Pavarotti 30 años

Índice

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 $ 1.500.-

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.

Pavarotti 30 años

Tapas

SIMPLES

Papas Americanas (Papas Rústicas, salsa 4 quesos, verdeo y panceta) . **$ 14.000**

Jamón Serrano con Pan de Campo..... Chica **$ 10.500...** Grande **$ 15.500**

Rabas a la Romana, rebozadas y acompañadas con gajos de limón..... **$ 18.500**

Variedad de Mariscos a la Provenzal..... **$ 18.500**

Gambas al Ajillo..... **$ 19.000**

Langostinos Rebozados (con intensa mayonesa de cayena y perejil) ..... **$ 19.000**

Brochettes de Vegetales, (hongos, cherry, cebolla morada, zucchini, zanahoria, morrón bicolor)..... **$ 17.000**

Trilogía de Tapas (tres tapas simples a elección de las anteriores)..... **$ 52.500**

Brochettes de Mar (salmón rosado, langostinos, kanikama, tomate cherry, panceta y cebolla morada) con salsa Alioli..... **$ 21.000**

Langostinos Especiales Grillados, al limón, vino blanco y chimichurri.... **$ 21.000**

RACIONES – Cocina Fusión Peruano - Argentina

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.. ..... **$ 16.500**

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) ..... **$ 28.000**

Combinación de Ceviche y Rabas..... **$ 31.500**

Combinación de Causas y Brochetas de Mar ..... **$ 44.000**

BRUSCHETTAS

	½ Porción	*Porción*
Italiana, mozzarella, tomate, ajo, albahaca y oliva extra-virgen.....	**$2.800**	**$ 5.000**
Ibérica, Jamón Serrano, quesos crema y azul, nuez, rúcula y oliva....	**$4.500**	**$ 8.000**
Di Salmone, salmón ahumado, queso crema, verdeo, cherrys, almendras y oliva extra-virgen	**$5.000**	**$ 9.000**

EMPANADAS "XL" Aproximadamente 170 gramos..... **$3.000**

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) ..... **$ 9.000**

Tablita de Jamón Serrano y Quesos, con pan de campo, nueces, ceitunas negras y tomatitos cherry ..... **$ 27.500**

Tabla de Quesos, Fiambres y Especiales (Variedad de fiambres y quesos, salames y quesos especiales y aceitunas verdes..... Chica **$ 27.500**.... Grande...**$ 38.000**

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)..... . **$ 56.000**

Pavarotti 30 años

Ensaladas

Chica Grande

Simple (Hasta 4 ingredientes clásicos) …….. **$ 6.500 $10.000**
Ingredientes Clásicos: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, huevo.

Especial (Mix de 4 ingredientes, gourmet y clásicos)…….. **$ 8.000 $12.000**
Ingr. Gourmet: rúcula, albahaca, parmesano, tomate cherry, kanikama + clásicos

Verde y Parmesano (mix de hojas verdes, croutons de pan y escamas de parmesano)..... **$ 8.000 $12.000**

Caprese (tomate, mozzarella, albahaca, olivas negras y pimienta negra).. **$ 8.000 $12.500**

César (mix de verdes, croutons de pan, ajo, parmesano, crocantes de panceta, con aderezo César) **$ 6.500 $10.000**

César con Pollo (clásica ensalada del César, con tiras de pollo a la parrilla)…**$ 8.500 $13.000**

César con Langostinos (mix de verdes, croutons de pan, escamas parmesano, langostinos grillados y lluvia de perejil, con aderezo César)…....
.....**$16.000 $22.000**

*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).....
..... **$13.000**

Palta y Pollo, mix de hojas verdes, tomate, huevo duro, roquefort, aceitunas negras y aderezo italiano. Con cazuela de salsa rosé..... **$19.500**

Patagónica (hojas verdes, salmón ahumado, crocantes de pan, queso fresco, cherry confitados, vinagreta de ciboulette y nueces)…… **$ 23.500**

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")*..... **$ 16.000**

Pavarotti 30 años

Pescados y Mariscos 3

- **Merluza a la Parrilla, a la Crema de Espinaca y Queso**, con Papas Naturales con Oliva y Perejil ..... **$ 15.000**
- **Salmón Blanco o Merluzón Grillé** con Verduritas al vapor (Opción: puré de papas, zapallo, mixto o verde)…. ..... **$ 16.500**

  Salmón Blanco a la Luciano con Papas Doré (crema, champignon, choclo, toque de aceitunas, jamón y mozzarella con parmesano gratinado) .... **$ 20.500**
- **Abadejo o Lenguado grillado a la Parrilla** (según época del año)

  con Puré Verde (papa y crema de espinacas)…. ……. . ..... **$ 20.500**
- **Abadejo a los Cuatro Quesos gratinado**, con Papas Doré ..... **$ 22.500**
- **Trucha Patagónica a la Parrilla** con Puré Verde (Opción: Verduritas y papines salteados) ..... **$ 22.500**

  Abadejo Pavarotti con Papas Doré (panceta, almendras, crema de camarones y parmesano gratinado) ..... Chico **$ 20.000**….. Gde. **$ 27.000**
- **Lenguado a la Crema de Camarones** con Verduritas y Papas Doré.... **$ 21.500**
- **Salmón Rosado a la Parrilla** con Puré Verde (Opción: Papas Doré) ... **$ 39.000**

