

APERTURAS

• PIMIENTOS MORRONES BRASEADOS AL AJILLO Y OLIVA	\$ 350
• BUÑELITOS DE ACELGA (ABUNDANTE ! PARA COMPARTIR)	\$ 350
• JAMÓN CRUDO	\$ 550
• MUZZARELLA A LA MILANESA CON SALSA PIZZERA Y MORRONES ASADOS	\$ 450
• MIXTO MADRILEÑO JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA	\$ 650
• PROVOLETA GRILLADA SOBRE MORRONES	\$ 450
• COCKTAIL DE CAMARONES	\$ 630
• LANGOSTINOS A LA MILANESA CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN	\$ 660
• ENSALADA DE MAR GRANDE / CHICA	\$ 680 / \$ 570
• GRAN PICADA LA ROBLA (PARA 4 O 5 PERSONAS)	\$ 1850
• 1/2 PICADA LA ROBLA (PARA 2 PERSONAS)	\$ 1400

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

SUGERENCIAS DEL CHEF

• TRUCHA GRILLE	\$ 520
• TRUCHA AL ROQUEFORT	\$ 650
• TRUCHA MEUNIER	\$ 610
• PULPO A LA GALLEGA CON PAPA NATURAL (CHICO)	\$ 3500
• SALMÓN ROSADO CON SUAVE CREMA DE PARMESANO Y TOQUE DE OLIVA	\$ 900
• RAVIOLONES NEGROS DE SALMÓN ROSADO (CON SALSA FILETO)	\$ 650
• MERLUZÓN A LA GALLEGA CON PAPA NATURAL	\$ 610
• MUZARELLA A LA MILANESA CON SALSA Y MORRONES ASADOS	\$ 450
• BIFE DE CHORIZO PORTEÑO CON HUEVO FRITO Y PAPAS FRITAS	\$ 760
• LOMO GRILLADO A LA PIMIENTA NEGRA CON PAPAS A LA CREMA	\$ 780
• BONDIOLA DE CERDO A LA CRIOLLA CON PAPAS FRITAS	\$ 590
• 1/2 PICADA LA ROBLA (PARA 2 PERSONAS)	\$ 1400
• MILANESA PORTEÑA CON HUEVO FRITO Y PASPAS FRITAS	\$ 570
• PROVOLETA SOBRE MORRONES ASADOS	\$ 450

Servicio de pan y mesa \$55 / \$65

EL CLUB DE LA TORTILLA

GRANDE

CHICA

• ESPAÑOLA PAPA Y CEBOLLA	\$ 570	\$ 420
• CASTELLANA JULIANA DE JAMÓN, CHORIZO COLORADO, PAPA Y CEBOLLA	\$ 660	\$ 520
• LA ROJA JAMÓN COCIDO, CRUDO, CHORIZO COLORADO, PANCETA Y MUZARELLA	\$ 710	\$ 520
• VERDE QUE TE QUIERO VERDE ACELGA, PUERRO, RÚCULA , CEBOLLA Y MUZARELLA	\$ 660	\$ 520
• CAMP NOU PAPA, CEBOLLA , JAMÓN, TOMATE Y MUZARELLA	\$ 660	\$ 520
• SEBASTINA CAMARONES, TOMATE, MORRÓN Y AJÍ MOLIDO	\$ 710	\$ 520
• LA ROBLA MUZARELLA, CEBOLLA, VERDEO, TOMATE Y JAMÓN COCIDO	\$ 710	\$ 520

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

ARROCES Y CAZUELAS - MUY ESPAÑOLAS

	GRANDE	CHICA
• ARROZ A LA VALENCIANA CON POLLO	\$ 860	\$ 590
• ARROZ CON MEJILLONES	\$ 900	\$ 670
• ARROZ CON CALAMARES	\$ 830	\$ 670
• ARROZ CON MARISCOS	\$ 1220	\$ 1020
• PAELLA	\$ 1600	\$ 1100
• PAELLA REAL PARA 4 O 6 PERSONAS	\$ 2600	—
• CAZUELA DE PESCADOS	\$ 800	\$ 700
• CAZUELA DE MARISCOS (ABUNDANTE)	\$ 1800	\$ 1400
• CALDERETA DE PESCADO Y MARISCOS	\$ 1200	\$ 1000
• CAZUELA DE PULPO ESPAÑOL DE PRIMERA, EL MEJOR !!!	\$ —	\$ 3000

