

# BIENVENIDOS

# **Gambrinus**

RESTAURANT & CHOPERIA

---

## HORARIOS

TODOS LOS DIAS

---

MEDIODIA

a partir de las 12:00 hs.

NOCHE

a partir de las 20:00 hs.

## MEDIOS DE PAGO

---

TARJETAS

CRÉDITO Y DÉBITO

MERCADO PAGO

EFECTIVO

- ACEPTAMOS PROPINAS  
A TRAVÉS DE TODOS LOS MEDIOS DE PAGO -

# MENÚ

Servicio de mesa / 1.000

## ENTRADAS

---

Matambre casero / 16.500  
Mayonesa de ave / 13.500  
Mayonesa de atún / 13.500  
Tomate relleno / 14.000  
CON MAYONESA DE AVE O ATÚN  
Lengua a la vinagreta / 14.000  
Atún a la española / 14.000  
Sardinas a la gallega / 14.000  
Ensalada de calamares / 19.000  
Provoleta Gambrinus / 18.000  
Nervios a la vinagreta / 11.000  
Longaniza española / 12.000  
Jamón crudo / 18.000  
Jamón crudo c/ens. rusa / 21.500  
Leberwurst / 7.500  
Roquefort preparado / 7.500  
Queso gruyere o fontina / 14.500  
Queso provolone / 15.500  
CON PIMIENTA NEGRA Y OLIVA  
Tabla mixta chica / 31.000  
PARA DOS PERSONAS  
Tabla mixta mediana / 38.000  
PARA CUATRO PERSONAS  
Tabla mixta grande / 55.500  
PARA SEIS PERSONAS

## SANDWICHES

---

Jamón crudo y queso / 17.000  
Jamón cocido y queso / 17.000  
TOSTADO  
Milanesa completo / 21.500  
Lomito completo / 24.500

## OMELETTES

---

Omelette de fines herbes / 16.500  
Omelette a la suiza / 16.500  
Omelette a la florentina / 17.000  
ACELGA Y MOZZARELLA  
Omelette jamón y queso / 17.000  
Omelette de choclo / 17.000  
Omelette de champiñones / 18.000  
Omelette de alcauciles / 19.000  
Omelette de espárragos / 19.000

## ARROZ

---

Arroz a la española / 19.000  
ARROZ AZAFRANADO, MORRONES, CEBOLLA  
ARVEJAS, PEREJIL Y LONGANIZA ESPAÑOLA  
Arroz a la cubana / 20.500  
ARROZ BLANCO, MORRONES, BANANA FRITA,  
HUEVO FRITO Y PANCETA AHUMADA  
Arroz con pollo / 20.500

## ESPECIALIDADES

---

Chucrut Gambrinus / 47.500  
CARRÉ, SALCHICHA, KNACKWURST,  
CHUCRUT Y PAPAS

Par de salchichas / 11.000

Par de knackwurst / 17.000

Carré de cerdo ahumado / 19.500

Codillo de cerdo / 17.500

## ACOMPAÑAMIENTOS

Porción ensalada de papas / 11.000

Porción de chucrut / 13.000

Porción Mixta / 14.500  
ENSALADA DE PAPAS Y CHUCRUT

## TORTILLAS

---

Tortilla de papas / 20.500

Tortilla de acelga / 20.500

Tortilla criolla / 23.500  
PAPA Y CEBOLLA

Tortilla española / 23.500  
PAPA, CEBOLLA Y CANTIMPALO

Tortilla Gambrinus / 23.500  
ACELGA, CEBOLLA, MORRÓN,  
ARVEJAS Y CANTIMPALO

Revuelto gramajo / 23.500

## PASTAS

---

Raviolones de pollo y hongos / 31.000  
A LOS CUATRO QUESOS

Sorrentinos de jamón crudo y rúcula / 31.000  
CON CREMA DE ALBAHACA

Ravioles negros de lenguado a la reina / 34.000  
CREMA DE LECHE, CÚRCUMA Y CAMARONES