  Salmón Rosado Pavarotti con Papas Doré (panceta, almendras, crema de camarones y parmesano gratinado) ..... Chico **$ 29.500**…. Gde **$ 39.000**
- **Cazuela de Mariscos** (con o sin timbal de arroz blanco) - **Para compartir** . **$ 39.000**
- **Paella a la Valenciana – Para compartir**……..... ... **$ 39.000**
- **Pulpo a la Gallega** con Papas Españolas, pimentón dulce y oliva……..… **Consultar**

Risottos - Woks

- **Risotto de Pollo y Hongos,** con arroz carnaroli, pollo, cebolla de verdeo, queso parmesano, zanahoria y vino blanco…….. **$ 18.500**
- **Risotto de Hongos y Vegetales**, arroz carnaroli, hongos silvestres y champiñones, verdeo, zuchini, zanahoria, parmesano y vino blanco……. **$ 21.500**
- **Risotto de Salmón Rosado y Langostinos,** con arroz carnaroli, puerros, ciboulettes, langostinos y cubos de salmón rosado……. **$ 29.500**
- **Wok de Vegetales,** juliana de verduras, zapallito, cherry, chauchas, cebolla de verdeo, champiñón, sésamo, fideos de arroz y salsa de soja…… .. **$ 21.500**

Pavarotti 30 años

Pastas Caseras

Combinaciones Clásicas

- **Vermicelli** a la Fileto o en Salsa Rosa ..... chico **$ 10.000**…grande **$ 14.500**
- **Vermicelli** al Vero Pesto ..... **$ 16.000**

Tallarines al Huevo con Estofado de Pollo en Salsa..... **$ 16.000**

Fetuccine con Salsa Boloñesa..... **$ 17.000**

- **Ñoquis** al Vero Pesto o a la Crema de Albahaca..... **$ 17.000**

Ñoquis a la Boloñesa o Cuatro Quesos Gratinado **chico** **$12.500**
grande.....**$ 18.000**

- **Ravioles de Verdura** a la Fileto**,** o con Salsa Rosa..... **$ 17.500**

Ravioles de Verdura a los Cuatro Quesos Gratinado, o a la Boloñesa. **$ 19.500**

- **Sorrentinos de Calabaza y Queso** con Salsa Rosa..... **$ 18.500**

Sorrentinos de Jamón y Muzzarella a los Cuatro Quesos Gratinado**,**
o a la Crema de Champiñones ..... chico **$ 14.500** grande **$ 21.000**

Canelones de Pollo en Salsa de Puerros..... chico **$13.000** grande **$ 18.500**

Canelones de Verdura y Carne a la Rossini..... chico **$ 14.000** grande **$ 19.500**

Lasaña de Carne Pavarotti con Salsa Boloñesa chico **$17.000** grande **$ 24.000**

Exquisiteces Combinadas de Pavarotti

- **Sorrentinos Mediterráneos** a la Pavarotti ..... **$ 20.000**
- **Sorrentinos de Calabaza y Queso** con Salsa Cuatro Quesos Gratinada..... **$ 21.000**
- **Sorrentinos Sicilianos** a la Crema Parmesana ..... …... **$ 21.000**

Sorrentinos de Jamón Serrano y Rúcula a la Crema Parmesana…... **$ 21.000**

Panzotti de Pollo y Hongos a los Cuatro Quesos ..... **$ 21.000**

Ravioltinos de Carne braseada al Malbec con Fondo de carne y manteca y toque de queso crema.....
.....**$ 22.000**

Ravioltinos de Cerdo braseado, hongos y mozzarella con Salsa Suave de Barbacoa .....
.....**$ 22.000**

Vermicelli o Fetuccine con Salteado di Mare ..... **$ 22.500**

Ravioltinos Negros de Salmón a la crema de Limone e Gambero ..... **$ 24.000**

Ravioltinos de Langostinos a la Crema de Camarones y Langostinos . **$ 24.000**

Lasaña de Salmón Rosado con Crema de Langostinos. chica **$19.500**
gde..... **$28.000**

- 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: son sorrentinos con una base cuadrada tipo raviol.

Pavarotti 30 años

Parrilla

ENTRADAS CRIOLLAS

Empanada Criolla a la Chacarera, (150 grs.) jugosas y picantitas..... **$ 3.000**

Provoleta Clásica individual (fina) **$ 7.000**…..p/compartir (alta) .....**$ 9.000**

Chorizo Especial o Morcilla Especial, tamaño bombón ..... **$ 4.000**

Mollejita a la Molinera, (porción, con chimichurri al limón) **$25.000**

CORTES DE PARRILLA

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

1/4 Pollo Deshuesado (Muslo o Pechuga)..... **$ 13.500**

Asado Corte Grillé ..... chico **$ 13.000**…..gde. **$ 17.500**

Vacío ..... chico **$ 13.000**…..gde. **$ 17.500**

Entraña fina de Asado ..... chico **$ 16.000**…..gde. **$ 22.500**

Matambrito o Vacío de Cerdo (s/ existencia) ..... **$ 17.500**

Bifecito Criollo (250 grs.) ..... **$ 17.500**

Bife de Chorizo (500 grs.) Tiempo: 40 minutos, o 25 minutos mariposa..... **$ 27.500**

PARRILLADAS PARA COMPARTIR (2/3 personas)

Clásica: Chorizo, Morcilla, Asado Grillé, Vacío y Pollo deshuesado (aprox. 30')..... **$ 45.000**

