

NOCHE



- PARA PICAR -

LEBER

Leber con papa natural
y pepinos agridulces
\$ 95.-

QUESO SARDO, OLIVA Y PIMIENTA NEGRA

\$ 100.-

TABLITA

Sorpresata, provolone
y aceitunas negras con pimentón
\$ 130.-

TORTILLA

\$ 120.-

TORTILLA A LA ESPAÑOLA

\$ 150.-

PROVOLETITAS

\$ 120.-

EMPANADAS

Carne cortadas a cuchillo
o de cebolla y queso -fritas-
\$ 28.-

BUÑUELOS DE ACELGA

\$ 100.-

SARDINAS CON CEBOLLA Y ACEITUNAS

\$ 130.-

- ENSALADAS -

CESAR CON POLLO / SIN POLLO

Lechugas variadas, crutones,
parmesano y lonjitas de pollo tibio
\$ 160 / \$ 125.-

FRANCESA

Rúcula, peras, queso azul
y aderezo de almendras
\$ 150.-

YUYAL

Variedad de hojas verdes
\$ 100.-

ESPECIAL DE TEMPORADA

Consultar

- PESCADO DEL DÍA -

\$ 270 / Salmón \$350.-

- PASTAS CASERAS- INCLUYEN SALSA

ÑOQUIS DE SEMOLA AL GRATEN

\$ 170.-

CANELONES DE VERDURA AL GRATEN

Con nueces en salsa mixta
\$ 190.-

ÑOQUIS RELLENOS AL GRATEN

Jamón y mozzarella o verdura y mozzarella
con salsa mixta
\$ 210.-

SORRENTINOS DE OSOBUCO

Con salsa de tomate al vermouth
\$ 210.-

- PASTAS CASERAS - CON SALSA A ELECCIÓN

ÑOQUIS DE PAPA O BATATA / RÚCULA

\$ 110/120.-

RAVIOLES DE VERDURA

\$ 140.-

SORRENTINOS DE CALABAZA Y RICOTA

\$ 140.-

-SALSAS-

Manteca, Manteca con hierbas,
Crema, Rosa ó Fileto
\$ 45.-

Bolognesa o Pesto
\$ 60.-

Estofado
\$ 90.-

Funyi (*)
hongos, crema, soja y vino blanco
\$ 70.-

Marné (**)
crema, panceta y champignons
\$ 70.-

- PASTAS Y OTROS SIN GLUTEN -

SPAGUETTIS SIN GLUTEN

Con manteca, crema o salsa de tomate sin gluten
\$ 150.-

TIRABUZONES SIN GLUTEN

Con manteca, crema o salsa de tomate sin gluten
\$ 150.-

MILANESA DE PECETO CON GUARNICIÓN

Rebozador libre de gluten
\$ 200.-

TARTA CON ENSALADA VERDE

Consultar
\$ 160.-

- CARNES -

POLLO

Salteado con vegetales
\$ 200.-

CERDO

Bondiola de cerdo a la cerveza negra, mostaza
y miel con batatas caramelizadas
\$ 230.-

ESTOFADO

Con puré
\$ 210.-

CORDERO

Cordero patagónico braseado
con papas al tomillo
\$ 320.-

MILANESAS DE TERNERA

Sola o Napolitana con guarnición de papas
rústicas o ensalada verde
\$ 200 / 230.-

MOLLEJAS

A la plancha flambeadas al moscato
con puré de hierbas
\$ 260.-

- CLÁSICOS DE LA CASA - PARA COMPARTIR

MILONGA

Milanesa c/cebolla y mozzarella arvejas, papas
y dos huevos fritos (*)
\$ 450.-

LA PUÑALADA

Bondiola de Cerdo a la cerveza negra, con panceta
ahumada, morrón, papas rústicas
y dos huevos fritos (*)
\$ 490.-

ATREVIDA

Hamburguesa 250gr, panceta ahumada, cebolla
caramelizada, queso, tomate, rúcula, pepinos agridulces,
y dos huevos fritos (*)
(2 unidades ó 1/2 porción)
\$ 420 / 220.-

(*) Todos los platos para compartir salen a caballo.
Porque la patria se hizo a caballo. Y en la Flor,
hacemos patria.

PLATO DE LA NOCHE - A LA MANERA DE LUCIO -

\$ 250 / 320.-

- POSTRES -

MARQUISE DE CHOCOLATE

Con helado de frambuesa o crema americana
\$ 120.-

BANANA ASADA

Con helado de crema, jengibre, miel y canela
\$ 120.-

CHOCODORA

Postre chocotorta en vaso
\$ 80.-

QUESO Y DULCE PARA COMPARTIR

Batata o membrillo con queso fresco
\$ 120.-

FLAN AL CARAMELO O BUDÍN DE PAN

Con crema o dulce
\$ 80 / 90.-

ARROZ CON LECHE

Con canela
\$ 80.-

DERECHO VIEJO^(*)

Flan mixto
\$ 100.-

BROWNIE TIBIO CON HELADO

De crema americana
\$ 140.-

HELADO DE FREDDO

(1 o 2 bochas)

Crema americana / chocolate / frambuesa
\$ 90 / 150.-

PANQUEQUES

Con dulce de leche / con dulce
de leche, crem y nueces
\$ 100 / \$ 130.-

DON JORGE^(*)

Whisky Johnny Walker,
helado crema FREDDO y nueces
\$ 190.-

- CAFÉ O TÉ -

\$ 40.-

(*) FUNYI: glosario lunfardo (argentinitismo): antiguo sombrero que usaban los tangueros. Viene de Fungi: hongo.

(*) MARNÉ: Tango "El Marné" (1919) música de Eduardo Arolas, inspirado en la segunda Batalla Del Marné (Río de Francia) ocurrida durante la Primera Guerra Mundial.

(*) DERECHO VIEJO: Tango milonga compuesto por Eduardo Arolas en 1913.

EDUARDO AROLAS (1892-1924) Bandoneonista, director y compositor. Vecino de la Flor. Uno de los Grandes del tango. En su breve vida compuso más de 100 tangos. Se lo conoció como el "Tigre del bandoneón".

(*) DON JORGE: El clásico postre Don Pedro rebautizado en honor a nuestro viejo.

SOLO EFECTIVO

PROPINA NO INCLUIDA

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA

LA FLOR DE BARRACAS ES UN CAFÉ/BAR NOTABLE DE LA CIUDAD. LA LEYENDA POPULAR DICE QUE ABRIÓ A FINES DEL SIGLO XIX (EN 1897). NUESTRA DOCUMENTACIÓN, DADA CUENTA DE 1906. NACIÓ COMO FONDA "GENOVA". LUEGO SE LO CONOCIÓ COMO "LA PUÑALADA" Y TAMBIÉN "LUNA PARK", TODAS DENOMINACIONES SURGIDAS POR LAS TRIFULCAS DE ARMA BLANCA O PIÑAS ENTRE CHANGARINES FERROVIARIOS QUE SE ACERCABAN AL BAR LUEGO DE SUS JORNADAS LABORALES. A PARTIR DE 1965 ADQUIRIÓ SU NOMBRE DEFINITIVO.

SEGUINOS

