



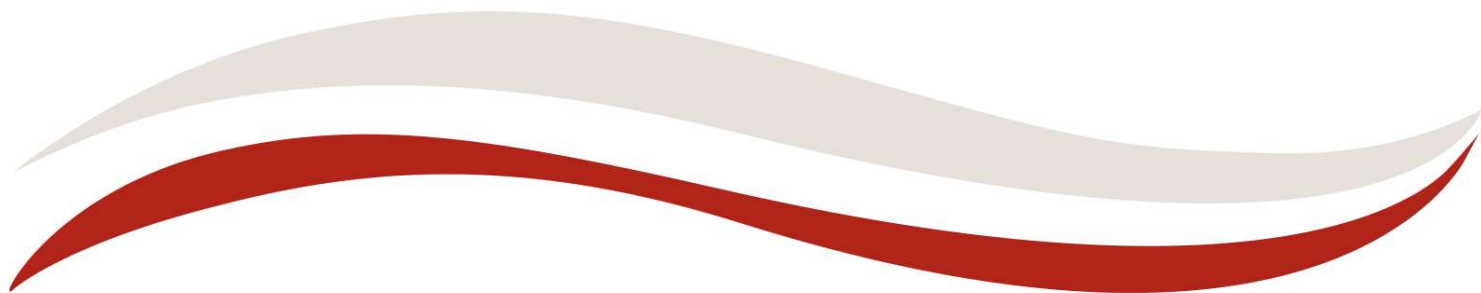
Calidad profesional

Calidez de hogar

Sabor de Barrio

Una tradición que perdura

1991 - 2025



Si desea factura "A" solicítela al mozo antes de efectuar el pago

Servicio de mesa \$ 3600 / Cover Charge \$ 3600

Horario: Mediodía: de Lunes a Domingos de 12 a 16hs.

Noche: de Lunes a Domingos de 20 a 24.00hs.

Open: Noon: Monday to Sunday from 12 PM to 4 PM

Dinner: Monday to Sunday from 8 PM to 12.00 AM

www.losremanseros.com



VINOS TINTOS



	3/8	3/4
BODEGAS CASA MONTES (vino regional de San Juan)		
Fuego Negro Malbec	\$ 7400 _(copa)	12700
Fuego Negro Cabernet Sauvignon	\$ 7400 _(copa)	12700
BODEGAS CHANDON		
Latitud 33 Cabernet Sauvignon	\$	16800
Latitud 33 Malbec	\$	16800
BODEGAS LA RURAL		
Trumpeter Malbec	\$	24200
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$	24200
BODEGAS LOPEZ		
López	\$ 7600	10700



VINOS TINTOS



3/8

3/4

BODEGAS NIETO SENETINER

Nieto Senetiner Malbec - Cabernet Sauvignon \$ 17600

BODEGAS TRAPICHE

Fond De Cave Malbec - Cabernet Sauvignon \$ 13500

BODEGAS FINCA LAS MORAS (de la provincia de San Juan)

Alma Mora Malbec \$ 12700

Alma Mora Cabernet \$ 12700

Los Intocables Malbec \$ 22000

BODEGAS CATENA ZAPATA

Los Álamos Malbec \$ 9200 16300

Los Álamos Cabernet Sauvignon \$ 16300

Nicasia Red Blend Malbec \$ 19800

Nicasia Red Blend Cabernet Franc \$ 19800

DV Catena Malbec \$ 41000

DV Catena Cabernet \$ 41000



VINOS BLANCOS



	3/8	3/4
BODEGAS CASA MONTES (Vino regional de San Juan)		
Fuego Negro Viognier	\$ 7400 _(copa)	12700
BODEGAS CATENA ZAPATA		
Los Álamos Chardonay	\$	16300
Los Álamos Suavignon Blanc	\$	12800
BODEGAS LOPEZ		
López	\$ 7100	10700
Rincón Famoso Rose	\$	11000
BODEGAS TRAPICHE		
Fond De Cave Chardonay	\$	13500
BODEGAS NORTON		
Cosecha Tardía (dulce natural)	\$ 5900 _(copa)	11000



VINOS ESPUMANTES



	3/8	3/4
BODEGAS CHANDON		
Chandon Extra Brut	\$	37300
BODEGAS CATENA ZAPATA		
Álamos Extra Brut	\$	22700



BEBIDAS



Otras Bebidas

Cerveza Stella Artois 975 cc	\$ 11300
Whisky Blenders Pride	\$ 5800
Whisky Chivas Regal	\$ 7900

