emparedados.

El Clásico. \$530

Láminas de carne + jamón cocido tostado + mozzarella + tomate + huevo + provenzal.

Teniente Dan. \$590

Langostinos + guacamole + parmesano + verdes.

Blue Chicken. \$530

Pollo crispy + salsa de roquefort + tomates secos+ verdes

Pulled Pork. \$530

Bondiola braseada + coleslaw + queso.

Veggie Burger. \$450

Hamburguesa de lenteja y garbanzos con morrón asado, queso y rucula.



las Ensaladas.

Miguel Lillo. \$450

Hojas verdes, hongos salteados, roquefort, frutos secos y vinagreta de miel.

Tipo Caesar \$450

Pollo crispy, hojas verdes, pera y láminas de queso de parmesano.

los Postres.

Panqueque de manzana. \$270

flambeado en ron con crema helada.

Chessecake cítrico. \$270

Crema de lima y reducción de frutos rojos.

las Bebidas.

Gaseosas. \$100

Jugo de naranja. \$150

Limonada. \$150

Aguas. \$90

los Tragos.

Fernet. \$230

Con Coca Cola.

Gin. \$280

Con tonica.

Ron. \$260

Con Coca Cola.

Campari. \$260

Con Jugo o con Tonica.

los Vermuts.

el de Papá. \$280

Vermut rojo, Campari y jugo de naranja

Ferroviario. \$210

Vermut rojo, Fernet y soda.

Negróni. \$260

Vermut rojo, Gin y Campari.

Joan Miro, \$210

Vermut blanco, hierba buena, limon y soda.

La mano de Dios, \$210

Amargo obrero y soda.

Cheeky negroni \$260

Vermut blanco, Aperol y Gin

Vermut Rosso o Blanco, \$190

Con soda o gaseosa.

la Cerveza.

Heineken. \$420 / \$210

Litro o Lata 500cc.



los Vinos.

Portillo. \$500

Malbec.

Cabernet Sauvignon.

Pinot Noir.

Salentein Reserva. \$790

Malbec

Blend: Malbec, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon.

Cabernet Sauvignon.

por Copa. \$210

Las Perdices Chardonnay.

Las Perdices Red Blend.

@soulkitchennecochea

Lunes a Domingo de 19 - 01hs.

2262.59-7878

Avenida 10, 4556, Necochea

Hay Delivery!

Tambien preparamos viandas de Lunes a Viernes al mediodia.