

CROQUE MADAME

PALACIO PAZ

CAFETERÍA



☕ Café espresso	
Simple Ristretto	\$4500
Cortado Lágrima Macchiato Con crema....	\$4700
☕ Café lungo	
Simple	\$4800
Cortado Lágrima Macchiato Con crema....	\$5000
☕ Café doble	
Simple	\$5500
Con leche Cortado Lágrima Con crema....	\$5800
☕ Capuchino italiano	\$6800
Con cacao en polvo y canela.	
☕ Submarino	\$7500
☕ Té	\$5600
Con leche Con limón	\$5800
Iced Coffee	\$6500
Adicionales	\$2800

Crema batida | Leche de almendras

PROMOCIONES

Acompañadas de café o té a elección.

Con dos medialunas	\$10500
Con medialuna de jamón y queso	\$10200
Con dos scones	\$12000
Acompañados con queso crema y dulce casero.	
Con tostadas	\$13000
Acompañadas con queso crema y dulce casero.	
Con tostadas SIN TACC 🚫🌾.....	\$13500
Acompañadas con queso crema y dulce casero.	
Con porción de torta	\$19500
Bomba Bariloche Cheesecake Crumble de manzana Lemon pie Rogel Torta vasca	
Con budín	\$11500
Limón Banana y nuez	
Con budín, torta ó alfajor SIN TACC 🚫🌾.....	\$14500
Lemon pie Brownie Carrot cake Rogel Maicena	

TE PREMIUM

Para dos personas.

Disponible de 09:00 a 12:00h y de 16:00h a 19:00h.

Te premium para dos personas.....	\$48000
Café o té a elección y copa de jugo de naranja por persona.	
2 Mini bagels con salmón ahumado, queso crema y ciboulette.	
2 Mini brioches con pastrón, queso crema y rúcula.	
2 Mini brioches con rúcula, jamón crudo y pesto de tomates secos.	
2 Scons clásicos.	
1 Petit cheesecake con confitura de frutos rojos.	
2 Mini key lime pie.	
2 Macarons de coco con corazón de leche condensada.	
1 Lingote budín de chocolate y naranja bañado en chocolate blanco.	
1 Cookie de pistachos con centro de chocolate blanco y pistachos troceados.	

DESAYUNO | MERIENDA

Porción de 2 scones	\$7500
Acompañados con queso crema y dulce casero.	
Porción de tostadas.....	\$8500
Acompañadas con queso crema y dulce casero.	
Porción de tostadas SIN TACC 🚫🌾.....	\$9000
Acompañadas con queso crema y dulce casero.	
Granola bowl ⬆️	\$15000
Yogurt con frutas de estación, granola y miel.	
Huevos revueltos ⬆️	\$14000
Con panceta crocante y tostadas.	
Tostada integral ⬆️	\$14000
Con cremoso de palta, pickles de rabanitos, huevo mollet y mix de brotes.	
Adicionales	\$2000
Manteca Queso crema Dulce casero Dulce de leche	

BAKERY | TOSTADOS

Medialuna.....	\$3100
Medialuna con jamón y queso	\$5800
Tostado de jamón y queso.....	\$12000
Tostado de jamón, queso y tomate.....	\$12500
Tostado árabe SIN TACC 🚫🌾.....	\$15000
Con jamón y queso.	

REPOSTERÍA ARTESANAL

Budín	\$7000
Limón Banana y nuez	
Budín, torta ó alfajor SIN TACC 🚫🌾.....	\$10000
Lemon pie Brownie Carrot cake Rogel Maicena	
Brownie	\$7000

TORTAS

Porción.....	\$15000
Bomba Bariloche Cheesecake Crumble de manzana Lemon pie Rogel Torta vasca con confitura de frambuesa (consultar disponibilidad).	
Crumble de manzana tibio con helado.....	\$16000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua.....	\$4600
Con o sin gas.	
Gaseosa	\$4600
Stella Artois sin alcohol.....	\$6500
Jugo de naranja exprimido.....	\$6000
Limonada clásica	\$6000
Jugo de limón Almíbar simple Agua Menta Rodaja de limón.	
Limonada con frutos rojos	\$6500
Jugo de limón Jugo de naranja Almíbar simple Coulis de frutos rojos Agua Menta.	
Milkshake de frutos rojos	\$6500
Pomelada	\$6200
Jugo de pomelo Almíbar simple Agua Romero Pepino.	