Cafetería

Café	\$ 3100
Café con crema	\$ 3300
Café y medio (jarrito)	\$ 3300
Café y medio (jarrito) con crema	\$ 3900
Café doble	\$ 3900

Tés

Té (Boldo, Tilo, Manzanilla, Cachamay o Verde)	\$ 3100
---	---------

Bebidas sin alcohol

Aguas con o sin Gas	\$ 3800
Gaseosas (Pepsi)	\$ 3900
Aguas Saborizadas	\$ 3900

**Clericó con el vino de su preferencia
(Consultar con el mozo)**



ENTRADAS



Entradas Frías

Vittel Thoné (de peceto)	\$ 17400
Matambre arrollado (elaboración propia) con Ensalada Rusa o Verde (para compartir)	\$ 18900
Jamón Crudo solo	\$ 7500
Jamón Crudo con ensalada rusa	\$ 10300
Mozzarella Caprese con jamón crudo	\$ 10500
Mayonesa de Atún (con papas o arroz y tomate cubeteados)	\$ 17000
Mayonesa de Ave (con papas o arroz y tomate cubeteados)	\$ 8900
Salpicón de Ave (para compartir)	\$ 11300
Lengua a la Vinagreta	\$ 11300

Entradas Calientes

Empanada Salteña (carne cortada a cuchillo, fritas o al horno)	\$ 2600
Rabas a la Romana (para compartir)	\$ 30000
Provoleta al oreganato y oliva	\$ 8900
Provoleta especial (panceta, morrón y tomate).....	\$ 10300
Crêpe con camarones y estragón	\$ 26500
Champiñones rellenos	\$ 16800
Mozzarella a la Milanesa	\$ 8900
Ensalada tibia de mariscos (camarón, mejillones, calamar y vegetales salteados)	\$ 35000
Mollejitas a la crema de marsala	\$ 10600
Sopa Crema de Espinaca	\$ 7600
Sopa Crema de Calabaza	\$ 7600



ENSALADAS Y GUARNICIONES



Ensaladas Simples

(Tomate, Lechuga, Rúcula, Apio, Zanahoria, Remolacha, Huevo o Cebolla)

Un ingrediente	\$ 6000	Completa (4 Ingredientes)	\$ 12700
Mixta (2 ó 3 Ingredientes)	\$ 10200	Súper (5/6 Ingredientes)	\$ 15200
Rúcula y Parmesano	\$ 11500		

Ensaladas Especiales (se puede compartir)

Caribeña (base lechuga,zanahoria,choclo,queso,jamon cocido,pollo cubeteados)	\$ 19400
Griega (lechuga, morrón, aceituna, tomate, mozzarella, oliva y aceto)	\$ 19400
Chipre (atún, tomate, mozzarella, aceitunas negras, albahaca y arvejas)	\$ 27100
Mediterránea (atún, lechuga, morrones, aceitunas, tomate,oliva y aceto)	\$ 27100
Nórdica (pollo, verde a elección, tomate, mozzarella, aceitunas, oliva y limón)	\$ 19400
Caesar (císar) (lechuga, croutones, pollo, parmesano y aderezo)	\$ 27100

Guarniciones y Porciones

	Guarnición	Porción
Puré de Manzanas	\$ 8500	\$ 11300
Puré de Papas	\$ 8300	\$ 9800
Puré de Zapallo Anco	\$ 8300	\$ 9800
Papas Fritas Alumbres (cortadas a cuchillo)	\$ 8300	\$ 9800
Papas Fritas a la Española (cortadas a cuchillo)	\$ 8300	\$ 9800
Papas Fritas Noisette	\$ 8500	\$ 11300
Papas al Natural	\$ 7400	\$ 9800
Papas Pay		\$ 11300
Papas Gratinadas a la Crema	\$ 9800	\$ 12700
Espinaca Gratinada a la Crema	\$ 9800	\$ 12700
Batatas Fritas	\$ 9800	\$ 12700
Vegetales a la Plancha (berenjenas, zapallito, tomate, morrón, cebolla)	\$ 9800	\$ 12700
Ensalada Rusa	\$ 8500	\$ 11300
Arroz Blanco	\$ 8300	\$ 9800
Huevos fritos (c/u)		\$ 1700



COCINA

(Minutas Varias)