### Tallarines

Ravioles de verdura

Sorrentinos de jamón cocido y queso

Sorrentinos de calabaza

### OPCIONES DE SALSAS

- . Tuco / 21.000
- . Fileto / 22.000  
TOMATE, AJO, ACEITE DE OLIVA Y ORÉGANO
- . Crema / 23.500
- . Tuco y crema / 26.000
- . Boloñesa / 26.000
- . Mama Mía / 28.000  
CHAMPIÑONES, CEBOLLA, NUECES  
PANCETA AHUMADA Y CREMA DE LECHE
- . Parisien / 28.000  
BLANCO DE AVE, MOZZARELLA,  
JAMÓN Y CREMA DE LECHE
- . Gratín / 28.000  
CREMA DE LECHE, PARMESANO GRATINADO
- . Gambrinus / 28.000  
CREMA DE LECHE, QUESO Y JAMÓN
- . Carbonara / 29.000  
CREMA DE LECHE, PANCETA AHUMADA,  
YEMA DE HUEVO, PARMESANO Y CEBOLLA
- . 4 Quesos / 29.000  
PARMESANO, REGGIANITO, MUZZARELLA  
Y ROQUEFORT
- . Roquefort con Nueces / 30.000

# CARNES

---

Lomo a la plancha / 27.000

Lomo Gambrinus / 40.500

ACELGA SALTEADA C/ARVEJAS Y MORRONES  
PANCETA, HUEVO FRITO Y PAPAS FRITAS

Lomo al champiñón / 40.500

SALSA MADRE C/CHAMPIÑONES  
Y PAPAS NOISETTE

Lomo a la pimienta / 40.500

SALSA MADRE C/PIMIENTA  
Y PAPAS A LA CREMA

Lomo Eduardo VII / 40.500

SALSA MADRE C/JAMÓN, ARVEJAS,  
CHAMPIÑONES, PANCETA  
Y PAPAS CUADRILLÉ

Lomo a la aceituna / 40.500

SALSA MADRE C/ACEITUNAS, JAMÓN,  
MORRONES, ARVEJAS, CEBOLLA  
Y PAPAS REJILLA

Lomo cardenal / 40.500

JAMÓN, QUESO, MORRONES,  
HUEVO FRITO Y PAPAS CUADRILLÉ

Lomo argentino / 40.500

JAMÓN, QUESO, MORRONES  
Y PAPAS FRITAS

Panceta completa / 35.000

PANCETA AHUMADA,  
PAPAS FRITAS Y DOS HUEVOS FRITOS

Bife de chorizo / 27.000

Bife de costilla / 23.000

Bife de costilla Gambrinus / 31.500

ACELGA SALTEADA C/ARVEJAS Y MORRONES,  
PANCETA, HUEVO FRITO Y PAPAS FRITAS

Escalopes al curry / 34.500

CREMA DE LECHE, CURRY  
Y PAPAS ESPAÑOLAS

Escalopes al vino blanco

o borgoña / 34.500

SALSA MADRE C/VINO, CEBOLLA  
Y PAPAS CUADRILLÉ

Escalopes saint charly / 34.500

SALSA MADRE C/VINO BLANCO, MORRONES,  
JAMÓN, CEBOLLAS, CHAMPIÑONES, PIMENTÓN  
Y PAPAS BASTÓN

Costeletas de cerdo / 18.500

Costeletas de cerdo con morrones / 25.500

Costeletas de cerdo a la riojana / 32.500

PANCETA AHUMADA, HUEVO FRITO,  
MORRONES, ARVEJAS Y PAPAS PAILLÉ

Costeletas de cerdo a la mostaza / 26.500

CREMA DE LECHE, MOSTAZA  
Y PAPAS CUADRILLÉ

Costeletas de cerdo al marsala / 26.500

SALSA MADRE C/CEBOLLAS, DADOS DE JAMÓN,  
VINO MARSALA Y PAPAS ESPAÑOLAS

Costeletas de cerdo a la ciruela / 28.500

CON PURÉ DE MANZANAS

# PESCADOS

---

Filet de lenguado / 21.500

Filet de lenguado al roquefort / 29.000

CREMA DE LECHE, ROQUEFORT  
Y PAPAS AL NATURAL

Filet de lenguado a la vasca / 29.000

VINAGRE B., LIMÓN, CEBOLLA,  
MORRONES, AJO, PIMENTÓN Y PAPAS AL NATURAL

Filet de merluza / 17.000

Filet de merluza al roquefort / 25.500

CREMA DE LECHE, ROQUEFORT  
Y PAPAS AL NATURAL

Filet de merluza a la vasca / 25.500

VINAGRE B., LIMÓN, CEBOLLA,  
MORRONES, AJO, PIMENTÓN Y PAPAS AL NATURAL

Rabas a la romana / 31.000

Rabas a la provenzal / 34.500

## MINUTAS Y AVES

---

Milanesa / 18.000

Milanesa a la suiza / 20.500

Milanesa Gambrinus / 27.500  
ACELGA SALTEADA C/ARVEJAS Y MORRONES,  
PANCETA Y HUEVO FRITO CON PAPAS FRITAS

Milanesa a la napolitana / 27.500  
MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO  
Y SALSAS DE TOMATE