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

ALMACÉN DE MARISCOS

GRANDE CHICA

• CORNALITOS FRESCOS	—	\$ 450
• MEJILLONES A LA PROVENZAL	\$ 710	\$ 570
• RABAS CON O SIN PROVENZAL, LAS MEJORES DE BUENOS AIRES !!!	\$ 740	\$ 590
• CALAMARETTIS CON O SIN PROVENZAL	\$ 710	\$ 590
• TABLA DE MAR	\$ 1170	\$ 930
• CHIPIRONES A LA LIONESA	\$ 710	\$ 600
• MARISQUEADA AL AJILLO	\$ 1780	\$1390
• GAMBAS AL AJILLO	\$ 1050	\$ 900
• PULPO ESPAÑOL A LA PROVENZAL	\$ 3800	\$ 3500
• PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA	\$ 3800	\$ 3500

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

PESCA FRESCA

TODOS LOS PESCADOS SE SIRVEN CON GUARNICIÓN INCLUIDA EN EL PRECIO

• MERLUZA A LA ROMANA ABUNDANTE ! PARA COMPARTIR	\$ 550
• MERLUZÓN A LA GALLEGA	\$ 590
• MERLUZÓN A LA NAVARRA	\$ 630
• MERLUZÓN A LA VASCA	\$ 630
• ABADEJO GRILLADO	\$ 700
• BRÓTOLA GRILLADA	\$ 700
• BRÓTOLA A LA CREMA DE VERDEO	\$ 780
• LENGUADO CON TOQUE DE OLIVA SALSA NATURAL DE TOMATE Y ALCAPARRAS	\$ 750
• LENGUADO AL ROQUEFORT CON PAPA NATURAL	\$ 780
• SALMON ROSADO CON SUAVE CREMA DE PARMESANO Y UN TOQUE DE TOMATE NATURAL	\$ 950
• SALMON ROSADO GRILLE CON VERDURAS	\$ 900

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

GUARNICIONES

ENSALADA MIXTA	\$ 200
• ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO	\$ 210
• ENSALADA DE RADICHETA Y AJO FRESCO	\$ 200
• ENSALADA DE PAPA PEREJIL, CEBOLLA, HUEVO DURO, PIMIENTA Y OLIVA	\$ 250
• ENSALADA COMPLETA DE VERDURAS	\$ 300
• PAPAS FRITAS BASTÓN O ESPAÑOL GRANDES / CHICAS	\$ 240 / \$ 210
• PAPA NATURAL	\$ 150
• PAPAS SALTEADAS PROVENZAL GRANDES / CHICAS	\$ 260 / \$ 220
• PAPAS BRAVAS GRANDES / CHICAS	\$ 400 / \$ 320
• PURÉ DE PAPAS	\$ 230
• PURÉ DE CALABAZA	\$ 230
• PURÉ MIXTO	\$ 250

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

MINUTAS A LA PARRILLA Y A LA MILANESA
(INCLUYE GUARNICIÓN)

- 1/2 POLLITO GRILLADO PROVENZAL CON PAPAS ESPAÑOLAS \$ 590
- 1/2 POLLITO GRILLADO AL LIMON ,OREGANO Y PIMIENTA
MOLIDA CON PURÉ \$ 590
- 1/2 POLLO DESHUESADO GRILLADO CON PURÉ DE CALABAZA \$ 590
- 1/2 POLLO AL VERDEO CON PAPA FRITA ESPAÑOLA \$ 620
- MILANESA CLÁSICA DE TERNERA CON GUARNICIÓN \$ 500
- MILANESA A LA PORTEÑA CON PAPAS FRITAS Y HUEVO FRITO \$ 530
- MILANESA NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS \$ 620
- SUPREMA DE POLLO A LA MILANESA CON GUARNICIÓN \$ 520
- SUPREMA DE POLLO PASIONARIA CON TOMATE
ALBAHACA , MUZARELLA Y PAPAS FRITAS \$ 550
- SUPREMA DE POLLO SUAVECITA CON CREMA
DE ACELGA Y CHAMPIGNÓN \$ 550
- SUPREMA ESTILO LAS RAMBLAS CON PANCETA
VERDEO Y CHAMPIGNÓN \$ 600