Milanesas de Ternera o Pollo

Milanesa de Ternera o Pata Muslo (sola)	\$ 10600
Milanesa con papas fritas* o puré	\$ 13900
Milanesa Completa	\$ 14400
Napolitana (sola)	\$ 14400
Napolitana con papas fritas* o puré	\$ 16700
Rellena a la Kiev (manteca a las hierbas, queso y jamón, con papas fritas* o puré).....	\$ 18700
A la Suiza (salsa bechamel y queso, con papas noisette)	\$ 18700
A la Maryland (crema de choclo, panceta, arveja, morrón, banana frita y papas pay) .	\$ 16700
(*)Recargo por Guarnición a la Provençal o Papas Noisette	\$ 2400

Supremas (Pechuga)

Suprema (sola)	\$ 12000
Suprema con papas fritas* o puré	\$ 15600
Suprema Completa	\$ 16300
Suprema Napolitana (sola)	\$ 16300
Suprema Napolitana con fritas o puré	\$ 18900
Suprema rellena a la Kiev	\$ 21100
Suprema a la Suiza	\$ 21100
Suprema a la Maryland	\$ 18900
(*)Recargo por Guarnición a la Provençal o Papas Noisette	\$ 2400



TORTILLAS, OMELETTES Y ARROCES



Tortilla de Papas (papa, huevo y cebolla) (para compartir)	\$ 12600
Tortilla de Papas con champiñones (para compartir)	\$ 15100
Tortilla a la Española (con chorizo colorado) (para compartir)	\$ 17100
Tortilla a la Florentina (con acelga, cebolla y parmesano) (para compartir)	\$ 15100
Tortilla de Vegetales y Champiñones	\$ 15100
Revuelto Gramajo (para compartir)	\$ 12600
Arroz a la Persa (pollo, almendras y pasas de uva)	\$ 15100
Arroz con Mariscos (mejillones, calamar, langostinos y camarón)(para compartir)	\$ 46200
Arroz con Mejillones y Vegetales	\$ 23800
Arroz con Calamares (para compartir)	\$ 26000
Arroz con Calamares (para 2/3 personas)	\$ 44200
Arroz a la Valenciana (manteca, azafrán, cebolla, queso y morrón)	\$ 20500
Arroz con Hongos y Vegetales	\$ 15100
Arroz con Pollo (azafrán y vegetales)	\$ 20500
Risoto de Camarones (camarones, puerro y azafrán)	\$ 32400
Omelette Suizo	\$ 11800
Omelette Mixto	\$ 11800
Omelette de Vegetales y Parmesano	\$ 15100
Omelette de Vegetales y Champiñones	\$ 15100
Omelette de Champiñones	\$ 15100



COCINA



Pastas Frescas

(amasadas por nosotros)

Tallarines al Huevo	\$ 9500
Tallarines con Mejillones y Vegetales	\$ 24000
Canelones de Pollo y Vegetales	\$ 10500
Ñoquis de Papa y Huevo	\$ 10500
Ravioles de Pollo y Vegetales	\$ 14100
Raviolones de Salmón Rosado (en masa de tinta de calamar)	\$ 21200
Sorrentinos de Jamón y Mozzarella	\$ 15500

Nuestras Salsas

Salsa de Tomate (tucó elaborado con tomates frescos)	\$ 7200
Salsa Blanca	\$ 7200
Filetto (tomate, ajo, laurel, vino blanco y orégano)	\$ 8900
Basílico (oliva, ajo, tomate concasé y albahaca)	\$ 8900
Mixta (tucó y bechamel)	\$ 8900
Pesto (albahaca, perejil, nuez y aceite de oliva)	\$ 8900
Rosse (tucó y crema)	\$ 8900
Roquefort (base crema y roquefort).....	\$ 12000
Matricciana (tomate concaset, panceta, albahaca y ajo)	\$ 12000
Estofado de ternera (fondo de cebolla y morrón, vino blanco y salsa de tomate)	\$ 12000
Bolognesa (carne de lomo, jamón, tomate, hongos y hierbas)	\$ 12000
A los 4 Quesos (gruyere, parmesano, mozzarella y roquefort)	\$ 12000
Scarpato (tomate, crema, verdeo, albahaca y jamón)	\$ 12000
Francesa (pollo, verdeo, champiñones y crema)	\$ 12000
Putanesca (picante) (oliva, ajo, aceituna, anchoa y tucó)	\$ 12000
Parisien (pollo, jamón y champiñones)	\$ 12000
Príncipe de Nápoles (tucó, crema, jamón, pollo, queso y huevo).....	\$ 12000
Crema de Camarones y Puerros	\$ 21400
De Salmón Rosado (salmón rosado, crema, y verdeo)	\$ 21400
De Mariscos	\$ 21400