Pavarotti: Chorizo, Morcilla, Molleja, Asado Grillé, Vacío de Vaca y Cerdo y Pollo deshuesado (aprox. 40')..... **$ 54.500**

Parrillada de Pescados y Mariscos: Salmón o Mero, Salmón Rosado o Trucha Salmonada; Langostinos grillados, Calamares a la reja, Brochetas de Mar y Mejillones Grillados (aprox. 45').... Chica **$ 45.500** Gde **$ 61.000**

GUARNICIONES SUGERIDAS

Papas Fritas / Puré de Papas / Calabaza / Papas Natural Chica **$ 6.500** Grande **$10.000**

Papas Fritas Rústicas, en gajos y con cáscara……..… Chica **$ 6.500** Grande **$10.000**

Ensalada Simple (Hasta 4 ingredientes)……..…… Chica **$ 6.500** Grande **$10.000**

Ensalada Hojas Verdes, croutons de pan y parmesano... Chica **$ 6.500** Grande **$ 10.000**

Verduritas al Vapor (repollito, zapallito, zanahoria, chauchas, papitas).....…... **$11.000**

Pavarotti 30 años

Carnes 6

Carne Braseada en Vegetales al Malbec con Papas al Horno ..... **$ 19.500**

Locro Criollo acompañado de cazuelita de salsa picante ..... **$ 17.000**

Matambre Tiernizado al Verdeo con Papas Bastón (con salsa crema de cebollita de verdeo).....chico **$ 15.000**..gde. **$ 20.500**

Matambrito de Cerdo a la Parrilla (o Vacío s/ existencia) con Salteado de Vegetales y Papas Doré (chauchas, zucchini, zanahoria, brócoli y cebolla morada) ..... . **$ 20.500**

Lomo a las Cinco Pimientas con Papas a la Crema. chico **$18.000**. gde. **$ 25.000**

Lomo a la Mostaza y Estragón con Papa Rústicas....chico **$18.000** gde. **$ 25.000**

Lomo al Champignon con Puré de Papas al Ajillo……chico **$18.000** gde. **$ 25.000**

Bondiola de Cerdo a la Barbacoa con Papas Rústicas con salsa cuatro quesos, verdeo y panceta ..... **$ 20.500**

Bondiola de Cerdo, braseada a la cerveza negra con Risotto de Hongos (con cebolla de verdeo, hongos silvestres y ciboulette) ..... **$ 23.000**

MILANESAS ESPECIALES

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

Clásica, al Limón, con Fritas Bastón.....…… **$ 14.000**

A Caballo, montada con huevo frito, con Papas Fritas Rústicas.....……. **$ 15.500**

Napolitana, salsa y rodajas de tomate, jamón cocido, mozzarella y orégano, con Fritas Bastón.. .....……. **$ 17.500**

Aves

Pollo Chef con Papas Doré, Cebolla y Morrón, arrollado con jamón y queso con suave Crema de Quesos..... chico **$ 12.500**…..gde. **$ 17.000**

Suprema Pastora con Papas Bastón, arrollado con jamón y queso con salsa suave de kétchup, crema y salsa blanca ..... **$ 18.500**

Pollo al Champignon con Puré Caprese (puré de papas con tomate cherry y albahaca) ..... **$ 19.500**

Pollo Grillado a la Luciano con Papas Doré (crema, champignon, choclo, toque de aceitunas, jamón y mozzarella con parmesano gratinado) .... **$ 20.500**

Pavarotti 30 años

Postres 7

Postres Clásicos

- **Ensalada de Frutas Frescas de Estación** ..... **$ 5.000**
- **Flan Casero** ..... **$ 5.000**
- **Affogato Italiano:** café expreso con helado de vainilla..... **$ 5.000**
- **Lemon Champ** (helado de limón con champagne) ..... **$ 6.000**
- **Ensalada de Frutas Frescas con Helado** ..... **$ 7.500**
- **Don Pedro**..... **$ 7.500**
- **Budín de Pan a la Pavarotti**..... chico **$ 5.000**….gde. **$ 7.000**
- **Copa Pavarotti** (merengue, frutillas, helado de crema americana, charlotte, nueces, crema chantilly y obleas) ..... **$ 9.000**

Postres de Alta Cocina

- **Torre de Postre estilo Balcarce** **$10.000**
- **Torre de Chocolate en dos texturas con dulce de leche** **$10.000**
- **Torre de Crema Mousse de Limón** c/ moneda de Ganache de Chocolate.. **$10.000**
- **Torre Capuccino,** crema moka, café y chocolate, el sabor del capuccino . **$10.000**
- **Torre de Malbec,** Chocolate y Avellanas **$10.000**
- **Brownie con Cheesecake**, con base de brownie **$10.000**
- **Creme Bruleé de Dulce de Leche** ..... **$ 8.500**
- **Tiramisú all'Italia**.....chico **$ 6.000**….gde. **$ 9.000**
- **Brownie con Helado de Crema Americana** ..... **$ 9.500**
- **Cheesecake** - Fórmula Exclusiva - con Frutos del Bosque…chico **$7.000** gde **$10.000**
- **Copa del Fin del Mundo** (copa de frutos del bosque y chocolate, frambuesas, moras, crema, brownie, merengue y frutos rojos)…… **$12.000**
- **Súper Copa Pavarotti** (galletitas oreo, helado de dulce de leche, crema rocher, almendras y helado de chocolate) **$11.000**
- **Frutillas a la Fiamma con Helado de Crema Americana** (flambeado con licores) - sujeto a período estacional..... **$ 9.000**
- **Copita MALAMADO, Malbec** (Recomendado con postres de Chocolate). **$ 4.000**
- **Copita MALAMADO, Blanco-Viognier** (Recomendado con Tiramisú)..... **$ 4.000**