Milanesa al roquefort / 30.500  
CREMA DE LECHE Y QUESO ROQUEFORT  
CON PAPAS CUADRILLÉ

Jamón completo / 27.000

Suprema pastora / 29.500  
ARROLLADA C/JAMÓN Y QUESO,  
CREMA DE LECHE Y KÉTSCHUP  
CON PAPAS CUADRILLÉ

Suprema maryland / 32.500  
BANANA FRITA, CREMA DE CHOCLO Y  
PANCETA CON PAPAS PAILLÉ

Suprema castelar / 32.500  
JAMÓN COCIDO Y ANANÁ GRILLÉ  
CON PAPAS CUADRILLÉ

Suprema siciliana / 28.500  
CREMA DE LECHE, JAMÓN Y PIMENTÓN  
CON PAPAS BASTÓN

Suprema María Fernanda / 30.000  
PEPINOS Y TOMATES CON PAPAS CUADRILLÉ

¼ Pollo deshuesado / 19.000

¼ Pollo deshuesado al ajillo / 24.500  
SALSA MADRE C/VINO BLANCO, LIMÓN,  
PIMENTÓN Y AJO CON PAPAS CUADRILLÉ

¼ Pollo deshuesado al champiñón / 26.000  
SALSA MADRE Y CHAMPIÑONES  
CON PAPAS NOISETTE

¼ Pollo deshuesado a la húngara / 29.000  
CREMA DE LECHE, CHAMPIÑONES, CURRY,  
PANCETA Y CEBOLLA CON PAPAS CUADRILLÉ

¼ Pollo deshuesado Juan I / 33.500  
JAMÓN COCIDO, QUESO, ESPARRAGOS,  
ALCAUCILES Y MORRONES CON PAPAS ESPAÑOLAS

¼ Pollo deshuesado tropical / 33.500  
ANANÁ, DURAZNOS, CREMA DE LECHE Y  
KÉTSCHUP CON PAPAS CUADRILLÉ