MARISCOS



Pulpo a la Gallega (300gr.) (pimentón, oliva y papas al natural)	\$ 60000
Pulpo a la Vasca (300gr.) (pimentón picante, láminas de ajo, vinagre, oliva y papas al natural)	\$ 60000
Rabas a la Romana (para compartir)	\$ 30000
Mejillones al Ajillo o Provenzal (con timbal de arroz)	\$ 24000
Mejillones con Tallarines y Vegetales	\$ 24000
Gambas al Ajillo o Provenzal (con timbal de arroz)	\$ 30000
Gambas a la Marinera con salsa tártara (con fritas*o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 30000
Paella Valenciana (Pescados, Mariscos y Pollo) (para 2/3 personas)	\$ 69000
Arroz con Mariscos (mejillones, calamar, langostinos y camarón)(para compartir)	\$ 46200
Arroz con Calamares (para compartir)	\$ 26000
Arroz con Calamares (para 2/3 personas)	\$ 44200
Arroz con Mejillones y Vegetales	\$ 23800
Risoto de Camarones (camarones, puerro y azafrán)	\$ 32400
Ensalada Tibia de Mariscos (camarón, mejillones, calamar y vegetales salteados) ...	\$ 35000



PESCADOS



Filet de Merluza (Parrilla o Plancha)	\$ 11500
Filet de Merluza con frita ó puré	\$ 17000
Filet de Merluza a la Romana	\$ 12500
Filet de Merluza relleno de Vegetales (con papas al natural*).....	\$ 19400
Filet de Merluza al gusto	\$ 19400
Filet de Gatuza (Plancha o Parrilla)	\$ 15100
Filet de Gatuza a la Romana	\$ 15900
Filet de Gatuza al gusto	\$ 20700
Salmón Rosado (Parrilla o Plancha)	\$ 37400
Salmón Rosado al gusto	\$ 47100
(*) Recargo por papas Noisette	\$ 2400

Nuestras Salsas y Guarniciones

Caprese (mozzarella, tomate, oliva, albahaca y papas al natural*)

Con Aceitunas y Alcaparras (con papas a la española*)

A la Crema de Puerros y Champagne (con papas noisette)

A la Crema de Puerro y Limón (con papas noisette)

A la Crema de Limón y Tomillo (con papas noisette)

Al Roquefort (con papas noisette)

Con Crema de Azafrán (con papas a la española*)

Con Crema de Espinacas (con vegetales salteados)

(*) **Recargo por papas Noisette** \$ 2400



CARNE VACUNA

(porciones abundantes)



Asado de Tira (de 8 a 10 costillas)	\$ 26300
Bife de Chorizo (400/500g)	\$ 30350
1/2 Bife de Chorizo (a la parrilla)	\$ 23100
Bife de Chorizo Mariposa (550/650g) (para compartir)	\$ 36600
Bife Mariposa de la Casa (con champiñones, provenzal y papas españolas*)	\$ 45900
1/2 Bife de Chorizo de la Casa (con champiñones, provenzal y papas españolas*) ..	\$ 36600
Bife Mariposa con Crema de Verdeo y Mostaza (con papas españolas*)	\$ 45900
1/2 Bife de Chorizo con Crema de Verdeo y Mostaza (con papas españolas*) ..	\$ 36600
Bife de Lomo (350/400g) (a la parrilla)	\$ 33600
Medallón de Lomo a la Mostaza (con papas españolas*)	\$ 45900
Medallón de Lomo Doña Beba (cebolla, champiñón y crema con noisette) ...	\$ 45900
Lomo Clásico a la Pimienta (con papas a la crema).....	\$ 45900
Lomo al Champignón (con papas noisette)	\$ 45900
Ojo de Bife (a la parrilla)	\$ 37100
1/2 Ojo de Bife (a la parrilla)	\$ 30740
Ojo de bife a la Pimienta (con papas a la crema)	\$ 45900
Ojo de bife al Champignón (con papas noisette)	\$ 45900
Ojo de bife braceado con Hierbas, Oliva y Vino blanco (con puré mixto)	\$ 45900
1/2 Ojo de Bife al gusto	\$ 37100
Matambrito de ternera tiernizado (a la parrilla)	\$ 27300
Matambre de Ternera a la Pizza (con papas españolas)	\$ 35400
Matambre de Ternera a la Riojana (con arvejas, jamón, morrón, huevo y papas Españolas*)	\$ 35400
Matambre de Ternera a la Diabla (picante) (con papas españolas*).....	\$ 35400
Molleja fileteada (porción)	\$ 30800
Láminas de Molleja con Mostaza y Estragón (con papas españolas*)	\$ 35400
Riñón fileteado (porción)	\$ 18700
Riñoncito a la Mostaza o Provenzal (con papas a la española)	\$ 27300
Chinchulín tiernizado (porción)	\$ 18700
Chorizo (elaboración propia) (c/u)	\$ 9700
Morcilla (c/u)	\$ 9700
(*) Recargo por papas Noisette.....	\$ 2600

