



El Bodegón de Benito

Entradas

Entradas Frías

Picada "Benito" (para cuatro personas)	\$ 59.000.-
(Jamón crudo tipo español, gruyere, roquefort, salame, mortadela con pistachos, Jamón cocido natural Bocatti, chambotta, boconccinos, aceitunas, berenjenas)	
Jamón Crudo tipo Español con Ensalada Rusa	\$ 22.000.-
Matambre casero con Ensalada Rusa	\$ 20.000.-
Mayonesa de Ave	\$ 14.100.-
Lengua a la Vinagreta	\$ 15.000.-
Burrata con Prosciuto	\$ 31.000.-
Jamón crudo tipo Parma con corazón de pesto sobre colchón de rúcula y tomates desecados	

Entradas Calientes

Provoletta al oreganato (orégano y oliva extra virgen)	\$ 16.000.-
Provoletta Benito: fresca rúcula, cebolla caramelizada y tomates confitados	\$ 20.000.-
Mozzarella a la milanese (con suave salsa de pomodoro artesanal)	\$ 16.500.-
Rabas a la Romana o a la Provenzal	\$ 24.000.-
Empanada de Carne	\$ 3.000.-
Gambas Al Ajillo	\$ 32.000.-
Revuelto Gramajo	\$ 14.000.-
(Jamón natural, huevos batidos, juliana de morrones y arvejas, acompañado de papas paille)	
Buñuelos de Espinaca: acompañados con dip de alioli	\$ 13.500.-
Tortilla a la Española con chorizo colorado	\$ 21.000.-
Tortilla de papas, cebollas y huevo	\$ 17.000.-

Estimado cliente: frente a la posibilidad de un error involuntario en la confección de su ticket o factura, le rogamos revisar antes de efectuar el pago. La casa desea tener la seguridad de que usted abona solamente lo que consume a precio de lista. Si usted posee algún beneficio o es responsable inscripto y desea que le discriminemos el IVA, por favor solicítele al mozo en el momento de efectuar su pedido, entregando para ello fotocopia del CUIT; ya que una vez emitido el ticket o factura no es posible anular el mismo. También le solicitamos al momento de retirarse lo haga con su ticket o factura emitido por Bodegón Benito

Medios de Pago: Efectivo – Moneda Extranjera – Transferencia – Débito Nacional
Recargo 10%: Tarjeta de Crédito Nacional – Tarjetas de Débito y Crédito Internacional

Ser vicio de mesa \$2800.-



Pastas

Pastas Caseras

Ñoquis "Santino" rellenos de ricota, Jamón y mozzarella con estofado de ternera	\$ 27.000.-
Ñoquis de Papa	\$ 11.000.-
Ñoquis Soufflé de Espinacas	\$ 12.500.-
Fetuccinis Verde de Espinacas	\$ 11.000.-
Fusilles al Fierrito	\$ 16.100.-
Ravioles de Pollo y Verdura	\$ 16.100.-
Sorrentinos de Jamón y Mozzarella	\$ 16.100.-

Pastas Caseras Especiales

Lasagna "Benito" (gratinada)	\$ 28.500.-
Ricota, jamón cocido, espinaca, carne picada con salsa blanca y pomodoro artesanal	

Pasta Seca Italiana De Cecco

Spaghetti	\$ 12.900.-
Fetuccinis	\$ 12.900.-

Salsas Tradicionales

"Benito" (champiñones, portobellos, crema, con casé de tomates y pesto de rúcula)	\$ 17.000.-
Pesto "Genoves" (albahacas, rúcula, nueces, parmesano y aceite de ajo)	\$ 6.000.-
Crema Alfredo (salsa de crema y queso parmesano)	\$ 8.500.-
Frutos del Mar (delicado fumé de Langostinos y manteca de hierbas)	\$ 17.500.-
Fileto Artesanal, Crema o Rosé	\$ 5.000.-
Bolognesa (carne picada, cebollas, vino blanco, pomodoro, hierbas y ajo)	\$ 7.000.-
Scarpato (pomodoro, crema, jamón cocido y verdeo)	\$ 7.000.-
Cuatro Quesos	\$ 7.000.-
Parisiene (aceite de oliva, pechuga de pollo, parmesano, Champiñones, jamón cocido, crema de leche)	\$ 9.000.-

Milanesas y Supremas

Supremas y Milanesas con papas fritas

De Pollo o Ternera	\$ 22.000.-
A la Napolitana (salsa de tomate, jamón cocido, mozzarella, rodajas de tomate natural y orégano)	\$ 28.000.-
A la Suiza (con crema y queso fundido)	\$ 28.000.-
"Benito" (mozzarella, jamón cocido, morrones y aceitunas verdes)	\$ 33.000.-

Supremas y Milanesas XXL con papas fritas

A la Napolitana (salsa de tomate, jamón cocido, mozzarella, rodajas de tomate natural y orégano)	\$ 66.000.-
A la Suiza (con crema y queso fundido)	\$ 66.000.-
"Benito" (mozzarella, jamón cocido, morrones y aceitunas verdes)	\$ 78.000.-

EXTRAS

Bacon y Queso Cheddar	\$ 15.000.-
Queso Raclette	\$ 12.000.-

Platos Tradicionales

Lomo al Champiñón con Papas Noisette	\$ 44.000.-
Lomo a la Pimienta con Papas a la Crema	\$ 44.000.-
Costillitas de cerdo a la Riojana Con papas españolas, panceta, arvejas y huevo frito.	\$ 29.000.-
Pollo (cuarto) al Champiñón con Papas Noisette Acompañado con papas españolas.	\$ 31.000.-
Pollo a la crema de Verdeo con papas cubé	\$ 31.000.-
Matambre de ternera a la Pizza con papas fritas	\$ 41.000.-