## PORCIONES

---

Papas fritas / paillé / rejilla/  
noisette / bastón / puré de papas / 9.500

Papas natural / 7.500

Papas fritas a la provenzal / 11.500

Papas a la crema / 11.500

Puré de calabaza o manzanas / 11.500

Acelga Salteada al Ajo / 11.000

Acelga a la Crema o al jamón / 11.500

Cebolla frita / 10.000

Pimientos morrones / 10.000

Huevo frito o duro / 4.000

## ENSALADAS

---

Simple / 10.500

LECHUGA / TOMATE / ZANAHORIA / PAPA

Mixta / 11.000

Achicoria o Rúcula y Ajo / 11.500

Achicoria o Rúcula y Parmesano / 12.500

Zanahoria, choclo y huevo / 12.500

Primavera / 13.500

QUESO, NARANJA Y ACEITUNAS NEGRAS

Capresse / 13.500

TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA

Consular / 13.500

ZANAHORIA, MOZZARELLA, CHOCLO Y SALSAS GOLF

Papa Picante / 14.500

PAPA, HUEVO DURO, CEBOLLA,  
PEREJIL Y ANCHOAS

Verde / 14.500

ACHICORIA, LECHUGA, APIO, CHAMPIÑONES  
FRESCOS Y PARMESANO

Gambrinus / 14.500

PAPA, HUEVO DURO, TOMATE, ARVEJAS, CEBOLLA,  
LECHUGA Y ZANAHORIA

Joe / 15.500

PALMITOS, CHAMPIÑONES, ACHICORIA  
Y ACEITUNAS NEGRAS

Bahia / 15.500

RUCULA, LECHUGA, TOMATE DISECADOS Y  
ESCAMAS DE GRUYERE

Waldorf / 15.500

APIO, NUECES, PALMITOS, MANZANA Y CREMA DE LECHE

# POSTRES Y SOBREMESAS

## HELADOS

---

Dos bochas / 7.500  
CREMA AMERICANA, CHOCOLATE,  
FRUTILLA, DULCE DE LECHE,  
LIMÓN, VAINILLA

Bombón escocés / 7.500

Postre almendrado / 7.500

Postre helado cassata / 5.500

Torta Chiara / 8.000

ADICIONAL CHARLOTTE / 2.000

## COPAS HELADAS

---

Gambrinus / 11.500

Frambuesa / 11.500

Lemon Champ / 10.500

Capelina / 10.000

Don Pedro / 10.500

Don Fermín / 11.500

## BEBIDAS CALIENTES

---

Té / 3.500  
NEGRO, MANZANILLA, BOLDO,  
MEZCLA DE HIERBAS, FRUTOS ROJOS

Café / 4.000

Café con crema / 4.500

Café mediano / 4.500

Café mediano con crema / 5.000

Café doble / 5.000

Café doble con crema / 5.500

Café irlandés / 5.000

Café capuchino / 5.000

## POSTRES

---

Higos / Zapallos en almíbar / 9.000

Duraznos / Ananá en almibar / 7.500

Banana rellena / 8.500

Ensalada de fruta casera / 8.500

Ensalada de fruta con helado / 11.000

Flan casero con crema o dulce de leche / 7.500

Budín de pan con crema o dulce de leche / 8.000

Panqueque de manzana / 11.000

Panqueque de manzana quemado al rum / 14.000

Panqueque primavera / 14.000

Panqueques con dulce de leche / 11.000

Tiramisú / 10.000

Queso y dulce de membrillo o batata / 7.500

Mousse de chocolate / 9.000

Peras al borgoña / 10.500

ADICIONAL CREMA/DULCE / 3.500

## WHISKIES

---

Old Smuggler / 4.000

Blenders / 4.000

J&B / 6.500

Ballantines / 7.500

Chivas / 10.000

Ballantines 12 años / 13.000

Johnnie Walker Black / 15.000

Jack Daniels / 18.000

# BEBIDAS

Agua mineral / Awafрут / H2Oh / Gaseosa - LINEA PEPSI / 3.500

Jugo de naranja exprimido / 4.500

## CERVEZAS

---

	Chopp	1/2 Tanque	Súper Chopp	Tanque	Chopp Gambrinus 1.000 CC.	Chopera 2.500 CC.
<i>Quilmes</i>	4.000	6.000	7.000	8.500	11.000	27.500
Stella Artois	5.000	7.500	8.500	10.500	14.000	35.000
Patagonia	6.000	9.000	10.500	13.000	17.000	42.500

Quilmes Stout (Lata 473 cc.) / 5.500

Stella Artois 0.0 % (Lata 473 cc.) / 5.500

Michelob Ultra (Lata 473 cc.) / 7.000

Corona (Porrón 330 cc.) / 7.000

Patagonia (Bot. 730 cc.) / 11.500

Stella Artois Rubia (Bot. 1 lt.) / 11.500

## APERITIVOS

---

Fernet Branca CON GASEOSA COLA / 9.000

Carpano Rosso CON GASEOSA POMELO / 9.000

Punt e mes CON GASEOSA POMELO / 9.000

Gancia CON GASEOSA LIMA / 9.000

Campari CON JUGO DE NARANJA / 9.000

Gin tonic Beefeater / 11.500

Aperol Spritz / 10.000

Ferroviano / 9.000

FERNET, CINZANO Y SODA

Negroni / 9.000

CAMPARI, CINZANO, GIN Y NARANJA

Cynar Julep / 9.500

CYNAR, JUGO DE POMELO, AZUCAR NEGRA Y MENTA

Lemoncello / 3.500

# VINOS

## ESPUMANTES

---

- BARON B EXTRA BRUT. Bodega Chandon. Mendoza / 61.500  
CHANDON EXTRA BRUT. Bodega Chandon. Mendoza / 31.500  
NORTON EXTRA BRUT. Bodega Norton. Mendoza / 15.000  
DESEADO TORRONTES DULCE. Bodega Schroeder. Neuquén / 13.500  
CHANDON 187 EXTRA BRUT (187ml.). Bodega Chandon. Mendoza / 9.500

## BLANCOS

---

- LUIGI BOSCA CHARDONNAY. Bodega Luigi Bosca. Mendoza / 23.000  
LAS PERDICES TORRONTES. Bodega Las Perdices. Luján de Cuyo / 15.000  
EL PORTILLO SAUVIGNON BLANC. Bodega Salentein. Mendoza / 12.500  
ETCHART PRIVADO TORRONTES. Bodega Etchart. Salta / 10.500  
SANTA JULIA CHENIN DULCE. Bodega Santa Julia. Mendoza / 10.000  
ANDELUNA TORRONTES. Bodega Andeluna. Mendoza / 9.500  
NORTON COSECHA TARDIA. Bodega Norton. Mendoza / 9.500  
SAN FELIPE CARAMAGNOLA. Bodega La Rural. Mendoza / 5.500 (375cc.) / 8.000 (750cc.)  
LOPEZ. Bodegas López. Mendoza / 5.000 (375cc.) / 7.000 (750cc.)  
VASCO VIEJO. Bodegas López. Mendoza / 3.500 (375cc.) / 5.000 (750cc.)

