

El limón

Su etimología procede del árabe hispánico «laymún».
En el mundo culinario es uno de los alimentos que no pueden faltar en la cocina. Las recetas únicas de nuestros abuelos, la decoración a las paellas, aderezos para ensaladas, pescados; innumerable cantidad de platos se han entregado a este cítrico por excelencia.
Se dice que es uno de los frutos que más energía concentra en su interior y, por lo tanto, puede transmitirnos esas energías de protección.
Atrae la alegría, el amor al hogar, y su jugo ha sido usado durante siglos por chamanes para crear amuletos y talismanes.
Cuenta la leyenda que los antiguos reyes decoraban sus castillos con cestas repletos de limones para atraer las buenas energías y vibras.
Para nosotros representa la familia, el compartir, el sentirse como en casa; de ahí que usted podrá observar en distintos lugares del restaurante, cestas con limones.

Bienvenido a tu casa

Clásicos de mediodía

Lunes a Viernes

(Plato principal, bebida sin alcohol y postre ó cafeteria)

$ 16.850

Sugerencia del día
(Consultar)

Cavatelli siciliano
con berenjenas, tomate fresco, aceitunas negras y emulsión de albahaca

Costeletitas de cerdo
marinadas con mostaza, romero, miel y limon con papas en doble cocción

Filet de merluza a la romana
con pure de papas saborizado con puerros salteados

Especiales de mediodía

Lunes a Sábado

(Plato principal, bebida sin alcohol, copa de vino y cafeteria)

$ 26.250

Sugerencia del día
(Consultar)

Suprema de pechuga de pollo
a la fugazzetta con ensalada rúcula y parmesano

Churrasquito de cerdo
al roquefort con papas rústicas en doble cocción

Ravioles de ternera braseada y espinaca
con salsa pomodoro o mixta

Sugerencias

Principales

Milanesa especial de la casa

con una suave salsa a base de crema, queso azul, cebolla de verdeo desglasada en vino blanco y cebolla morada caramelizada, con papas en doble cocción (Para compartir)

$ 51.920

Cavatelli de espinaca

con fileto y concasse de tomate, pasta seca de origen italiano, elaborada sin huevo; de pequeño tamaño, con forma de vaina y borde redondeado, al igual que el ñoqui

$16.450

Sorrentinos de osobuco braseado

con salsa de reducción de Malbec

$22.350

Bondiola de cerdo agridulce

a base de naranja, mostaza y azucar, con pure de calabazas asadas

$26.100

Pechuga de pollo rellena de espinaca, ricota y queso parmesano

servidas con champignones salteados con crema y papas españolas

$24.560

Postres

Panqueques

con dulce de leche tibio, azúcar quemado y helado de americana

$ 8.400

Entradas

Empanada de carne cortada a cuchillo	$ 3.990
Empanada de muzzarella y champignones salteados	$ 3.990
Provoleta especial a la plancha con cebollas caramelizadas, tomates asados y pesto de rúcula	$ 13.600
Ensalada de rúcula, parmesano, aceitunas negras y croutons con aliño especial de la casa	$ 8.900

Acompañamientos

Papas fritas bastón	$ 8.000
Puré de papas	$ 8.000
Ensalada de rúcula y parmesano	$ 8.000
Ensalada de rúcula, parmesano y aceitunas negras	$ 8.600
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	$ 8.500
Ensalada completa *Hasta 4 ingredientes: lechuga, tomate, zanahoria, huevo, cebolla ó rúcula*	$ 8.500

Principales

Entrecot con papas fritas	$ 26.650
Entrecot al champignón *con papas españolas*	$ 28.650
Entrecot **La Farola** *gratinado a caballo con tomates a la plancha,* *cebollas asadas y papas al horno con romero.*	$ 28.600
Ojo de bife (*420gr*) *con emulsión de pimientos asados,* *cebollas al horno y papas en doble cocción*	$ 29.450
Milanesa especial de la casa *con una suave salsa a base de crema, queso azul, cebolla de verdeo desglasada en vino blanco y cebolla morada caramelizada, con papas en doble cocción* *para compartir*	$ 51.920
Milanesa a la "Lombardía" *con ñoquis de papas* *sarteneados con crema y parmesano*	$ 26.100
Bondiola de cerdo agridulce *con boniatos al horno*	$ 26.100
Bondiola de cerdo *con emulsión de vino blanco, manteca y romero fresco,* *servida con vegetales al horno*	$ 26.100
Merluza rebozada tomatada *servida con pomodoro y tomates en concasse,* *y puré saborizado de puerros*	$ 22.500
Matambrito de cerdo con papas españolas *para compartir*	$ 54.100
Matambrito de cerdo al verdeo con papas en doble cocción *para compartir*	$ 55.350
Matambrito de cerdo al roquefort con papas españolas *para compartir*	$ 55.350
Matambrito de cerdo para 1 *con papas españolas rústicas, a la crema, verdeo ó roquefort*	$ 26.670