Helados

- **Helado 2 Gustos** (chocolate, americana, vainilla, frutilla, limón, dulce de leche) .... **$ 5.000**
- **Helado sin TACC** (consultar variedades disponibles) ..... **$ 5.000**
- **Bocha de Helado**..... **$ 3.500**
- **Almendrado / Bombón**..... **$ 4.500**
- **Adicional:** porción de crema, dulce de leche o charlotte..... **$ 1.500**
- **Salsa de Frutos Rojos** ..... **$ 1.500**
- **Servicio de Cubierto** ..... **$ 1.500**

Pavarotti 30 años

Bebidas sin Alcohol 8

Agua Mineral 600 ml. con o sin gas..... **$ 3.000**

Coca Cola, Sprite, Schweppes Pomelo y Tónica 500 cc ..... **$ 3.000**

Coca Cola Light, **Coca Cola** Sin azúcar**, Sprite** Sin azúcar**, Fanta** Sin Azúcar, **Schweppes Pomelo** Sin azúcar **500 cc**..... **$ 3.000**

Aquarius, de Coca Cola (Pomelo, Manzana, Naranja, Uva y Pera)..... ..... **$ 3.000**

Aquarius Finamente Gasificada (Citrus)..... **$ 3.000**

Jugo de Naranja Natural..... **$ 3.900**

Jugo de Limón ..... **$ 1.300**

Cervezas y Sparkling Wines

CERVEZAS

Schneider - Copa de ½ litro - Rubia o Negra **$4.000**

Schneider - 1 Litro - Rubia..... **$6.000**

Imperial - Copa de ½ litro - Rubia, Negra, Roja, Golden, IPA, APA **$4.500**

Imperial – 1 Litro - Rubia, Negra, Roja, Golden, IPA, APA **$7.000**

Heineken – Copa de ½ litro - Sabor Clásico..... **$5.000**

Heineken – 1 Litro – Sabor Clásico **$8.000**

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Heineken 0.0 Beer – Lata 355 cc..... **$4.000**

CERVEZAS SIN TACC

Linz / Straus – 355 cc - Blonde Ale / Rice Gold **$5.000**

SPARKLING WINES

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

Dilema Sparkly Pink – Lata 269 cc. ..... **$ 4.000**

Dilema Sparkly Blanco – Lata 269 cc..... **$ 4.000**

Pavarotti 30 años

Cafetería 9

Café / Cortado **$2.500**
Café / Cortado Americano **$3.000**
Café / Cortado Doble..... **$4.000**
Affogato Italiano: café expreso con helado de vainilla..... **$5.000**
Café Pavarotti: blend propio, con Bailey's, chocolate, crema y canela.. **$5.000**
Cappuccino "4 colores": blend propio, leche, crema, charlotte y canela ... **$5.000**
Té (a elección) **$3.000**
Té Gourmet "Inti Zen" (8 blends a elección)..... **$4.000**

Aperitivos y Licores

Gancia, Cinzano, Martini, Fernet, Campari ..... **$ 5.500**
Tía María, Gin Beefeater**, Ron** Havana Club ..... **$ 6.500**
Bailey's / Jerez "Malamado Dry" **/ Cognac** Reserva San Juan ..... **$ 6.500**
Fernet con Coca Cola: *Mini botella Branca + Latita Coca* ..... **$ 7.000**
Ferrovario: Fernet Branca, Cinzano Rosso y Soda ..... **$ 7.000**
Negroni: Campari, Cinzano Rosso, Gin y Naranja..... **$ 7.000**
Gin Tonic (solo o con limón) ..... **$ 7.000**
Spritz (Aperol, Champaña Extra Brut y chorro de Soda)..... **$ 7.000**

EXCLUSIVIDAD PAVAROTTI

Limoncello Artesanal..... **$ 2.900**
Crema de Limoncello Artesanal ..... **$ 2.900**
Botella Limoncello / Crema de Limoncello..... ..... **$ 8.500**

Whiskies

J&B..... **$4.000**
Jim Beam White Label **$6.000**
Jim Beam Honey..... **$6.500**
Johnnie Walker Red Label **$6.500**
Johnnie Walker Black Label **$8.000**

Pavarotti
30 años

Pavarotti
RESTAURANTE INTERNACIONAL
CAFETERÍA • PARRILLA • BODEGA

“33 años de vigencia dando lo mejor de nosotros”

PROMOCIONES

TODO INCLUIDO

Todos los Pasos + Bebidas + Servicio de Cubierto

Pavarotti 30 años

- **VÁLIDOS ÚNICAMENTE MEDIODÍAS DE LUNES A VIERNES -**

Promociones de Mediodía

Plato + Bebida + Café o Té	**Precio Normal**	**Dcto. Especial Efectivo**
Clásico Argento	*$14.000.-*	*$11.900.-*

Milanesita (carne o pollo) al Limón, c/ guarnición de Fritas o Ensalada simple.
Sándwich de Pollo a la Parrilla (c/ lechuga, tomate y queso) + Fritas.