CERVEZAS

BEBIDAS CON ALCOHOL



Stella Artois	\$7000
Corona	\$7100
Patagonia.....	\$7000
Amber lager.	

TRAGOS

Aperitivo Ramazzotti Rosato	\$9500
Ramazzotti Tónica Rodaja de naranja.	
Aperol Spritz.....	\$9500
Aperol Espumante Soda Perfume de naranja Rodaja de naranja.	
Campari Orange	\$8500
Campari Jugo de naranja natural Rodaja de naranja.	
Campari Tonic	\$8500
Campari Agua tónica Rodaja de limón.	
Negroni	\$8500
Gin Campari Vermouth Rosso.	
Americano	\$8500
Soda Campari Vermouth Rosso.	
Gin Tonic BOSQUE	\$8800
Gin BOSQUE Agua tónica Rodaja de limón.	
Caipis	\$8800
Caipirihna (Velho Barreiro, lima, azúcar) Caipiroska (Vodka, lima, azúcar)	

TRAGOS DE AUTOR

Los Naranjos Spritz	\$9500
Aperol Espumante Jugo de naranja Almíbar de Campari Soda Naranja.	
Tónico Paz.....	\$8500
Gin Jugo de naranja Almíbar simple Coulis de frutos rojos Perfume de raspberry Naranja deshidratada.	
Cyn es Spritz	\$8500
Cynar Vino blanco seco Almíbar simple Jugo de pomelo Soda Menta.	

WHISKY

Walker Black.....	\$13500
-------------------	---------

VINOS

COPA | BOTELLA



BODEGA MIL SUELOS	
Manos negras Malbec	\$18500
Manos negras Chardonnay.....	\$18500
Manos negras Pinot noir	\$21000
Manos negras stone soil Cabernet franc	\$23500

BODEGA MOSQUITA MUERTA	COPA BOTELLA
Cordero con Piel de Lobo Malbec.....	\$5500 \$12000
Perro Callejero Blend de Malbec	\$17000
Sapo de Otro Pozo Blend de tintas.....	\$22000
Mosquita Muerta Blend de tintas	\$25000

BODEGA CHANDON

Altos del Plata Malbec	\$6000 \$18000
Altos del Plata Chardonnay.....	\$6000 \$18000

BODEGA CATENA ZAPATA

Alamos Malbec	\$24000
Alamos Cabernet Sauvignon.....	\$24000
Alamos Chardonnay.....	\$24000
Alamos Reserve Malbec.....	\$26000

Nicasia Red Blend Malbec	\$25000
Nicasia Blanc de Blancs	\$25000

Saint Felicien Chardonnay	\$26000
Saint Felicien Malbec	\$26000
Saint Felicien Sauvignon Blanc	\$23000

DV Catena Cabernet – Malbec.....	\$35000
----------------------------------	---------

BODEGA SALENTEIN	COPA BOTELLA
Killka Malbec.....	\$6500 \$20000
Killka Sauvignon Blanc.....	\$6500 \$20000
Salentein Reserva Malbec.....	\$26000
Salentein Reserva Pinot Noir	\$25000
Salentein Reserva Rosé.....	\$24000

ESPUMANTES

BOTELLA



BODEGA MOSQUITA MUERTA	
Cordero con piel de lobo Extra Brut	\$20000
BODEGA CATENA ZAPATA	
Alamos Extra Brut	\$28000
Nicasia Demi Sec	\$30000
Saint Felicien Nature.....	\$33000

BODEGA CHANDON	187ml 710ml
Chandon Extra Brut.....	\$13000 \$30000
Chandon Demi Sec Rose.....	\$13000 \$30000

CROQUE MADAME

PALACIO PAZ

PEQUEÑAS DEGUSTACIONES

Por cada degustación consumida tendrás:

2x1

EN APERITIVO RAMAZZOTTI

\$9500



2x1

EN STELLA ARTOIS

\$7000



Empanadas de ossobuco braseado.....	\$11500
Con salsa y asgva y gajos de limón.	
Buñuelos de espinaca y acelga.....	\$11000
Con alioli de albahaca.	
Tostón de salmón ahumado.....	\$16500
Con queso crema, eneldo y ralladura de cítricos.	
Langostinos crocantes.....	\$19000
Acompañado de alioli de limón.	