Servicio de pan y mesa \$55 / \$65

LOMOS

• LOMO A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN	\$ 690
• LOMO GRILLADO A LA CRIOLLA CON FRITAS, HUEVO FRITO Y SALSA CRIOLLA	\$ 740
• LOMO GRILLADO A LA PIMIENTA NEGRA CON PAPAS A LA CREMA	\$ 780
• LOMO GRILLADO A LA CARIBEÑA CON SALSA DE ESPINACA Y CHOCLO Y PAPAS FRITAS	\$ 780
• LOMO GRILLADO A LA CAZADORA (CEBOLLA, MORRÓN, TOMATE, CHAMPIGNONES Y PAPA NATURAL)	\$ 780
• LOMO AL CHAMPIGNÓN CON PAPAS FRITAS	\$ 780
• LOMO A LA MOSTAZA CON PAPAS FRITAS	\$ 740
• BIFE DE CHORIZO CON GUARNICIÓN	\$ 690
• BIFE DE CHORIZO PORTEÑO CON PAPAS FRITAS Y HUEVO FRITO	\$ 760
• BONDIOLA DE CERDO GRILLE CON PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS	\$ 580
• BONDIOLA DE CERDO AL VERDEO CON PURÉ DE CALABAZA	\$ 600
• BONDIOLA DE CERDO A LA CRIOLLA CON PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS	\$ 570

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

PASTAS FRESCAS

• SPAGHETTI	\$ 300
• SORRENTINOS DE JAMÓN Y MUZARELLA (6 UNIDADES)	\$ 390
• RAVIOLES DE RICOTA O VERDURA	\$ 325
• RAVIOLES DE CALABAZA O POLLO Y VERDURA	\$ 325
• RAVIOLONES NEGROS	\$ 430
• ÑOQUIS DE PAPA	\$ 300

SALSA VARIAS

• FILETO / ROSA / CREMA	\$ 220
-------------------------	--------

SALSA ESPECIALES

• FRUTOS DE MAR	\$ 450
• CAMARONES CON FILETO Y UN POCO DE CREMA	\$ 450
• CUATRO QUESOS (ROQUEFORT , PARMESANO, SARDO Y MUZARELLA)	\$ 350
• BOLOGNESE	\$ 350
• GRAN CARUSO (POLLO, PANCETA, CHAMPIÑONES)	\$ 400

CLASICOS DE FONDA MANCHEGA

• CALLOS A LA MADRILEÑA (MONDONGO) ABUNDANTE !!!	\$ 460
• GUISO DE LENTEJAS CON TERNERA	\$ 460

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

OTRAS BEBIDAS

•AGUA MINERAL / AGUA SABORIZADA	\$110
•JUGO DE NARANJA EXPRIMIDO FRESCO Y NATURAL	\$120
•GASEOSAS	\$110
•CERVEZA FRÍA BIEN TIRADA CHOPP	\$150
JARRA DE CERVEZA TIRADA 1LTR. BIEN HELADA !!!	\$300
•PORRÓN SOL (MÉXICO)	\$200
•PORRÓN HEINEKEN	\$200
•TRAGO LARGO DE FERNET Y COLA AL HIELO	\$200
•TRAGO LARGO DE GANCIA Y SODA AL HIELO	\$200
•WHISKY NACIONAL	\$290
•WHISKY J & B	\$320
•WHISKY CHIVAS	\$350
•SANGRÍA	\$220 / \$ 300
•CLERICOT DE FRUTAS A LA SIDRA HELADA!	\$250 / \$ 330
•CLERICOT DE FRUTAS AL VINO BLANCO	\$240 / \$320

Servicio de pan y mesa \$55 / \$65

BLANCOS CLASICOS

- COPA DE VINO REGIONAL
- JARRA DE VINO REGIONAL
- NORTON CLÁSICO
- SAN FELIPE BLANCO
- BIANCHI CHABLIS
- CASTEL CHANDON
- LÓPEZ

	\$90
	\$120 / \$170
	\$220 / \$300
NORTON	\$220 / \$300
LA RURAL	\$300 / \$440
BIANCHI	\$230 / \$300
CHANDON	\$ - / \$400
LÓPEZ	\$220 / \$340