Menú Expreso	*$14.000-*	*$11.900.-*

Consulte al mozo por el MENÚ DEL DÍA.

Minutas /Pastas Caseras	*$16.500.-*	*$14.000.-*

Pollo a la Parrilla con Ensalada Mixta o Papas Fritas
Vermicelli, Ñoquis o Ravioles de Verdura con Salsa Rosa
Merluza Grillé con Verduritas al Vapor

Minutas Gourmet	*$18.000.-*	*$15.500.-*

Pollo Chef Reducido con Papas Doré
Ensalada César con pollo
Sorrentinos de Jamón y Queso a los Cuatro Quesos Gratinados.

Don Bartolomeo	*$20.000.-*	*$ 17.000.-*

Pollo al Champiñón con Puré Caprese
Sorrentinos de Jamón Serrano y Rúcula, a la crema Parmesana Gratinada.

Asadito (c/ guarn. de lechuga y tomate o fritas)	*$20.000.-*	*$17.000.-*

Asado de Tira o Vacío.

Entrada + Principal + Bebida + Café o Té

Don Eduardo	*$22.000.-*	*$ 19.000.-*

Entrada: Empanada prosciutto.
Principales: Pollo Chef reducido con Papas Doré / Salmón Blanco Grillé (o Merluza) con Verduritas al Vapor / Milanesa Napolitana con papas fritas.

Don Tito	*$23.500.-*	*$20.000.-*

Entrada: Lonja jamón crudo y quesos.
Principales: Bifecito Criollo a la Parrilla con guarnición simple / Suprema Pastora con Papas Bastón.

Di Mare	*$29.500.-*	*$25.000.-*

Entrada: Rabas a la romana, con gajos de limón.
Principales: Merluza a la Crema de Espinaca y Quesos con Papitas al natural y Oliva / Raviolones de Langostino en Salsa Rosa

Bebida: 1 Botella de Agua, Gaseosa o Saborizada
o 1 vaso de Cerveza **o** 1 Copa de Vino.
Servicio de Cubierto incluido.

Pavarotti 30 años

Promociones Clásicas

Bodegón

Primer Paso

1 Empanada Criolla por persona

Segundo Paso - Opciones

- **Suprema Pastora** con Papas Fritas.
- **Milanesa Clásica a Caballo** con Huevo Frito y Papas Fritas Rústicas.
- **Milanesa Napolitana** con Papas Fritas Bastón.
- **Carne Braseada en Vegetales al Malbec** con Papas al Horno**.**

Tercer Paso - Postre

Flan Casero c/ dulce de leche o **Bombón Helado.**

La Parrillita

Primer Paso

1 Empanada Criolla por persona

Segundo Paso

- **Asado en Tira, o**
- **Entraña Fina de Asado, o Vacío, o**
- **¼ Pollo Deshuesado con Chimichurri, al Limón.**

Acompaña - Guarnición:

- Papas Fritas, o
- Ensalada Simple

Tercer Paso - Postre

Flan Casero c/ dulce de leche o Bombón Helado

Bebidas Incluidas (en ambas promociones)

1 Copa de Vino y 1 Agua con o sin gas; o 1Copa de Cerveza Schneider de 500 cc. por persona. Acompaña: Copa de Champagne de Invitación

Precio Final:

$ 31.500.- **por persona**

Servicio de cubierto sin cargo

Con Tarjeta Don Bartolomeo y pago en efectivo → $ 27.5✩0.-

Pavarotti 30 años

"All'Italiana"

Antipasto

Bruschetta Italiana, mozzarella, tomate, ajo, albahaca y oliva extra-virgen,

Pasta

OPCIONES: plato a elección entre:

- **Gnocchi alla Bolognese** (Ñoquis a la boloñesa)
- **Ravioli al Filetto di Pomodoro** (Ravioles de verdura con salsa de tomate)
- **Sorrentini Quattro Formaggi** (Sorrentinos de jamón y queso a los cuatro quesos)
- **Fettucine al Pesto Genovés** (Ñoquis al pesto genovés)
- **Sorrentini Mediterráneo alla Pavarotti** (Sorrentinos Mediterráneos con albahaca, cubos de tomate, dados de parmesano y oliva)
- **Risotto di Pollo e Funghi alla Parmigiana** (arroz carnaroli, pollo, hongos, verdeo, queso parmesano, vino blanco y ciboullette)

Dolce

- **Il Vero Tiramisú** (reducido)**, o**
- **Gelato** (Helado de 2 bochas)

Bebidas Incluidas

1 Copa de vino y 1 Agua con o sin gas; o 1 Copa de Cerveza Schneider de 500 cc. por persona. Acompaña: Copa de Champagne de Invitación

Precio Final:

$ 31.500.- por persona

Servicio de cubierto sin cargo

Con Tarjeta Don Bartolomeo y pago en efectivo → $ 27.5✩0.-

Promoción Cocina Gourmet

- Menú diseñado para 2 personas, precio individual, por persona –

Entrada

Empanada Criolla o Gourmet (carnes braseadas al malbec)

Principal

A elección entre:

- **Sorrentinos Mediterráneos** a la Pavarotti (tomate, albahaca, parmesano y oliva)**.**
- **Salmón Blanco** (o Merluzón) **a la Luciano con Papas Doré** (crema, champiñón, choclo, toque de aceitunas, jamón y mozzarella con parmesano gratinado)
- **Pollo al Champiñón con Puré de Papas Caprese.**
- **Matambre Tiernizado al Verdeo**, con Papas Bastón.