CROQUES

Acompañados de hojas verdes, tomates cherry y pickles de cebolla morada.

Croque Madame.....	\$21000
Pan dorado en manteca, queso gruyere, jamón, bechamel y huevo a la plancha.	
Croque Monsieur.....	\$22000
Pan dorado en manteca y crema de mostaza, queso gruyere, jamón, gratinado con bechamel y parmesano.	

ENSALADAS

Peras caramelizadas.....	\$15500
Hojas verdes, queso azul, nueces y salsa reducción de aceto.	
Palta y langostinos.....	\$21500
Mix de verdes, cherries, naranja y almendras.	
Caesar con pollo.....	\$16000
Mix de verdes, croutons, queso parmesano, panceta crujiente, y aderezo caesar.	
Sushi salad.....	\$20500
Arroz de sushi, queso crema, mango, palta, salmón ahumado y pickles de remolacha. Cebolla de verdeo y mix de semillas.	
Adicionales.....	\$2500
Palta Huevo mollet	

PASTAS CASERAS

Elaboración artesanal.

Raviolones de ternera braseada.....	\$21000
Con fonduta de parmesano.	
Raviolones de calabaza y mozzarella.....	\$19500
Con crema de hongos (Consultar opción vegana).	
Sorrentinos de hongos y mozzarella.....	\$21000
Con crema de espinaca y panceta.	
Malfattis de espinaca y ricota.....	\$19000
En cazuela de hierro con salsa rosa y queso parmesano gratinado.	

PASTAS SECAS



Penne rigate BONALMA.....	\$21000
Con pesto, boconccinos y tomates secos.	

RISOTTOS

Risotto de hongos.....	\$23000
Risotto con langostinos.....	\$25000

CARNES | PESCADOS

Bondiola teriyaki.....	\$25000
Bondiola braseada con salsa teriyaki. Acompañada de puré de batatas y miel.	
Milanesa de bife de chorizo.....	\$26000
Acompañada de tagliatelle caccio e peppe.	
Ojo de bife.....	\$29000
Acompañado de puré de papas, vegetales asados y gremolata.	
Pechuga grillé.....	\$21000
Acompañada de cremoso de boniato, espinacas a la italiana, arvejas y champiñones salteados.	
Lenguado.....	\$26000
Servida con salsa de pimientos ahumados, papines, tomates secos y alcaparras.	

POSTRES

Tiramisú clásico italiano.....	\$10000
Flan con dulce de leche y crema.....	\$11000
Crème brûlée.....	\$10000
Panqueques con dulce de leche.....	\$10000
Torta Vasca con confitura de frambuesa.....	\$15000
(consultar disponibilidad).	

SERVICIO DE MESA



Servicio de mesa..... \$3500

MENÚ KIDS

Plato principal + Postre + Bebida.

PRINCIPAL (A ELECCIÓN)

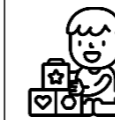
Penne rigate con salsa rosa | Milanesa de peceto con fritas.

POSTRE

Bocha de helado [Americana o chocolate].

BEBIDA

Agua, gaseosa o jugo de naranja.



\$28000

RESERVAS PARA ALMUERZO Y CENA

Salón ☎ 11 5934 4555
Jardin ☎ 11 3900 2986

REDES SOCIALES

croquemadamepalaciopaz
www.croquemadamepalaciopaz.com.ar



Usuario:
Croque Wifi 2.4Ghz

Contraseña:
salon7502023



MENÚ EXCLUSIVO
CROQUE MADAME
PALACIO PAZ