TORRONTÉS

ETCHART PRIVADO TORRONTÉS

ETCHART	\$320
---------	-------

SAUVIGNON BLANC

- TRAPICHE SAUVIGNON BLANC
- UXMAL SAUVIGNON BLANC
- TRUMPETER SAUVIGNON BLANC

TRAPICHE	\$440
UXMAL	\$580
LA RURAL	\$960

CHARDONNAY

- ESTIBA CHARDONNAY
- TRUMPETER CHARDONNAY
- FINCA LA LINDA CHARDONNAY
- LUIGI BOSCA CHARDONNAY

ESMERALDA	\$420
LA RURAL	\$970
LUIGI BOSCA	\$870
LUIGI BOSCA	\$1350

ROSADOS / CLARETES

- MIL ROSAS NORTON
- COSECHA TARDÍA ROSADO

NORTON	\$ 440
NORTON	\$ 440

Servicio de pan y mesa \$55 / \$ 65

TINTOS CLASICOS

COPA DE VINO REGIONAL
• JARRA DE VINO REGIONAL

\$ 90

\$ 120 / \$ 170

• NORTON CLASICO
• DON VALENTIN LACRADO
• LÓPEZ

NORTON

\$230 / \$ 300

BIANCHI

\$ 390

LÓPEZ

\$ 230 / \$ 400

1/8 - 3/4

MALBEC

\$ 250 / \$ 450

• TRAPICHE MALBEC

TRAPICHE

\$ 420

• ESTIBA MALBEC

ESMERALDA

\$ 280 / \$ 500

• UXMAL

UXMAL

\$ 510

• LATITUD 33 MALBEC

CHANDON

\$ 960

• TRUMPETER MALBEC

LA RURAL

\$ 780

• TRAPICHE RESERVA MALBEC

TRAPICHE

\$ 870

• FINCA LA LINDA MALBEC

LUIGI BOSCA

\$ 450

• ALMA MORA MALBEC

FINCA LAS MORAS

\$ 1450

• LUIGI BOSCA MALBEC

LUIGI BOSCA

Servicio de pan y mesa \$55 / \$65

CABERNET SAUVIGNON

•LATITUD 33 CABERNET	CHANDON	\$ 540
•TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON	LA RURAL	\$ 960
•TRAPICHE RESERVA CABERNET SAUVIGNON	TRAPICHE	\$ 780

DULCES

•NORTON COSECHA TARDIA	NORTON	\$ 430
•TRAPICHE DULCE COSECHA	LA RURAL	\$ 450

ESPUMANTES Y FRIZANTES

•SIDRA BIEN HELADA:	EL GAITERO	\$ 250
•NORTON COSECHA ESPECIAL	NORTON	\$ 800
•CHANDON EXTRA BRUT	CHANDON	\$ 900

Servicio de pan y mesa \$55 / \$ 65

Cafetería

* Café vaso / Pocillo	\$100
* Carajillo (Con toque de crema y cognac)	\$180
* Carajillo (Con toque de crema y licor de chocolate)	\$180
* Cortadito en vaso de vidrio	\$100
* Té / Té digestivo	\$80
* Lemocello casero	\$125
* Grappa / Anís	\$200
* Cointreau / Cognac	\$250

Nuestro Pan Dulce (De levitación natural)

* Pan Dulce casero 1 Kg.	\$800	* Porción Pan Dulce Casero	\$190
* Pan Dulce casero ½ Kg.	\$550		

Dulce tentación

* Budín de pan	\$180		
* Zapallo en Almíbar	\$200	* Frutillas con crema o J. naranja (solo temporada)	\$ ---
* Durazno en Almíbar	\$160	* Tiramisú casero	\$260
* Natilla Catalana	\$150	* Bocha de Chocolate	\$340
		(Licor de naranja, ananá, almendras, Charlotte, crema chantilly)	
* Flan Casero	\$150	* Bocha de chocolate "La Robla"	\$340
* Flan completo de los Dioses	\$200	(Castañas españolas, cognac, toque de chantilly, dulce de leche)	
* Helado (Gustos varios)	\$180	* Bocha de vainilla	\$340
* Almendrado / Charlotte	\$200 / \$230	(Whisky, nueces, pasa de uva y un toque de chantilly)	
* Bombón helado	\$200	* Dulce de batata / membrillo	\$150
* Queso fresco y Zapallo en almíbar	\$230		
* Queso fresco y dulce	\$160		