PARRILLADAS

(para compartir)

Tabla de Achuras para 2/3 personas

(Molleja, Riñón, Chinchulín, Chorizo y Morcilla)

\$ 62700

Parrillada para 3/4 personas

(Asado, Pollo, Molleja, Riñón, Chorizo, Morcilla y Chinchulín)

\$ 89700

Parrillada para 4/5 personas

(Asado, Cerdo, Pollo, Molleja, Riñón, Chorizo, Morcilla y Chinchulín)

\$ 141100



BROCHETTES VARIOS EN ESPADA GALETERA GIGANTE

(para compartir 3/4 personas)



Brochette de Lomo (con papas fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 108500
Brochette de Ojo de Bife (con papas fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 108500
Brochette Mixto (novillo y pollo con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 108500
Brochette de Pollo (con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 108500

CARNE DE CERDO

Churrasquito de Cerdo (a la Parrilla)	\$ 17600
Churrasquito de Cerdo grillé con Panceta y Tomillo (con batatas fritas)	\$ 24900
Carré de Cerdo (a la Parrilla)	\$ 17600
Carré de Cerdo con Salsa de Ciruelas (con papas noisette)	\$ 24900
Carré de Cerdo a la Crema de Limón (con puré de manzanas)	\$ 24900
Carré de Cerdo con Salsa dos Olivas (con batatas fritas)	\$ 24900

AVES

(deshuesado)

1/4 de Pollo (Pata Muslo o Pechuga a la Parrilla)	\$ 12000
1/4 de Pollo con fritas ó puré	\$ 19200
1/4 de Pollo con Crema de Azafrán (con papas a la española*)	\$ 21900
1/4 de Pollo al Verdeo Crema o Vino Blanco (con papas a la española*)	\$ 21900
1/4 de Pollo al Champignón (con papas noisette)	\$ 21900
1/4 de Pollo a la Guadalupe (con papas españolas)	\$ 21900
1/4 de Pollo a la Provenzal o al Ajillo (con papas a la española*)	\$ 21900
1/4 de Pollo al Curry (con timbal de Arroz y Puerro)	\$ 21900
1/4 de Pollo a la Francesa (crema, verdeo y champignón con papas noisette) ..	\$ 23800
(*)Recargo por papas Noisette	\$ 2400



POSTRES



Postres Caseros

(elaboración propia)

Flan casero	\$ 7900
Budín de pan	\$ 7900
Ensalada de Frutas	\$ 9700
Ensalada de Frutas con Helado	\$ 11300
Queso y Dulce de Membrillo ...	\$ 10800
Queso y Dulce de Batata	\$ 7900
Frutillas solas (porción)	\$ 7900
Frutillas (con crema o jugo de naranjas)	\$ 9700
Frutillas Flambeadas (con Grand Marnier y helado)	\$ 11700
Tiramisú (porción)	\$ 11700
Torta Simbólica de Tiramisú ..	\$ 12900
Crocante de manzana (con helado de vainilla)	\$ 12500
Volcán de Chocolate con crema americana	\$ 12500
Mousse de Chocolate	\$ 12500
Sambayón caliente con Nueces	\$ 12500
Batido de Helado de Limón y Champagne	\$ 12500
Batido de Helado de Limón y Limoncello	\$ 12500
Don Pedro	\$ 12500

Recargo por Crema, Dulce de
leche o Mousse (por c/gusto) .. \$ 3000

Helados de Crema

(tres gustos a elección)

Dulce de leche, Chocolate, Vainilla, Crema americana, Frutilla, Limón o Sambayón	\$ 9700
Bombón Suizo, Escocés o Almendrado	\$ 9700
Charlotte	\$ 9900
Recargo por Chocolate (frío o caliente)	\$ 3000

Panqueques

(elaboración propia)

De Dulce de leche	\$ 12500
De Manzana	\$ 12500
De Manzana flambeada al Rhum	\$ 14000