Postre

Il Vero Tiramisú (chico) **o Budín de Pan a la Pavarotti** (chico)

Acompaña: 1 Copa de Champagne Extra Brut por persona.

Bebidas Incluidas – cada 2 personas -

1 Vino San Felipe Varietal (Malbec o Chardonnay) 750 cc. **+** 1 Agua con o sin gas por persona. Opción: 1 Cerveza Schneider de 1 LT.

Precio Final:

$ 36.000.- **por persona**

Servicio de cubierto sin cargo

Con Tarjeta Don Bartolomeo y pago en efectivo → $ 31.5✩0.-

Parrilla Clásica

- Menú diseñado para 2 personas, precio individual, por persona –

Primer Paso

1 Empanada Criolla por persona.

Segundo Paso

Parrillada Clásica

Chorizo, Morcilla, Asado en Tira, Vacío y Pollo deshuesado.

Acompaña:

Ensalada Simple o Verde y Parmesano *(grande),* ***o***
Papas Fritas *(grande) cada 2 personas.*

Tercer Paso - Postre

½ Budín de Pan a la Pavarotti, o **½ Tiramisú a la Italiana** (por persona)

Acompaña: 1 Copa de Champagne Extra Brut por persona.

Bebidas Incluidas – cada 2 personas -

1 Vino San Felipe Varietal (Malbec o Chardonnay) 750 cc. **+** 1 Agua con o sin gas por persona; Opción: 1 Cerveza Schneider de 1 LT.

Precio Final:

$ 38.000.- por persona

Servicio de cubierto sin cargo

Con Tarjeta Don Bartolomeo y pago en efectivo → $ 33.000.-

Parrillada "a la Pavarotti"

- Menú diseñado para 2 personas, precio individual, por persona –

Primer Paso

Empanada Criolla (Clásica, mix de carne picada y cortada a cuchillo)

Segundo Paso

Achuras
Chorizo especial, Morcilla especial y Mollejitas al limón.

Tercer Paso

Mix de Carnes
Asado en Tira, Vacío, Bondiola de Cerdo y Vacío de Cerdo (según existencia).

Acompaña:
Ensalada Simple o Especial (*) *(grande)*
o Papas Fritas o Rústicas *(grande) cada 2 personas.*

(*) Hasta 4 Ingredientes: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, huevo, rúcula, albahaca, parmesano, tomate cherry

Postre

½ Budín de Pan o ½ Tiramisú – por persona –
Acompaña: 1 Copa de Champagne Extra Brut por persona.

Bebidas Incluidas – Cada 2 personas -

1 Vino Don Bartolomeo Reserva Malbec, Tannat o Chardonnay 750 cc. y 2 Aguas con o sin gas; **ó** 1 Cerveza Imperial de 1 LT. Incluye Café o Té.

Precio Final:

$ 45.000.- por persona

Servicio de cubierto sin cargo

Con Tarjeta Don Bartolomeo y pago en efectivo → $ 39.000.-

Cocina Andina

- Menú diseñado para 2 personas, precio individual, por persona –

Primer Paso – Fríos

Degustación de Causas - Base de papa andina prensada, topada con:
Langostino, Mero, Pollo, Salmón Ahumado.

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.

Segundo Paso – Calientes

OPCIONES: 2 platos a elección entre:

Brochettes de Mar (salmón rosado, langostino, kanikama, tomate cherry, panceta y cebolla morada) con salsa alioli.

Wok de Mar (Mix de mariscos, juliana de verduras, verdeo, maní tostado, fideos de arroz y salsa de soja)

Tercer Paso – Postre

½ Tiramisú, o **½ Cheesecake con Frutos Rojos (por persona)**

Acompaña: 1 Copa de Champagne Extra Brut por persona.

Bebidas Incluidas – cada 2 personas

1 Vino Don Bartolomeo Reserva Malbec, Tannat o Chardonnay 750 cc. y 2 Aguas con o sin gas; **ó** 1 Cerveza Imperial de 1 LT. Incluye Café o Té.

Precio Final:

$ 48.000.- por persona

Servicio de cubierto sin cargo

Con Tarjeta Don Bartolomeo y pago en efectivo → $ 42.000.-

Tapeo Ibérico

- Menú diseñado para 2 personas, precio individual, por persona –

Primer Paso

Bruschettas de Salmón Ahumado, salmón ahumado, queso crema, verdeo, cherrys, almendras y oliva extra-virgen, sobre pan levemente tostado**.**

Segundo Paso – Tapeo Mediterráneo

- **Rabas a la Romana y**
- **Gambas al Ajillo.**

Tercer Paso – Tapeo Ibérico

- **Langostinos Rebozados y**
- **Brochette de Mar.**

Postre

½ Tiramisú o ½ Cheesecake por persona.

Acompaña: 1 Copa de Champagne Extra Brut por persona.

Bebidas Incluidas – Cada 2 personas -

1 Vino Don Bartolomeo Reserva Malbec, Tannat o Chardonnay de 750 cc. y 2 Aguas con o sin gas; ó 1 Cerveza Heineken de 1 LT. Incluye Café o Té.

