

ENTRANTES y PRINCIPALES

TAPAS.....	1
ENSALADAS / WOKS	2
PESCADOS Y MARISCOS / COCINA PERUANO-ARGENTINA / RISOTTOS Y ESPECIALES	3
PASTAS CASERAS	4
Combinaciones Clásicas / Combinaciones Gourmet	
PARRILLA CRIOLLA / PARRILLA DE MAR	5
Entradas Criollas / Cortes de Parrilla / Guarniciones Parrilladas: de Carnes / de Mar / Guarniciones	
CARNES / AVES	6
Variedad de carnes y aves / Guarniciones	

SOBREMESA

POSTRES CLÁSICOS / de ALTA COCINA / HELADOS	7
Clásicos / De Alta Cocina Internacional / Helados Servicio de Cubierto	

BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL / CERVEZAS	8
CAFETERÍA / APERITIVOS Y LICORES / WHISKIES.	9

Nuestra carta cuenta con Opciones Sin TACC y Vegetarianas

Identifíquelos por los símbolos e infórmele al mozo.

 **SIN TACC**  **VEGETARIANO**

El consumo excesivo de sal puede dañar su salud.
Este restaurante tiene a su disposición sal de bajo contenido de sodio, solicítela al mozo.

FACTURAS "A": La misma **debe solicitarse antes** del servicio, **sin excepción**.
La RG 4520 prohíbe computar el crédito fiscal, excepto puntuales excepciones.

Valor del Servicio de Cubierto \$ 900.-

Pavarotti cuenta con una infraestructura única en la ciudad, ambientación especial, música de fondo, mantelería de tela, panera y entremés de calidad y variedad, pan sin TACC y una variedad de salones únicos a disposición de su clientela sin costo adicional.

Tapas

1

SIMPLES

	Papas Americanas (Papas Rústicas, salsa 4 quesos, verdeo y panceta) .	\$ 6.500
⊗	Jamón Serrano con Pan de Campo Chica \$ 5.900 Grande	\$ 8.500
✓	Rabas a la Romana , rebozadas y acompañadas con gajos de limón	\$ 9.500
	Variedad de Mariscos a la Provenzal	\$ 9.500
⊗	Gambas al Ajillo	\$ 9.500
	Langostinos Rebozados (con intensa mayonesa de cayena y perejil)	\$ 9.500
⊗	Brochettes de Mar (salmón rosado, langostinos, kanikama, tomate cherry, panceta y cebolla morada) con salsa Alioli.....	\$ 9.500
✓	Brochettes de Vegetales , (hongos, cherry, cebolla morada, zucchini, zanahoria, morrón bicolor)	\$ 7.900
⊗	Langostinos Especiales Grillados , al limón, vino blanco y chimichurri....	\$ 9.500
	Trilogía de Tapas (tres tapas simples a elección).....	\$25.500

RACIONES

⊗	Ceviche Pavarotti - Dados de abadejo, langostinos y trozos de pulpo, con cebolla morada, ajo, jugo de limón, ají, cilantro, granos de choclo, sal, pimienta y hojas verdes, con suave salsa rosé..	\$ 9.500
⊗	Degustación de Causas Peruanas (4 causas con base de papa andina prensada y palta, topadas con: Langostino, Salmón Ahumado, Mero y Pollo, más dressing especial)	\$13.600
	Combinación de Ceviche y Rabas	\$17.000
	Combinación de Causas y Brochetas de Mar	\$20.500

BRUSCHETTAS

	½ Porción	Porción
✓	Italiana , mozzarella, tomate, ajo, albahaca y oliva extra-virgen.....	\$1.500 \$2.500
	Ibérica , Jamón Serrano, quesos crema y azul, nuez, rúcula y oliva....	\$2.000 \$3.500
	Di Salmone , salmón ahumado, queso crema, verdeo, cherrys, almendras y oliva extra-virgen	\$2.500 \$ 4.500

EMPANADAS “XL” Aproximadamente 170 gramos..... \$1.500

Criolla / J y Queso / ✓ Cebolla y Queso c/ Romero / Pollo / ✓ Caprese / Pescado /

