

NOCHE



- PARA PICAR -

LEBER

Leber con papa natural y pepinos agridulces
\$ 100.-

QUESO SARDO, OLIVA Y PIMIENTA NEGRA
\$ 120.-

TABLITA

Sorpresata, provolone y aceitunas negras con pimentón
\$ 140.-

TORTILLA DE PAPA O VERDURA
\$ 130.-

TORTILLA A LA ESPAÑOLA
\$ 150.-

PROVOLETITAS
\$ 130.-

EMPANADAS

Carne cortadas a cuchillo o de cebolla y queso -fritas-
\$ 30.-

BUÑUELOS DE ACELGA
\$ 100.-

SARDINAS CON CEBOLLA Y ACEITUNAS
\$ 140.-

- ENSALADAS -

CESAR

Lechugas variadas, crutones, parmesano y lonjitas de pollo tibio
\$ 200.-

FRANCESA

Rúcula, peras, queso azul y aderezo de almendras
\$ 200.-

YUYAL

Variedad de hojas verdes
\$ 120.-

ESPECIAL DE TEMPORADA
Consultar

- CARNES -

POLLO

Pechugas con salsa de mostaza antigua con papas españolas
\$ 220.-

BONDIOLA DE CERDO

A la cazuela negra, mostaza y miel con batatas caramelizadas
\$ 240.-

ESTOFADO

Con puré
\$ 225.-

MILANESAS DE TERNERA

Sola o Napolitana con guarnición de papas rústicas o ensalada verde
\$ 240 / 260.-

- CLÁSICOS DE LA CASA - PARA COMPARTIR

MILONGA

Milanesa con cebolla y muzzarella arvejas y papas
\$ 480.-

LA PUÑALADA

Bondiola de Cerdo a la cerveza negra, con panceta ahumada, morrón y papas rústicas
\$ 530.-

ATREVIDA

Hamburguesa 250gr, panceta ahumada, cebolla caramelizada, queso, tomate, rúcula, pepinos agridulces,
(2 unidades o 1/2 porcion)
\$ 440 / 230.-

Todos los platos para compartir salen a caballo (con dos huevos fritos). Porque la patria se hizo a caballo. Y en la Flor hacemos patria.

RECOMENDADO

PLATO DE LA NOCHE
- A LA MANERA DE LUCIO -

\$250 / 320.-

- PASTAS CASERAS AL GRATEN -

ÑOQUIS DE SEMOLA

\$ 190.-

CANELONES DE VERDURA

Con nueces en salsa mixta
\$ 200.-

ÑOQUIS RELLENOS

Jamón y muzzarella o verdura y muzzarella con salsa mixta
\$ 230.-

- PASTAS CASERAS - CON SALSA A ELECCIÓN

ÑOQUIS DE PAPA O BATATA O RÚCULA

\$ 140.-

RAVIOLES DE VERDURA O CALABAZA

\$ 170.-

SORRENTINOS DE OSOBUCCO

\$ 190.-

- SALSAS -

MANTECA, MANTECA CON HIERBAS, CREMA, ROSA, FILETO

\$ 60.-

BOLOGNESE O PESTO

\$ 80.-

FUNYI ⁽¹⁾

Hongos, crema, soja y vino blanco
\$ 95.-

MARNÉ ⁽²⁾

Crema, panceta y champignones
\$ 95.-

ESTOFADO

\$ 90.-

- PASTAS Y OTROS SIN GLUTEN -

SPAGUETTIS SIN GLUTEN

Con manteca, crema o salsa de tomate sin gluten
\$ 180.-

TIRABUZONES SIN GLUTEN

Con manteca, crema o salsa de tomate sin gluten
\$ 180.-

MILANESA DE PECETO CON GUARNICIÓN

Rebozador libre de gluten
\$ 220.-

TARTA CON ENSALADA VERDE

Consultar
\$ 180.-

LA FLOR DE BARRACAS ES UN CAFÉ/BAR NOTABLE DE LA CIUDAD. LA LEYENDA POPULAR DICE QUE ABRÍÓ A FINES DEL SIGLO XIX (EN 1897). NUESTRA DOCUMENTACIÓN DA CUENTA DE 1906. NACÍÓ 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.

- POSTRES -

MARQUISE DE CHOCOLATE

Con helado de frambuesa o crema americana
\$ 160.-

BANANA ASADA

Con helado de crema, jengibre, miel y canela
\$ 140.-

CHOCODORA

Postre chocotorta en vaso
\$ 90.-

QUESO Y DULCE PARA COMPARTIR

Batata o membrillo con queso fresco
\$ 140.-

FLAN AL CARAMELO O BUDÍN DE PAN

\$ 90.-

ARROZ CON LECHE

\$ 90.-

DERECHO VIEJO ⁽³⁾

Flan mixto
\$ 130.-

BROWNIE TIBIO CON HELADO

De crema americana
\$ 160.-

HELADO DE FREDDO

(1 o 2 bochas)
Crema americana / chocolate / frambuesa
\$ 160.-

PANQUEQUES

Con dulce de leche / con dulce de leche, crem y nueces
\$ 120 / 150.-

DON JORGE ⁽⁴⁾

Whisky Johnny Walker, helado crema FREDDO y nueces
\$ 210.-

- CAFÉ O TÉ -

\$ 45.-

NO SE COBRA DERECHO DE MESA

⁽¹⁾ **FUNYI:** glosario lunfardo (argentinismo): antiguo sombrero que usaban los tangueros. Viene de Fungi: hongo.

⁽²⁾ **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.

⁽³⁾ **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".

⁽⁴⁾ **DON JORGE:** El clásico postre Don Pedro rebautizado en honor a nuestro viejo.

SEGUINOS