## ROSADOS

---

- ANDELUNA ROSÉ DE MALBEC ED LIMITADA. Bodega Andeluna. Mendoza / 9.500  
BLUSH HUMBERTO CANALE ROSÉ DE MERLOT. Bodega Humberto Canale. Rio Negro/ 10.500

## DULCES

---

- NORTON COSECHA TARDIA. Bodega Norton. Mendoza / 9.500  
SANTA JULIA CHENIN DULCE. Bodega Santa Julia. Mendoza / 10.000

## TINTOS

---

RUTINI MALBEC. Rutini Wines. Mendoza / 50.000  
EL ENEMIGO CABERNET FRANC. El Enemigo Wines. Mendoza / 42.000  
LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC. Bodega Luigi Bosca. Mendoza / 34.500  
LUIGI BOSCA MALBEC. Bodega Luigi Bosca. Mendoza / 27.500  
LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON. Bodega Luigi Bosca. Mendoza / 27.500  
ANIMAL MALBEC. Bodega Ernesto Catena. Mendoza / 21.000  
SAINT FELICIEN MALBEC. Bodega Catena Zapata. Mendoza / 19.500  
NICASIA CABERNET FRANC. Bodega Catena Zapata. Mendoza / 15.500  
FINCA LA LINDA MALBEC. Bodega Luigi Bosca. Mendoza. / 15.500  
ERNESTO CATENA PADRILLOS PINOT NOIR. Ernesto Catena Vineyards. Mendoza / 15.500  
TRUMPETER MALBEC. Rutini Wines. Mendoza / 9.500 (375cc.) / 15.000 (750cc.)  
TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON. Rutini Wines. Mendoza / 15.000  
EL PORTILLO MALBEC. Bodega Salentein. Mendoza / 11.500  
ANDELUNA DE LA FINCA CABERNET FRANC. Bodega Andeluna. Mendoza / 11.000  
ALMA MORA MALBEC. Bodega Finca Las Moras. San Juan / 11.000  
ALMA MORA CABERNET. Bodega Finca Las Moras. San Juan / 11.000  
SAN FELIPE ROBLE MALBEC. Bodega La Rural. Mendoza / 9.000  
ANDELUNA 1300 MALBEC. Bodega Andeluna. Mendoza / 9.000  
ANDELUNA 1300 CABERNET SAUVIGNON. Bodega Andeluna. Mendoza / 9.000  
SANTA JULIA MALBEC. Bodega Santa Julia. Mendoza / 9.000  
DON VALENTIN LACRADO. Bodegas Bianchi. Mendoza / 8.500  
LOPEZ. Bodegas López. Mendoza / 5.000 (375cc.) / 7.000 (750cc.)  
VASCO VIEJO. Bodegas López. Mendoza / 3.500 (375cc.) / 5.000 (750cc.)

## TINTOS BLEND

---

RUTINI BLEND (Cabernet Sauvignon-Malbec). Rutini Wines. Mendoza / 26.000  
CAVAS DE CRIANZA BLEND (Malbec-Merlot-Cab. Sauvignon). Bodega Clos de Chacras. Mendoza / 15.000  
LA LINDA RED BLEND (Cabernet Sauvignon-Malbec). Luigi Bosca. Mendoza / 14.000  
RINCON FAMOSO BLEND (Sangiovese-Merlot-Malbec). Bodegas López. Mendoza. / 11.000  
SAN FELIPE CARAMAGNOLA (Cab. Sauvignon-Merlot-Malbec). Bodega La Rural. Mendoza / 5.500(375cc.) / 8.000 (750cc.)

# SELECCIÓN PREMIUM

---

**GRAN ENEMIGO CABERNET FRANC.** Bodega El Enemigo Wines.

Enólogo: Alejandro Vigil. Crianza: 18 meses en roble francés 35% de primer uso.

Luján de Cuyo. Mendoza / 93.000

**ANDELUNA PASIONADO CABERNET FRANC.** Bodega Andeluna.

Enólogo: Manuel González Bals. Crianza: 12 meses roble francés primer uso.

Valle de Uco. Mendoza / 49.000

**ANGELICA ZAPATA ALTA MALBEC.** Bodega Catena Zapata.

Enólogo: Alejandro Vigil. Crianza: 18 meses en roble francés de primer uso.

Luján de Cuyo y Valle de Uco. Mendoza / 44.000

**ALMA NEGRA.** Ernesto Catena Wines.

Enólogo: Alejandro Kuschnaroff. Crianza: 16 meses en roble francés. 40% primer uso.

Valle de Uco. Mendoza / 41.000