✓ Verdura y Queso / **Gourmet:** “De horno, Carne braseada al Malbec y cebolla caramelizada”

PICADAS Y TABLAS

⊗	✓ Cazuelita de Quesos (variedad de quesos y aceitunas).....	\$ 5.000
⊗	Tablita de Jamón Serrano y Quesos , con pan de campo, nueces, aceitunas negras y tomatitos cherry	\$14.500
	Tabla de Quesos, Fiambres y Especiales (Variedad de fiambres y quesos, salames y quesos especiales y aceitunas verdes..... Chica \$ 14.500..... Grande...	\$ 20.500
	Gran Surtido de Frutos del Mar (Gambas al Ajillo, Rabas, Brochette de Mar, Ceviche Pavarotti, Mini Cazuela de Mariscos, Langostinos rebozados, y Bruschettas di Salmone).....	\$ 32.000

Ensaladas

2

Chica Grande

- ⊗ 🌿 **Simple** (Hasta 4 ingredientes clásicos) \$ 3.500 \$ 4.900
 Ingredientes Clásicos: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, huevo.
- ⊗ 🌿 **Especial** (Mix de 4 ingredientes, gourmet y clásicos)..... \$ 4.500 \$ 6.500
 Ingr. Gourmet: rúcula, albahaca, parmesano, tomate cherry, kanikama + clásicos
- ⊗ 🌿 **Verde y Parmesano** (mix de hojas verdes, croutons de pan y escamas de parmesano)..... \$ 3.900 \$ 5.500
- ⊗ 🌿 **Caprese** (tomate, mozzarella, albahaca, olivas negras y pimienta negra).. \$ 4.900 \$ 6.900
- ⊗ 🌿 **César** (mix de verdes, croutons de pan, ajo, parmesano, crocantes de panceta, con aderezo César) \$ 3.500 \$ 4.900
- ⊗ 🌿 **César con Pollo** (clásica ensalada del César, con tiras de pollo a la parrilla)... \$ 4.900 \$ 6.900
- 🌿 **César con Langostinos** (mix de verdes, croutons de pan, escamas parmesano, langostinos grillados y lluvia de perejil, con aderezo César)..... \$ 8.500 \$12.500
*Las César sin TACC salen **sin** croutons de pan, favor recordar al mozo/a.*
- ⊗ 🌿 **Pavarotti**, (pechuga de pollo, lechugas, albahaca, tomate, zanahoria, apio, palmitos (solo en temporada) y huevos de granja)..... \$ 7.500
- ⊗ 🌿 **Palta y Pollo**, mix de hojas verdes, tomate, huevo duro, roquefort, aceitunas negras y aderezo italiano. Con cazuela de salsa rosé..... \$ 9.600
- Cubos de Salmón Rosado**, mix de verdes, cherry confitados, escamas de parmesano y crocantes de pan, con queso crema y sésamo..... \$12.500
- Patagónica** (hojas verdes, salmón ahumado crocantes de pan, queso fresco, cherry confitados, vinagreta de ciboulette y nueces)..... \$12.500

Woks

- 🌿 **Wok de Vegetales**, juliana de verduras, zapallito, cherry, chauchas, cebolla de verdeo, champignon, semillas de sésamo, fideos de arroz y salsa de soja \$ 10.500
- ⊗ **Wok de Mar**, mix de mariscos, juliana de verduras, verdeo, maní tostado, fideos de arroz y salsa de soja..... \$ 12.500

Menú Niños

- Tallarines / Ravioles / Ñoquis / Sorrentinos**, con salsa a elección; o **Milanesitas Ragazzi / Lomito**, con Papas Fritas o Puré + **Helado de 2 Gustos** (Servicio de cubierto "incluido")..... \$ 7.500