Precio Final:

$ 50.000.- por persona

Servicio de cubierto sin cargo

Con Tarjeta Don Bartolomeo y pago en efectivo → $ 44.0✩0.-

Promoción Cocina Internacional

- Menú diseñado para 2 personas, precio individual, por persona –

Entrada

Tablita de Jamón Serrano y Quesos, para compartir

Principal

A elección entre:

- **Abadejo Pavarotti con Papas Doré** (panceta, almendras, crema de camarones y parmesano gratinado)
- **Sorrentinos de Jamón Serrano y Rúcula a la Crema Parmesana.**
- **Pollo Grillado a la Luciano con Papas Doré** (crema, champiñón, choclo, toque de aceitunas, jamón y mozzarella, con parmesano gratinado)**.**
- **Bondiola de Cerdo braseada a la Cerveza sobre Risotto de Hongos** (con cebolla de verdeo, hongos silvestres y ciboulette)
- **Lomo a las Cinco Pimientas** con Papas a la Crema.

Postre

Súper Copa Pavarotti o Torre de Chocolate en dos Texturas– p/ compartir 2 personas –
Acompaña: 1 Copa de Champagne Extra Brut por persona.

Bebidas Incluidas – cada 2 personas -

1 Vino Don Bartolomeo Reserva Malbec, Tannat o Chardonnay de 750 cc. y 2 Aguas con o sin gas; **ó** 1 Botella de Heineken de 1 LT. Incluye Café o Té.

Precio Final:

$ 50.000.- por persona

Servicio de cubierto sin cargo

Con Tarjeta Don Bartolomeo y pago en efectivo → $ 44.000.-

Pavarotti
30 años

BENEFICIOS EXCLUSIVOS

¡¡ TODOS LOS DÍAS !!

- PAVAROTTI CLUB -

15% todos los días con <u>pago en efectivo</u>

Presentando (imprescindible) la tarjeta Don Bartolomeo

TARJETA DE DESCUENTO PAVAROTTI

Ahora también en Versión Electrónica

Si no la tenés, pedila y ganate el descuento <u>a partir del siguiente consumo</u>

----------ooOoo----------

"PROMO CUMPLEAÑOS"

Solo ***<u>con reserva previa</u>*** y ***<u>presentando DNI</u>***

La **reserva** debe ser hecha **al menos 48 horas antes**. **Mínimo 4 personas.**

Sobre el consumo total de la mesa, se descuenta un **10%**

- LAS PROMOCIONES NO SE ACUMULAN

TODOS LOS DÍAS

LAS MEJORES PROMOCIONES Y BENEFICIOS

¡Date el Gusto!

BAHÍA BLANCA – BUENOS AIRES – ARGENTINA – WWW.PAVAROTTI.COM.AR

Pavarotti
CAVA SUBTERRÁNEA
Los platos de siempre
en un lugar especial que
guarda cuidadosamente el
espíritu de los mejores vinos.
Todos los días opción
exclusiva de reserva
para 20 personas o mesas
individuales. Consulte.
TRAPICHE
ARGENTINA

Pavarotti
30 años

Pavarotti
RESTAURANTE INTERNACIONAL
CAFETERÍA • PARRILLA • BODEGA

“Siempre un paso adelante”

PROMOCIONES RESTOBAR

Opciones Prácticas y Económicas

Pavarotti 30 años

Tapeo

Empanada **XL** (Criolla/Gourmet/JyQ/CebyQ/Pollo/Caprese/Pescado/Verdura)	$ 3.000
Sacramento relleno con Jamón y Queso	$ 3.000
Tostado Clásico, de jamón y queso	$ 8.000
Papas Americanas **p/ compartir** (Rústicas, con 4 Quesos, verdeo y panceta)	$ 14.000
Cazuelita de Quesos y Aceitunas	$ 9.000
Jamón Serrano con Pan de Campo p/ compartir	$ 15.500
Rabas a la Romana con limón	$ 18.500
Langostinos Rebozados, con intensa mayonesa de cayena y perejil	$ 19.000
Variedad de Mariscos a la Provenzal	$ 18.500
Trilogía de Tapas (Rabas, Langostinos rebozados y Mariscos a la provenzal)	$ 52.500
Tablita de Quesos, Fiambres y Especiales (pican 3 personas)	$ 27.500

Bruschettas – Papas Fritas y Sorrentinos Fritos	**chica**	**grande**
Bruschetta Italiana (mozzarella, tomate, ajo, albahaca y oliva)	$2.800	$5.000
Bruschetta Ibérica (serrano, rúcula, queso crema yu azul, nueces y oliva)...	$ 4.500	$ 8.000
Bruschetta Di Salmone (Salmón Ahum, Qso crema, verdeo, cherry y almendras).	$ 5.000	$ 9.000
Sorrentinos Fritos de Jamón y Queso	$ 1.900	$ 3.000
Papas Fritas – Clásicas o Rústicas	$ 6.500	$ 10.000

Promo Tapeos Combinados

<u>Tapeo Individual</u>:

1 Sorrentino Frito + 1 Empanada Criolla + Frita Chica + Vaso Schneider ..... $ 13.500

<u>Tapeo Base para Dos</u>:

Sorrentinos Fritos (grande) + 2 Empanadas + Papas Americanas + Schneider Litro .... $ 26.000

<u>Tapeo Especial para Dos</u>:

Rabas + Sorrentinos Fritos (grande) + Papas Bravas + Imperial 1 litro ..... $ 37.500

