

PLATOS

- ENTRADAS -

EMPANADAS

Carne cortadas a cuchillo o de cebolla y queso -fritas-
\$ 50.-

LEBER

Leber con papa natural y pepinos agridulces
\$ 120.-

BUÑUELOS DE ACELGA

\$ 120.-

QUESO SARDO, OLIVA Y PIMIENTA NEGRA

\$ 150.-

TABLITA

Sopresata, provolone y aceitunas negras c/pimentón
\$ 180.-

PROVOLETITAS

\$ 180.-

TORTILLA DE PAPA O VERDURA

\$ 220.-

TORTILLA A LA ESPAÑOLA

\$ 250.-

- CLÁSICOS DE LA CASA - PARA COMPARTIR

MILONGA

Milanesa con cebolla y muzzarella arvejas y papas
\$ 650.-

LA PUÑALADA

Bondiola de Cerdo a la cerveza negra, con panceta
ahumada, morrón y papas rústicas
\$ 690.-

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.

- PRINCIPALES -

PATRIA

\$ 130.-

REVUELTO MISTONGO

\$ 180.-

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA C/GUARNICIÓN

\$ 280.-

BIFE DE COSTILLA C/GUARNICIÓN

\$ 310.-

MILANESA DE TERNERA O POLLO C/GUARNICIÓN

\$ 290.-

MILANESA BERENJENA NAPOLITANA C/GUARNICIÓN

\$ 270.-



MILANESA NAPOLITANA C/GUARNICIÓN

\$ 340.-

ESTOFADO CON PURÉ

\$ 320.-

MERLUZZETA C/GUARNICIÓN

Milanesa de merluza a la fugazzeta
\$ 340.-

BONDIOLA DE CERDO

A la cerveza negra, mostaza y miel c/ batatas caramelizadas
\$ 340.-

- GUARNICIONES -

PURÉ DE PAPAS, ZAPALLO O MIXTO, PAPAS FRITAS O ENSALADA MIXTA (LECHUGA Y/O RÚCULA Y TOMATE)

- ENSALADAS -

LA FLOR

Atún, huevo duro, zanahoria, aceitunas negras,
alcaparras, tomate y lechuga
\$ 260.-

CÉSAR

Lechugas variadas, crutones, parmesano
y lonjitas de pollo tibio
\$ 250.-

GÉNOVA

Con tomates secos y queso parmesano
\$ 250.-

PLACE PIGALL⁽³⁾

Rúcula, peras, queso azul y aderezo de almendras
\$ 250.-

- PASTAS CASERAS AL GRATEN -

ÑOQUIS DE SÉMOLA

\$ 250.-

CANELONES DE VERDURA

Con nueces en salsa mixta
\$ 290.-

ÑOQUIS RELLENOS

Jamón y muzzarella o verdura y muzzarella c/salsa mixta
\$ 290.-

- PASTAS CASERAS - CON SALSA A ELECCIÓN

ÑOQUIS DE PAPA O BATATA O RÚCULA

\$ 160.-

RAVIOLES DE VERDURA O CALABAZA

\$ 190.-

- SALSAS -

MANTECA CON HIERBAS, CREMA, ROSA, FILETO

\$ 70.-

BOLOGNESE O PESTO

\$ 90.-

FUNYI⁽²⁾

Hongos, crema, soja y vino blanco
\$ 110.-

MARNÉ⁽³⁾

Crema, panceta y champignones
\$ 110.-

ESTOFADO

\$ 110.-

RECOMENDADO

• SUEGLIOS DE OSOBUCO:
CON SALSA DE TOMATE AL VERMÚ

• SUEGLIOS DE CORDERO,
ESPINACA Y HONGOS:
CON SALSA DE TOMATE Y PEPERONCINO

\$ 310.- / \$ 330.-

- PASTAS Y OTROS SIN GLUTEN -

CANELONES DE JAMÓN Y MUZZARELLA

\$ 290.-

CANELONES DE ESPINACA Y RICOTTA

\$ 290.-

RAVIOLES DE POLLO Y VERDURA

\$ 290.-

MILANESA DE POLLO C/GUARNICIÓN

\$ 290.-

- POSTRES -

CHOCODORA

Postre chocotorta en vaso
\$ 110.-

FLAN AL CARAMELO O BUDÍN DE PAN

\$ 110.-

QUESO Y DULCE

Batata o membrillo con queso fresco
\$ 130.-

ARROZ CON LECHE

\$ 110.-

DERECHO VIEJO⁽⁴⁾

Flan mixto
\$ 150.-

PANQUEQUES (SOLO DE NOCHE)

Con dulce de leche / con dulce de leche, crema y nueces
\$ 150 / 200.-

HELADO

(1 o 2 bochas) Crema americana / chocolate / frambuesa
\$ 90 / 160.-

BANANA ASADA (SOLO DE NOCHE)

Con helado de crema, jengibre, miel y canela
\$ 180.-

BROWNIE TIBIO CON HELADO

De crema americana
\$ 190.-

MARQUISE DE CHOCOLATE (SOLO DE NOCHE)

Con helado de frambuesa o crema americana
\$ 190.-

DON JORGE⁽⁴⁾

Whisky Johnny Walker, helado crema y nueces
\$ 260.-

- BEBIDAS -

SIFÓN

\$ 50.-

AGUA MINERAL, AGUA SABORIZADA O GASEOSAS

\$ 70.-

LIMONADA / 1L.

\$ 150.-

CERVEZA IMPERIAL 1000cc / 500cc

\$ 190 / 110.-

CERVEZA HEINEKEN 1000cc

\$ 230.-

COPA DE VINO BENJAMÍN

\$ 90.-

COPA DE VINO AIMÉ

\$ 100.-

COPA DE VINO NIETO SENETINER

\$ 130.-

CAFÉ O TÉ

\$ 50.-

PARA VINOS Y TRAGOS SOLICITAR CARTA.

⁽¹⁾ PLACE PIGALL: Tango compuesto por Eduardo Arolas en 1923.

⁽²⁾ FUNYI: glosario lunfardo (argentinitismo): antiguo sombrero que usaban los tangueros. Viene de Fungi: hongo.

⁽³⁾ 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.

⁽⁴⁾ DERECHO VIEJO: Tango milonga compuesto por Eduardo Arolas en 1913.

⁽⁵⁾ DON JORGE: El clásico postre Don Pedro rebautizado en honor a nuestro viejo.

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".

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA.
SOLO EFECTIVO O TARJETA DE DÉBITO.

SEGUINOS