Pescados y Mariscos 3

- ⊗ **Merluza a la Parrilla, a la Crema de Espinaca y Queso**, con Papas Naturales con Oliva y Perejil..... \$ **7.500**
- ⊗ **Salmón Blanco o Merluzón Grillé** con Verduritas al vapor (Opción: puré de papas, zapallo, mixto o verde).... \$ **9.000**
Salmón Blanco a la Luciano con Papas Doré (crema, champignon, choclo, toque de aceitunas, jamón y mozzarella con parmesano gratinado).... \$ **11.000**
- ⊗ **Abadejo o Lengüado grillado a la Parrilla** (según época del año) con Puré Verde (papa y crema de espinacas).... Chico \$ **8.000** Gde. \$ **11.500**
- ⊗ **Abadejo a los Cuatro Quesos gratinado**, con Papas Doré \$ **12.500**
- ⊗ **Trucha Patagónica a la Parrilla** con Puré Verde (Opción: Verduritas y papines salteados) \$ **13.500**
Abadejo Pavarotti con Papas Doré (panceta, almendras, crema de camarones y parmesano gratinado)..... Chico \$ **11.500**..... Gde. \$ **15.900**
- ⊗ **Lengüado a la Crema de Camarones** con Verduritas y Papas Doré.... \$ **13.900**
- ⊗ **Salmón Rosado a la Parrilla** con Puré Verde (Opción: Papas Doré) ... \$ **27.500**
Salmón Rosado Pavarotti con Papas Doré (panceta, almendras, crema de camarones y parmesano gratinado) Chico \$ **19.500**..... Gde \$ **27.500**
- ⊗ **Cazuela de Mariscos** (con o sin timbal de arroz blanco).Chica \$ **18.000**. Gde \$ **24.000**
- ⊗ **Paella a la Valenciana**..... Individual \$ **18.000**P/ 2 pax.. \$ **24.000**
- ⊗ **Pulpo a la Gallega** con Papas Españolas, pimentón dulce y oliva..... Consultar

Cocina fusión Peruano – Argentina

Para Compartir

- Ceviche Pavarotti + Rabas a la Romana** \$ **17.000**
Detalle del Ceviche en TAPAS.
- ⊗ **Causas Peruanas + Brochettes de Mar a la Parrilla** \$ **20.500**
Detalle de Causas y Brochettes en TAPAS.

Risottos – Arroces – Especiales

- ⊗ **Risotto de Pollo y Hongos**, con arroz carnaroli, pollo, cebolla de verdeo, queso parmesano, zanahoria y vino blanco \$ **9.900**
- ⊗ **Risotto de Hongos y Vegetales**, arroz carnaroli, hongos silvestres y champiñones, verdeo, zuchini, zanahoria, parmesano y vino blanco \$ **11.900**
- ⊗ **Risotto de Salmón Rosado y Langostinos**, con arroz carnaroli, puerros, cibouettes, langostinos y cubos de salmón rosado \$ **15.500**

Pastas Caseras

4

Combinaciones Clásicas

✓	Vermicelli al Vero Pesto	\$ 7.500
✓	Vermicelli a la Fileto o en Salsa Rosa chico \$ 4.500... grande	\$ 6.500
	Tallarines al Huevo con Estofado de Pollo en Salsa.....	\$ 7.500
	Fetuccine con Salsa Boloñesa.....	\$ 8.000
✓	Ñoquis al Vero Pesto o a la Crema de Albahaca	\$ 8.000
	Ñoquis a la Boloñesa o Cuatro Quesos Gratinado chico \$ 6.000 grande	\$ 8.500
✓	Ravioles de Verdura a la Fileto, o con Salsa Rosa	\$ 7.500
	Ravioles de Verdura a los Cuatro Quesos Gratinado, o a la Boloñesa.	\$ 9.000
✓	Sorrentinos de Calabaza y Queso con Salsa Rosa	\$ 8.000
	Sorrentinos de Jamón y Muzzarella a los Cuatro Quesos Gratinado, o a la Crema de Champiñones chico \$ 6.500 grande	\$ 9.500
	Canelones de Pollo en Salsa de Puerros..... chico \$ 5.500 grande	\$ 8.000
	Canelones de Verdura y Carne a la Rossini..... chico \$ 6.300 grande	\$ 9.000
	Lasaña de Carne Pavarotti con Salsa Boloñesa chico \$ 8.000 grande	\$11.500