<u>Tapeo Completito para Dos</u>:

2 Porciones grandes de Sorrentinos Fritos + Trilogía de Tapas + Heineken Litro..... $ 59.000

Pizzas – Individuales (media pizza grande)

Mozzarella, con aceitunas, oliva y orégano	$ 9.000
Fugazza con Romero, pizza blanca, cebolla, mozzarella, oliva y romero	$ 9.000
Fugazza con Jamón, mozzarella, jamón, cebolla, oliva y orégano	$ 10.000
Margarita, mozzarella, rodajas de tomate, albahaca, oliva y pimienta negra	$ 10.000
Napolitana, mozzarella, jamón, tomate, aceitunas negras, oliva, orégano y ajo ..	$ 11.000
Cuatro Quesos, mozzarella, fontina, parmesano, roquefort, oliva y orégano	$ 12.000
Don Corleone, mozzarella, panceta, 2 huevos fritos, oliva, perejil y pimienta negra.	$ 13.500

Valor del Servicio de Cubierto $ 1.500.-

Pavarotti 30 años

Sándwiches – Pancito de Campo (chicos)

Panini Primavera ..... $ 6.000
Panini Vegetariano ..... $ 6.000
Panini de Pollo a la Parrilla, con tomate, queso y lechuga ..... $ 6.000
Choripan XL, *Pan Francés*, "con suave toque de chimichurri" ..... $ 6.000

Promo Panini / Choripan XL con Fritas ..... $ 7.500

Sándwiches – Pan Chato (levemente tostado - grandes)

Primavera ..... $ 10.000
Vegetariano..... $ 10.000
Jamón Crudo, crudo, manteca, rúcula y queso ..... $ 12.000
Pollo a la Parrilla, con tomate, queso y lechuga ..... $ 11.000
Milanesa, con huevo a la plancha..... $ 11.000
Carne Braseada, provolone, chimichurri y salsa criolla ..... $ 12.000
Cerdo Braseado, queso, cebolla, tomate y mayonesa..... $ 12.000
Cubano, carne de cerdo braseada, jamón, queso, pepinillos y mostaza..... $ 12.000
Lomito, con lechuga y tomate ..... $ 12.000
Lomito Completo, con jamón, queso, lechuga, tomate, huevo a la plancha $ 14.000
Salmón Ahumado, con rúcula, cherrys y queso crema ..... $ 16.000

Promo Chato con Fritas, agrega a cualquier sándwich grande ..... $ 2.000

Platos Rápidos

Milanesa "a Caballo", montada con huevo frito, con Papas Fritas Rústicas $ 15.500
Ensalada César con Pollo, con tiras de pollo a la parrilla y chips de pancera $ 13.000
Suprema Pastora con Fritas, rellena con Jamón y queso con salsa tipo golf $ 18.500

Súper Promos Restobar

Súper Promo 1:
1 Empanada Criolla + Choripan XL con Fritas + Almendrado + Copa de Cerveza $ 17.000

Súper Promo 2:
1 Sorrentino Frito + Pizza Napolitana + Almendrado + Copa de Cerveza $ 19.000

Súper Promo 3:
Sándwich Braseado o Cubano c/ Fritas + Helado 2 bochas + Copa de Cerveza $ 20.500

Súper Promo 4:
Empanada de JyQ + Pastora con Fritas + Helado 2 bochas + Copa de Cerveza $ 29.500

Valor del Servicio de Cubierto $ 1.500.-

RESTAURANTE-BODEGA

SALÓN "SAN TELMO"

"Un pedacito de Buenos Aires en pleno corazón de Bahía Blanca"

Nuestro salón es un tributo a esos espacios porteños con personalidad definida, lugares con carácter, cálidos y acogedores, mezcla de arrabal y tradición porteña, pasado de malevos y percantas, presente apetecible de los turistas del mundo.

Un tributo al estilo de vida que predominó durante muchos años, en callejuelas bien definidas, con conventillos que hacían la vida más abierta y compartida, adonde se "ventilaban los trapitos" de las diferentes historias de la vida.

Un tributo a nuestra apreciada clientela, que valora la excelencia y la calidad y a quienes queremos brindarle la posibilidad inédita en la ciudad de poder compartir momentos inolvidables, "transportándolos" a un imaginario "Viejo Buenos Aires", intentando ofrecer la mejor cocina de la ciudad y la calidez de nuestro personal, tan dispuesto a que el cliente sea el rey de la velada.

Un tributo a quienes buscan disfrutar de los mejores momentos, en los mejores lugares, con una escenografía especial que abre el alma y los corazones.

Por eso, en Pavarotti, en Bahía Blanca, ofrecemos a nuestros clientes este "pedacito" de Buenos Aires, esas "calles de San Telmo y ese bosque de Palermo", en un espacio de excelencia, cargado de emociones y sensaciones únicas.

Esperamos estar a la altura de nuestras aspiraciones y que sientan el mismo orgullo que nosotros al poder ofrecerles este espacio, acompañado de nuestra especialidad: "Brindarle al cliente, la mejor cocina y el mejor servicio posible"

Pavarotti, "siempre un paso adelante"

PD: inició en 2009 como "Patio", para transformarse en "Salón San Telmo" en 2015.

Adonde se encuentra: *Planta Baja, al fondo, por la sala/pasillo con pared de espejo.*