

# BIENVENIDOS A BUCHARDO RESTAURANTE

PODES ALMORZAR Y CENAR CON PREVIA RESERVA.  
NUESTROS DÍAS Y HORARIOS SON

---

DE LUNES A VIERNES

ALMUERZO Y CENA

SABADO  
SOLO CENA

 DOMINGO solo socios

## RESERVAS

Envianos un whatssap al 1164094907

### Medios de pago

- Efectivo.
- Débito
- Mercado pago

Máximo dos tarjetas por mesa.

---

PIDA AL CAMARERO SU FACTURA  
"A" ANTES DE EMITIR EL TICKET

---

Seguinos en instagram [buchardorestaurante](#)

---

# Aperitivos por botella

---

Vermú La Fuerza (1 botella + 2 sifones o 4 latas de tónica/pomelo)	\$50.000
Fernet Branca (1 botella + 4 gaseosas)	\$55.000
Gin Sur (1 botella + 4 latas de tónica/pomelo)	\$52.000

---

# Cervezas

---

Corona 0.0% (330 CC )	\$5.500
Stella Artois 0.0% (473 CC )	\$4.000
Michelob ultra (473 CC )	\$4.000
Stella Artois Pinta (540 ml)	\$6.000
Patagonia Pinta (540 ml)	\$7.000
Andes litro	\$11.000
Stella Artois de litro	\$12.000
Corona (710ml)	\$13.000

---

# Sin Alcohol

---

Agua	\$2.500
Gaseosa	\$3.000
H2O	\$3.000
Gatorade	\$3.500
Jugo Cepita / Chocolatada	\$2.500
Limonada	\$6.000
Jarra de limonada	\$16.000

# Carta de vinos

## Malbec

Familia Gascón	\$15.000
Trumpeter	\$18.000
Reserva Fin Del Mundo	\$20.000
Escorihuela Gascon	\$19.000
Nicasia Vineyards	\$20.000
Tapiz Alta Coleccion	\$27.000
Laborum	\$37.500
El Enemigo	\$39.000
Angelica Zapata	\$58.000

## Cabernet

Nicasia cabernet franc	\$20.000
Tapiz Alta Coleccion cabernet sauv	\$27.000
Tierra del Fuego cabernet sau	\$17.000

## Merlot

Catalpa	\$32.500
Humberto Canale Estate	\$20.000

## Pinot noir

Fin Del Mundo	\$20.000
Wapisa	\$30.000

## Blend

DV Catena	\$28.000
Losance	\$30.000

## Blancos

Familia Gascon Dulce	\$15.000
Familia Gascón Chardonnay	\$15.000
Tapiz Alta Coleccion Sauvignon Blanc	\$27.000
Catalpa Chardonay	\$32.500

## Rosado

Familia Gascon	\$15.000
Serbal	\$20.000

## Espumante

Altus Extra Brut	\$24.000
Chandon	\$32.500
Baron B	\$68.000

## Copa de vino

Malbec	\$8.000
Chardonay	\$8.000

Descorche \$ 15.000

Seguinos en instagram buchardorestaurante

---

# Tragos Clásicos

---

PISCOLA -Pisco, gaseosa.	\$9.000
VERMÚ LA FUERZA -con soda o gaseosa.	\$9.000
GIN TONIC -Gin , gaseosa tónica.	\$10.000
FERNET -Fernet Branca, Coca Cola.	\$9.000
GARIBALDI- Campari, Exprimido de naranja.	\$9.000
CUBA LIBRE -Ron, Coca Cola, lima	\$10.000
CYNAR JULEP -Cynar , menta, almíbar simple, jugo de pomelo.	\$10.000
APEROL SPRITZ -Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja.	\$12.000
GANCIA BATIDO -Gancia, Almíbar simple, jugo de limón.	\$9.000
JONIE & LEMON-Johnnie Red, gaseosa lima limón, rodaja lima.	\$12.000
CAIPIROSKA / CAIPIRINHA/CAIPIRISIMA -Velho Barreiro, Smirnoff, Havana Club, jugo de lima, almíbar simple, frutos rojos, maracuyá.	\$10.000
MOJITO -Ron , menta, jugo de limon, almíbar simple, soda, lima.	\$11.000

