

# 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 crudo y huevo frito.



# los Especiales.

Fish and chips (Necochense). \$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.

Chessecacke cítrico. \$270  
Crema de lima y reducción de frutos rojos.

# las Bebidas.

Gaseosas. \$100

Jugo de naranja. \$150

Limonada. \$150

Aguas. \$90

## los Vermuts.

el de Papá. \$280

Vermut rojo, Campari y jugo de naranja

Ferroviano. \$210

Vermut rojo, Fernet y soda.

Negroni. \$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.

# los Tragos.

Fernet. \$230

Con Coca Cola.

Gin. \$280

Con tonica.

Ron. \$260

Con Coca Cola.

Campari. \$260

Con Jugo o con Tonica.

# 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.