Exquisiteces Combinadas de Pavarotti

✓	Sorrentinos Mediterráneos a la Pavarotti	\$ 9.000
✓	Sorrentinos de Calabaza y Queso con Salsa Cuatro Quesos Gratinada.....	\$ 9.500
✓	Sorrentinos Sicilianos a la Crema Parmesana	\$ 9.500
✓	Sorrentinos de Jamón Serrano y Rúcula a la Crema Parmesana.....	\$ 9.500
✓	Panzotti de Pollo y Hongos a los Cuatro Quesos	\$ 9.500
	Ravioltinos de Carne braseada en Fumet de carne con manteca, y toque de queso crema	\$ 10.500
	Vermicelli o Fetuccine con Salteado di Mare	\$ 10.000
	Ravioltinos Negros de Salmón a la crema de Limone e Gambero	\$ 12.000
	Ravioltinos de Langostinos a la Crema de Camarones y Langostinos .	\$ 12.500
	Lasaña de Salmón Rosado con Crema de Langostinos. chica \$10.000 gde \$14.500	

✓ Sorrentinos Mediterráneos: mozzarella, albahaca, ricota y nuez.

✓ Sorrentinos Sicilianos: berenjenas horneadas, cebollas confit, mozzarella y ricota.

Salteado di Mare: Variedad de frutos del mar, cherry, albahaca y nueces.

✓ Salsa Pavarotti: tomate cubeteado, albahaca, dados de parmesano y oliva.

Ravioltinos de Carne: carne braseada al Malbec.

ENTRADAS CRIOLLAS

Empanada Criolla a la Chacarera , (150 grs.) jugosas y picantitas.....	\$ 1.500
⊗ Provoleta Clásica individual (fina) \$ 3.500p/compartir (alta)	\$ 4.900
Chorizo Especial o Morcilla Especial , tamaño bombón	\$ 1.500
⊗ Mollejita a la Molinera , (porción, con chimichurri al limón)	\$10.900

CORTES DE PARRILLA

Todos los cortes salen a punto, excepto pedido expreso del cliente (jugoso o pasado)

1/4 Pollo Deshuesado (Muslo o Pechuga)	\$ 5.900
⊗ Asado Corte Grillé chico \$ 6.500gde.	\$ 8.900
⊗ Vacío chico \$ 6.500gde.	\$ 8.900
⊗ Entraña fina de Asado chico \$ 6.500gde.	\$ 8.900
⊗ Matambrito o Vacío de Cerdo (s/ existencia)	\$ 8.900
⊗ Bifecito Criollo (250 grs.)	\$ 7.900
⊗ Bife de Chorizo (500 grs.) Tiempo: 40 minutos, o 25 minutos mariposa.....	\$13.900

PARRILLADAS PARA COMPARTIR (2/3 personas)

Porteña: Chorizo, Morcilla, Asado Grillé y Entraña (aprox. 20').....	\$ 25.000
Clásica: Chorizo, Morcilla, Asado Grillé y Vacío (aprox. 30')	\$ 25.000
Pavarotti: Chorizo, Morcilla, Molleja, Asado Grillé, Vacío de Vaca y Cerdo (aprox. 40').....	\$ 29.000
⊗ Parrillada de Pescados y Mariscos: Salmón o Mero, Lomito de Salmón Rosado; Langostinos grillados, Calamares a la reja, Brochetas de Mar y Mejillones Grillados (aprox. 45')	chica \$ 25.000 gde.... \$ 35.000

GUARNICIONES SUGERIDAS

Papas Fritas / Puré de Papas / Calabaza / Papas Natural Chica \$ 3.500 Grande \$4.900
Papas Fritas Rústicas , en gajos y con cáscara..... Chica \$ 3.500 Grande \$4.900
⊗ Ensalada Simple (Hasta 4 ingredientes)..... Chica \$ 3.500 Grande \$4.900
Ensalada Hojas Verdes , Croutons de pan y Parmesano.. Chica \$ 3.500 Grande \$4.900
⊗ Verduritas al Vapor (repollito, zapallito, zanahoria, chauchas, papitas)..... \$5.500