---

## Upgrades

---

JACK DANIEL/CYNAR 70/BACARDI

\$8.000

BELUGA /HENDRICKS/ABSOLUT/ BLACK LABEL

\$12.000

---

---

## Tragos Vintage

---

NEGRONI	-Gin , Campari, vermú Rosso	\$11.000
NEGRONI SBAGLIATO	-Espumante, vermú rosso, Campari.	\$12.000
BOULEVARDIER	-Jim Beam, Campari, Vermú rosso.	\$11.000
FERROVIARIO	-Vermú rosso, fernet Branca, soda.	\$9.500
TOM COLLINS	- Gin , almíbar simple, jugo de limón, soda.	\$9.500
MANHATAN	- Jim Beam, Vermú rosso, dash de angostura.	\$9.500

---

## Tragos De La Casa

---

RAMAZOTTI SPRITZ	-Ramazotti, espumante, soda.	\$10.000
SALMONCITO	-Gin , Campari, jugo de pomelo, almíbar, tónica.	\$11.000
TINTO DE VERANO	-Vino tinto, almíbar, jugo de limón.	\$10.000
SPICY EXPLOTION	-Gin , almíbar, jugo de naranja, dash de tabasco, dash angostura.	\$10.000
Hipolito	-Vermuth La Fuerza primavera, champagne dulcet, almibar de frutos rojos.	\$11.000
Forest	-Ron ,frutos rojos,almibar de jengibre,Sprite,menta ,lima.	\$11.000
Berriesfire	-Jhonny Walker red.Gin frutos rojos,almibar de frutos rojos.	\$12.000
Negroni sur	-Gin Sur de naranja,Campari,Cinzano rosso,Cynar	\$9.500
Comodoro	-Vermuth La Fuerza primavera, champagne dulcet,almibar de frutos rojos ,jugo de naranja.	\$12.000

---

## Upgrade

---

JACK DANIEL /CYNAR 70/BACARDI  
\$8.000

BELUGA /HENDRICKS/ABSOLUT/BLACK LABEL  
\$12.000

---

Seguinos en instagram buchardorestaurante

SERVICIO DE MESA \$2.500

---

## Entradas frías

---

Bocconcino Arrivata con tomate seco y albahaca	\$17.000
Bocconcino Arrivata con tomate seco, albahaca y jamón crudo	\$19.000
Burrata Arrivata con, rúcula, pesto y tomate seco	\$22.000
Burrata Arrivata, rúcula, pesto, tomate seco y jamón crudo	\$25.000
Vitel toné	\$17.500
Bresaola (fiambre vacuno de peceto) con rúcula, alcaparras y queso	\$17.000
Matambre arrollado casero con ensalada rusa	\$21.000

---

## Entradas Calientes

---

Tortilla de papa y cebolla CHICA	\$22.000
Tortilla de papa y cebolla GRANDE	\$28.000
Tortilla a la Española CHICA	\$24.000
Tortilla a la Española GRANDE	\$31.000
Buñuelos de espinaca	\$18.000
Muzzarellas a la milanese	\$15.000

---

## Entradas De Mar

---

Rabas	\$22.000
Cornalitos	\$14.500
Calamaretti	\$21.000
Langostinos empanados	\$24.000
Boquerones	\$19.000
Langostinos al ajillo	\$28.000

Seguinos en instagram [buchardorestaurante](#)

---

# Parrilla

---

Chorizo La Divisa	\$8.000
Morcilla La Divisa	\$8.000
Chorizo y Morcilla La Divisa	\$15.000
Molleja entera	\$25.000
Provoleta Santa Rosa	\$20.000
Bife de lomo (350 gramos)	\$38.000
Bife de lomo en torre a la sal (500 gramos)	\$46.000
Bife de chorizo (400 gramos)	\$38.000
Entraña (450 gramos)	\$38.000
Tapa de ojo de bife (500 gramos)	\$42.000
Asado banderita del centro (500 gramos)	\$36.000
Brochette de lomo con papas rejilla	\$32.000
Matambrito de cerdo con salsa criolla, papas rejilla	\$28.000