Pastas caseras

Fetuccine con albóndigas de ternera con salsa pomodoro	$ 17.200
Fetuccine “Alfredo”, servidos con manteca y abundante queso parmesano	$ 17.500
Fetuccine con crema de puerros y langostinos cocinados en vino blanco y aceite de oliva	$ 22.500
Ñoquis de papa con salsa bolognesa	$ 18.500
Canelones de ricota, mozzarella y verdura con salsa mixta	$ 19.200
Lasagna de carne y verdura con salsa mixta	$ 23.860
Ravioles de ternera braseada y espinacasa con pomodoro y hongos	$ 19.200
Cavatelli de espinaca con fileto y concasse de tomates	$ 16.450
Sorrentinos de osobuco braseado con salsa de reducción de Malbec	$ 22.350

Minutas

Milanesa de carne con papas fritas o puré	$ 24.910
Milanesa de carne napolitana con papas fritas o puré	$ 26.550
Señora Milanesa *gratinada, con huevos fritos de campo y papas españolas*	$ 26.550
Suprema de pollo con papas fritas o puré	$ 23.250
Suprema de pollo napolitana con papas fritas o puré	$ 24.800
Tortilla de papa	$ 14.200
Milanesa de merluza con puré de papas	$ 22.600
Filet de pollo a la plancha con ensalada de rúcula, tomate y parmesano	$ 22.600

Postres

Flan casero con dulce de leche y crema chantilly	$ 7.500
Panqueques (2u.) con dulce de leche tibio y azúcar quemado	$ 7.550
Panqueques (2u.) con dulce de leche tibio y helado de americana	$ 8.400
Budín de pan con dulce de lcche y crema chantilly	$ 7.850
Helado 1 bocha	$ 3.900
Helado 2 bocha	$ 7.100
Helado de sambayón 1 bocha	$ 4.900
Helado de sambayón 2 bocha	$ 8.100
Brownie *Tibio de nueces con helado de americana*	$ 9.200
Copa Helada **La Farola** *Para compartir - helado de sambayón. caramelo. garrapiñadas y obleas*	$ 9.800
Plato Helado de la Casa *Para compartir - dos bochas de helado a elección, merengue, nueces, dulce de leche, crema chantilly y obleas*	$ 10.200

Cafetería

Café/Cortado	$ 3.500
Jarrita	$ 3.800
Café doble/Café con leche	$ 4.000
Té	$ 3.800

Bebidas sin alcohol

Agua con o sin gas	$ 4.050
Gaseosa *línea Pepsi*	$ 4.050
Agua saborizada	$ 4.300
Agua saborizada	$ 4.500
Jarra de agua saborizada natural *1 litro - consultar sabores*	$ 9.550

Cervezas

Quilmes	$ 11.100
Stella Artois Rubia	$ 12.600

Aperitivos

Amargo Obrero con pomelo *Amargo Obrero, gaseosa de pomelo, rodaja de pomelo*	$ 5.000
Americano *Campari, Cinzano Rosso, soda, rodaja d e naranja*	$ 5.600
Aperol spritz *Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja*	$ 5.600
Campari tonic *Campari, tónica, rodaja de Limón*	$ 5.600
Campari con naranja *Campari, jugo de naranja, rodaja de naranja*	$ 5.600
Cinzano rosso con pomelo *Cinzano Rosso, gaseosa de pomelo, rodaja de pomelo*	$ 5.600
Medida de Fernet Branca	$ 3.100

Vinos tintos

VINO EN COPA 200cc

Partridge Malbec	$ 6.500
Las Perdices Reserva Malbec	$ 6.900

MALBEC

Partridge	$ 12.200
Las Perdices 1/3	$ 12.200
Cazador	$ 13.100
La Linda	$ 18.800
Perro Callejero	$ 15.500
Las Perdices	$ 17.100
Fantasía Lorca	$ 18.100
Doña Paula State	$ 21.000
Luigi Bosca	$ 25.100
Trapiche Medalla	$ 30.600
Salentein Reserva	$ 24.100
Las Perdices Reserva	$ 24.600

CABERNET SAUVIGNON

Las Perdices	$ 17.100
Escorihuela Gascón	$ 21.100

RED BLEND

Las Perdices	$ 17.100

CABERNET FRANC

Salentein Reserva	$ 24.100
Saint Felicien	$ 27.200

PINOT NOIR

Flores Negras	$ 20.500

Vinos blancos

VINO EN COPA 200cc

Las Perdices Reserva Chardonnay	$ 6.900

CHARDONNAY

Partridge	$ 13.500
Escorihuela gascón	$ 16.500

SAUVIGNON BLANC

Doña Paula	$ 22.000

ROSE

Chac Chac	$ 19.800

TORRONTÉS

Las Perdices Dulce	$ 19.000
Don David	$ 17.500

Vinos espumantes

Las Perdices Brut Nature	$ 23.500

¿Queres saber por que las botellas de vino son de 750ml?

Escaneá este QR



Estimado cliente:

es un agrado recibirlos en nuestro restaurante,
y que se sienta como en su casa.
Es por eso que cada día buscamos dar lo mejor
de nosotros durante su estancia.

Muchas gracias por habernos visitado y
los esperamos nuevamente cuando guste!