Carnes

6

Carne Braseada en Vegetales al Malbec con Papas al Horno	\$10.500
⊗ Locro Criollo acompañado de cazuelita de salsa picante	\$ 9.000
Matambre Tiernizado al Verdeo con Papas Bastón (con salsa crema de cebollita de verdeo).....chico \$ 7.900 ..gde.	\$ 10.500
Matambrito de Cerdo a la Parrilla (o Vacío s/ existencia) con Salteado de Vegetales y Papas Doré (chauchas, zucchini, zanahoria, brócoli y cebolla morada)	\$ 11.500
⊗ Lomo a las Cinco Pimientas con Papas a la Crema. chico \$ 9.500 . gde.	\$ 13.500
⊗ Lomo a la Mostaza y Estragón con Papa Rústicas....chico \$ 9.500 gde.	\$ 13.500
⊗ Lomo al Champignon con Puré de Papas al Ajillo.....chico \$ 9.500 gde.	\$ 13.500
Bondiola de Cerdo a la Barbacoa con Papas Rústicas con salsa cuatro quesos, verdeo y panceta	\$ 11.500
⊗ Bondiola de Cerdo , braseada, a la cerveza negra sobre Risotto de Hongos (con cebolla de verdeo, hongos silvestres y ciboulette)	\$ 13.500

MILANESAS ESPECIALES

De Carne, opción suprema de pollo (pechuga), indicar al mozo antes de ordenar.

Clásica , al Limón, con Fritas Bastón.....	\$ 7.000
A Caballo , montada con huevo frito, con Papas Fritas Rústicas.....	\$ 8.000
Napolitana , salsa y rodajas de tomate, jamón cocido, mozzarella y orégano, con Fritas Bastón.....	\$ 9.000

Aves

Pollo Chef con Papas Doré, Cebolla y Morrón, arrollado con jamón y queso con suave Crema de Quesos..... chico \$ 5.900gde.	\$ 8.000
Suprema Pastora con Papas Bastón, arrollado con jamón y queso con salsa suave de ketchup, crema y salsa blanca	\$ 8.500
⊗ Pollo al Champignon con Puré Caprese (puré de papas con tomate cherry y albahaca)	\$ 9.000
Pollo Grillado a la Luciano con Papas Doré (crema, champignon, choclo, toque de aceitunas, jamón y mozzarella con parmesano gratinado)	\$ 9.500

Postres

7

Postres Clásicos

⊗ Ensalada de Frutas Frescas de Estación	\$ 2.500
⊗ Flan Casero	\$ 2.500
Affogato Italiano: café expreso con helado de vainilla.....	\$ 2.500
Lemon Champ (helado de limón con champagne)	\$ 3.500
Ensalada de Frutas Frescas con Helado	\$ 4.500
Don Pedro	\$ 4.000
Budín de Pan a la Pavarotti..... chico \$ 3.000....gde.	\$ 4.500
Copa Pavarotti (merengue, frutillas, helado de crema americana, charlotte, nueces, crema chantilly y obleas)	\$ 4.900

Postres de Alta Cocina

Torre de Postre estilo Balcarce	\$ 5.900
Torre de Chocolate en dos texturas con dulce de leche	\$ 5.900
Torre de Crema Mousse de Limón c/ moneda de Ganache de Chocolate..	\$ 5.900
Torre Capuccino, crema moka, café y chocolate, el sabor del capuccino .	\$ 5.900
Torre de Malbec, Chocolate y Avellanas	\$ 5.900
⊗ Brownie con Cheesecake, con base de brownie	\$ 5.900
⊗ Creme Bruleé de Dulce de Leche	\$ 4.500
Tiramisú all'Italia.....chico \$ 3.500....gde.	\$ 4.900
Brownie con Helado de Crema Americana	\$ 5.500
Cheesecake - Fórmula Exclusiva - con Frutos del Bosque...chico \$3.900 gde.	\$ 5.500
Copa del Fin del Mundo (copa de frutos del bosque y chocolate, frambuesas, moras, crema, brownie, merengue y frutos rojos).....	\$ 6.500
Súper Copa Pavarotti (galletitas oreo, helado de dulce de leche, crema rocher, almendras cristalizadas y helado de chocolate)	\$ 6.000
⊗ Frutillas a la Fiamma con Helado de Crema Americana (flambeado con licores) - sujeto a período estacional	\$ 5.000
Copita MALAMADO, Malbec (Recomendado con postres de Chocolate).	\$ 2.800
Copita MALAMADO, Blanco-Viognier (Recomendado con Tiramisú).....	\$ 2.800