---

# Pollo

---

¼ Pollo grillado con guarnición	\$16.000
¼ Pollo al champiñón con papas noisette	\$20.000
¼ Pollo al verdeo con papas noisette	\$19.000
Nuggets de pollo (8 unidades) con guarnición	\$15.500

---

# Guarniciones / Porciones

---

Papas fritas	\$10.000
Puré de papas / calabaza / mixto	\$8.000
Arroz blanco	\$8.000
Arroz gratinado	\$11.000
Espinacas a la crema	\$13.000

*Seguinos en instagram [buchardorestaurante](#)*

---

# Pesca

---

Abadejo grillado	\$31.000
Abadejo al limón	\$32.000
Abadejo al roquefort	\$35.500
Trucha salmonada (800 Gramos, para compartir)	\$40.000
Trucha salmonada con crema de hongos (800 Gramos, para compartir)	\$45.000

---

# Milanesa Con Guarnicion

---

Milanesas de lomo con spaghetti	\$33.000
Milanesa con fritas o puré	\$18.000
Milanesa napolitana con fritas o puré	\$20.000
Suprema con fritas o puré	\$17.000
Suprema napolitana con fritas o puré	\$19.500

---

# Ensaladas

---

**Ingredientes Simples:** Tomate, Lechuga, Cebolla, Zanahoria, Morrón, Arvejas  
Huevo, Rúcula, Choclo, Remolacha

Ensalada chica (3 ingredientes simples)	\$12.000
Ensalada grande (5 ingredientes simples)	\$15.000
<b>Adicionales:</b> Palmito, Palta, Atún, Roquefort	\$7.000
Aceitunas, Jamón, Queso, Pollo.	\$5.000

*Seguinos en instagram buchardorestaurante*

---

## Pasta Casera

---

Ñoquis de papa	\$16.000
Ravioles de espinaca o ricota	\$19.000
Sorrentinos de jamón y queso	\$20.000
Fetuccini	\$16.000
Fusilli al fierrito	\$16.000
Sorrentinos de la casa	\$20.000

---

## Pasta Seca Italiana

---

Spaghetti	\$16.000
Spaghetti sin gluten	\$17.000
Penne rigate	\$16.000

---

## Salsas

---

Fileto	\$8.000
Crema	\$8.000
Rosa	\$9.000
Pesto	\$9.000
Pesto y crema	\$11.000
Scarparo (fileto, albahaca, crema)	\$9.000
Scroffa (fileto, crema, orégano, gratinada)	\$9.000
Bolognesa de la casa (cortada a cuchillo)	\$12.000
Cuatro quesos	\$10.000
Estofado de carne	\$12.000

# Cafetería

Café / Cortado	\$3.500
Café jarro / Cortado jarro / Lágrima jarro	\$4.500
Café doble / Café con leche / Lágrima doble	\$5.500
Té	\$3.500
Té con leche	\$4.000

# Postres

Flan casero	\$6.000
Budín de pan casero	\$6.000
Panqueque de dulce de leche	\$9.000
Panqueque de manzana	\$10.000
Bocha de helado El Fundador	\$6.500
Dos bochas de helado El Fundador	\$12.000
Almendrado El Fundador	\$11.500
Bombón Escocés El Fundador	\$11.500
Queso y Dulce (batata o membrillo)	\$7.000
Ensalada de frutas	\$8.000
Brownie con bocha de crema americana y charlotte	\$13.000
Tiramisú con queso mascarpone	\$13.000
Mousse de limón (con merengue casero, americana y salsa de frutos rojos)	\$14.000
Adicional de dulce de leche o crema	\$3.500
Adicional mixto	\$4.500

Seguinos en instagram [buchardorestaurante](#)