Platos Especiales

Risottos y Arroces

Risotto con Frutos del Mar	\$ 33.000.-
Paella a la Valenciana (para compartir)	\$ 49.000.-

Boconccinos

Pollo o Lomo Salteados al verdeo con papas cubé.	\$ 36.000.-
--	-------------



Pescados y Mariscos

Salmón del Pacífico Al limón con papas al natural.	\$ 42.000.-
Filet de Merluza a la milanese con puré de papas	\$ 22.000.-
Cazuela de Mariscos (para dos personas)	\$ 80.000.-

Nuestra Parrilla

Chorizo de puro cerdo	\$ 5.000.-
Morcilla Criolla	\$ 5.000.-
Asado de Tira Banderita	\$ 38.000.-
Entraña De Ternera (entera)	\$ 38.000.-
Bife de chorizo de Ternera	\$ 38.000.-
Ojo de Bife de Ternera	\$ 38.000.-
Pollo (cuarto) Deshuesado (Pata o Pechuga)	\$ 14.500.-

Ensaladas y Guarniciones

Ensaladas

Nazar - Lechuga, tomate, zanahoria, jamón cocido y queso .	\$ 18.000.-
Capresse - Tomates Cherry, boconccinos de mozzarella, olivas negras, albahaca y oliva.	\$ 18.000.-
Caesar - Mix de lechugas, pollo, escamas de parmesano, crotones y aderezo Caesar.	\$ 18.000.-
Tivolí - Rúcula, escamas de parmesano y tomates disecados.	\$ 18.000.-
Mixta - Tomate, lechuga, cebolla	\$ 7.500.-
Rúcula y Parmesano	\$ 14.000.-

Acompañamientos

Puré de Calabaza	\$ 7.500.-
Papas Fritas, Natural o Puré de papa	\$ 7.500.-
Papas a la Crema	\$ 13.000.-
Papas a la Española	\$ 8.500.-
Huevo Frito (unidad)	\$ 2.500.-
Tomate al medio con aceite de oliva y orégano	\$ 5.500.-

Postres

Copa “Don Benito”	\$ 17.500.-
Crema americana con frutos rojos y crocante de nueces y almendras al caramelo	
Copa Chajá	\$ 8.500.-
Biscuit de vainilla, duraznos en almíbar, crema, dulce de leche y merengue con escamas de chocolate.	
Chocotorta	\$ 8.500.-
Gran Tiramisú “Benito”.	\$ 12.000.-
con Mascarpone, sobre biscuit casero	
Mousse De Chocolate	\$ 8.500.-
Budín de Pan	\$ 8.500.-
Flan De vainilla	\$ 7.000.-
Ensalada De Frutas	\$ 8.500.-
Ensalada De Frutas Con Helado	\$ 12.500.-
Don Pedro	\$ 9.500.-
Helado de crema de vainilla con whisky, caramelo líquido y lluvia de nueces.	
Lemon Champ	\$ 9.500.-
Helado de Limón con Champagne	
Cremas Heladas Artesanales	\$ 9.900.-
(dulce de leche, frutilla, limón, chocolate, crema americana)	
Queso y Dulce de Batata	\$ 9.000.-
Tradicional queso fresco y dulce de batata	

Panqueques

De manzanas quemado al Ron	\$ 14.000.-
De manzanas quemado al Ron con helado (una bocha)	\$ 19.000.-
De Dulce de Leche quemado al caramelo	\$ 9.500.-

Recargos

Recargo de Crema o Dulce de leche	\$ 3.300.-
Recargo de bocha de helado	\$ 5.500.-

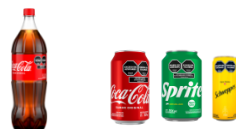
Cafetería

Café exprés	\$ 3.500.-
Café americano / lágrima	\$ 4.500.-
Té	\$ 3.500.-
Té Especial	\$ 4.500.-
Recargo de crema	\$ 2.000.-

Bebidas

Aguas y Gaseosas

Gaseosas 1.5 Lt	\$ 10.600.-
Gaseosa 375cc	\$ 3.800.-
Aguas Saborizadas	\$ 3.800.-
Agua Mineral con gas y sin gas	\$ 3.800.-
Soda	\$ 3.800.-
Sifón 1 lt	\$ 5.300.-



Jugos y Exprimidos

Jugo de Naranja Exprimido	\$ 5.500.-
Licudo de Banana o Frutilla	\$ 5.500.-
Jarra de Limonada de 1Lt	\$12.900.-

Cervezas Lata

Quilmes	\$ 7.500.-
Stella Artois	\$ 8.000.-
Patagonia Amber Lager	\$ 8.000.-
Corona Porrón	\$ 9.000.-

Whiskies y Licores

Jack Daniels	\$ 14.900.-	Baileys	\$ 11.000.-
Black Label	\$ 14.700.-	Cointreau	\$ 11.000.-
J&B	\$ 10.300.-	Tía María	\$ 8.000.-
Red Label	\$ 8.800.-		

Aperitivos

Gancia / Martini Blanco - Rosso / Cinzano Rosso - Blanco	\$ 8.000.-
--	------------

Tragos

Tragos	\$ 9.000.-
--------	------------

Aperol Sprit / Negroni / Campari con Naranja / Mojito / Cuba Libre
 Caipirinha / Caipiroska / Gin Tonic / Tequila Sun Rise / Daiquiri frutales
 Fernet con Coca / Cynar / Cynar Julep / Margarita / Tom Collins

Jarras	\$ 26.600.-
--------	-------------

Jarra de Fernet / Campari / Tragos / Sangría