Helados

Helado 2 Gustos (chocolate, americana, vainilla, frutilla, limón, dulce de leche)	\$ 2.500
Helado sin TACC (consultar variedades disponibles)	\$ 2.500
Bocha de Helado	\$ 1.500
Almendrado / Bombón.....	\$ 2.500
Adicional: porción de crema, dulce de leche o charlotte	\$ 900
Salsa de Frutos Rojos	\$ 900
Servicio de Cubierto	\$ 900

Bebidas sin Alcohol

8

Agua Mineral 600 ml. con o sin gas.....	\$ 1.800
Coca Cola, Sprite, Schweppes Pomelo y Tónica 500 cc	\$ 1.800
Coca Cola Light, Coca Cola Sin azúcar, Sprite Sin azúcar, Fanta Sin Azúcar, Schweppes Pomelo Sin azúcar 500 cc.....	\$ 1.800
Aquarius, de Coca Cola (Pomelo, Manzana, Naranja, Uva y Pera).....	\$ 1.800
Aquarius Finamente Gasificada (Citrus).....	\$ 1.800
Jugo de Naranja Natural	\$ 2.000
Jugo de Limón	\$ 900

Cervezas y Sparkling Wines

CERVEZAS

Schneider - Copa de ½ litro - Rubia o Negra	\$2.200
Schneider - 1 Litro - Rubia	\$3.500
Imperial - Copa de ½ litro - Rubia, Negra, Roja, Golden, IPA, APA	\$2.700
Imperial – 1 Litro - Rubia, Negra, Roja, Golden, IPA, APA	\$4.200
Heineken – Copa de ½ litro - Sabor Clásico.....	\$3.300
Heineken – 1 Litro – Sabor Clásico	\$4.900

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Heineken 0.0 Beer – Lata 355 cc.....	\$2.500
---	----------------

⊗ CERVEZAS SIN TACC

Linz / Straus – 355 cc - Blonde Ale / Rice Gold	\$2.900
--	----------------

SPARKLING WINES

“Para tomarlos como gustes, solo o con dos disparos de soda”

Dilema Sparkly Pink – Lata 269 cc.	\$ 2.500
Dilema Sparkly Blanco – Lata 269 cc.....	\$ 2.500

Cafetería

9

Café / Cortado	\$1.200
Café / Cortado Americano	\$1.500
Café / Cortado Doble	\$1.900
Affogato Italiano: café expreso con helado de vainilla.....	\$2.500
Café Pavarotti: blend propio, con Bailey's, chocolate, crema y canela..	\$2.500
Cappuccino "4 colores": blend propio, leche, crema, charlotte y canela ...	\$2.500
Té (a elección)	\$1.400
Té Gourmet "Inti Zen" (8 blends a elección).....	\$1.800

Aperitivos y Licores

Gancia, Cinzano, Martini, Fernet, Campari	\$ 2.500
Tía María, Gin Beefeater, Ron Havana Club	\$ 3.500
Bailey's / Jerez "Malamado Dry" / Cognac Reserva San Juan	\$ 3.500
Fernet con Coca Cola: <i>Mini botella Branca + Latita Coca</i>	\$ 3.500
Ferrovario: Fernet Branca, Cinzano Rosso y Soda	\$ 3.500
Negroni: Campari, Cinzano Rosso, Gin y Naranja.....	\$ 3.900
Gin Tonic (solo o con limón)	\$ 3.900
Spritz (Aperol, Champaña Extra Brut y chorro de Soda).....	\$ 3.900

EXCLUSIVIDAD PAVAROTTI

Limoncello Artesanal	\$ 1.800
Crema de Limoncello Artesanal	\$ 1.800
Botella Limoncello / Crema de Limoncello	\$ 5.000

Whiskies

J&B	\$2.300
Jim Beam White Label	\$3.000
Jim Beam Honey	\$3.500
Johnnie Walker Red Label	\$3.500
Johnnie Walker Black Label	\$4.500