

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
\$ 150.-

TORTILLA A LA ESPAÑOLA
\$ 180.-

PROVOLETITAS
\$ 130.-

EMPANADAS
Carne cortadas a cuchillo o de cebolla y queso -fritas-
\$ 40.-

BUÑUELOS DE ACELGA
\$ 100.-

SARDINAS CON CEBOLLA Y ACEITUNAS
\$ 140.-

- ENSALADAS -

CESAR

Lechugas variadas, crutones, parmesano y lonjitas de pollo tibio
\$ 220.-

FRANCESA

Rúcula, peras, queso azul y aderezo de almendras
\$ 220.-

YUYAL

Variedad de hojas verdes
\$ 130.-

ESPECIAL DE TEMPORADA
Consultar

- CARNES -

POLLO

Pechugas con salsa de mostaza antigua con papas españolas
\$ 250.-

BONDIOLA DE CERDO

A la cazuela negra, mostaza y miel con batatas caramelizadas
\$ 320.-

ESTOFADO

Con puré
\$ 290.-

MILANESAS DE TERNERA

Sola o Napolitana con guarnición de papas rústicas o ensalada verde
\$ 240 / 280.-

- CLÁSICOS DE LA CASA - PARA COMPARTIR

MILONGA

Milanesa con cebolla y muzzarella arvejas y papas
\$ 550.-

LA PUÑALADA

Bondiola de Cerdo a la cerveza negra, con panceta ahumada, morrón y papas rústicas
\$ 590.-

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 -

\$ 280 / 390.-

- PASTAS CASERAS AL GRATEN -

ÑOQUIS DE SEMOLA

\$ 240.-

CANELONES DE VERDURA

Con nueces en salsa mixta
\$ 240.-

ÑOQUIS RELLENOS

Jamón y muzzarella o verdura y muzzarella con salsa mixta
\$ 250.-

- PASTAS CASERAS - CON SALSA A ELECCIÓN

ÑOQUIS DE PAPA O BATATA O RÚCULA

\$ 140.-

RAVIOLES DE VERDURA O CALABAZA

\$ 180.-

- SALSAS -

MANTECA CON HIERBAS, CREMA, ROSA, FILETO

\$ 60.-

BOLOGNESE O PESTO

\$ 80.-

FUNYI ⁽¹⁾

Hongos, crema, soja y vino blanco
\$ 100.-

MARNÉ ⁽²⁾

Crema, panceta y champignones
\$ 100.-

ESTOFADO

\$ 90.-

RECOMENDADO

- SUEGLIOS DE OSOBUCO: CON SALSA DE TOMATE AL VERMÚ
 - SUEGLIOS DE CORDERO, ESPINACA Y HONGOS: CON SALSA DE TOMATE Y PEPERONCINO
- \$ 250.- / \$ 270.-

- PASTAS Y OTROS SIN GLUTEN -

CANELONES DE JAMÓN Y MUZZARELLA

\$ 240.-

CANELONES DE ESPINACA Y RICOTTA

\$ 240.-

RAVIOLES DE POLLO Y VERDURA

\$ 240.-

MILANESA DE POLLO C / GUARNICIÓN

\$ 280.-

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 DA 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.

- POSTRES -

MARQUISE DE CHOCOLATE

Con helado de frambuesa o crema americana
\$ 180.-

BANANA ASADA

Con helado de crema, jengibre, miel y canela
\$ 160.-

CHOCODORA

Postre chocotorta en vaso
\$ 90.-

QUESO Y DULCE

Batata o membrillo con queso fresco
\$ 110.-

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
\$ 180.-

HELADO DE FREDDO

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

PANQUEQUES

Con dulce de leche / con dulce de leche, crem y nueces
\$ 140 / 160.-

DON JORGE ⁽⁴⁾

Whisky Johnny Walker, helado crema FREDDO y nueces
\$ 250.-

- CAFÉ O TÉ -

\$ 50.-

NO SE COBRA DERECHO DE MESA

⁽¹⁾ FUNYI: glosario lunfardo (argentinitismo): antiguo sombrero que usaban los tangueros. Viene de Fungí: 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

