



Calidad profesional

Calidez de hogar

Sabor de Barrio

Una tradición que perdura

1991 - 2024

Si desea factura "A" solicítela al mozo antes de efectuar el pago

Servicio de mesa \$1300.00 / Cover Charge \$1300.00

Horario: Mediodía: de Lunes a Domingos de 12 a 16hs.

Noche: de Lunes a Domingos de 20 a 24.00hs.

Open: Noon: Monday to Sunday from 12 PM to 4 PM

Dinner: Monday to Sunday from 8 PM to 12.00 AM

www.losremanseros.com



VINOS TINTOS



	3/8	3/4
BODEGAS CASA MONTES (vino regional de San Juan)		
Fuego Negro Malbec	\$3600.00 _(copa)	6300.00
Fuego Negro Cabernet Sauvignon	\$3600.00 _(copa)	6300.00
BODEGAS CATENA ZAPATA		
Los Álamos Malbec	\$4500.00	8250.00
Los Álamos Cabernet Sauvignon	\$	8250.00
Nicasia Red Blend Malbec	\$	10100.00
Nicasia Red Blend Cabernet Franc	\$	10100.00
BODEGAS CHANDON		
Latitud 33 Cabernet Sauvignon	\$	6850.00
Latitud 33 Malbec	\$	6850.00
BODEGAS LA RURAL		
Trumpeter Malbec	\$	12300.00
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$	12300.00
BODEGAS LOPEZ		
López	\$ 3900.00	5450.00



VINOS TINTOS



3/8

3/4

BODEGAS NIETO SENETINER

Nieto Senetiner Malbec - Cabernet Sauvignon	\$	8900.00
Nieto Benjamin Malbec - Cabernet Sauvignon	\$	5900.00

BODEGAS FINCA LAS MORAS (de la provincia de San Juan)

Alma Mora Malbec	\$	6300.00
Alma Mora Cabernet	\$	6300.00
Los Intocables Malbec	\$	11100.00
Los Intocables Cabernet	\$	11100.00

BODEGAS LUIGI BOSCA

La Linda Cabernet	\$	9600.00
La Linda Malbec	\$	9600.00
Luigi Bosca Cabernet	\$	17200.00
Luigi Bosca Malbec	\$	17200.00



VINOS BLANCOS



	3/8	3/4
BODEGAS CASA MONTES (Vino regional de San Juan)		
Fuego Negro Viognier	\$ 3600 _(copa)	6300.00
BODEGAS CATENA ZAPATA		
Los Álamos Chardonnay	\$	9150.00
BODEGAS LOPEZ		
López	\$ 3400.00	5400.00
Rincón Famoso Rose	\$	5500.00
BODEGAS NIETO SENETINER		
Benjamín Chardonnay	\$	4950.00
Benjamín Sauvignon Blanc	\$	4950.00
BODEGAS NORTON		
Cosecha Tardía (dulce natural)	\$ 2850 _(copa)	5500.00



VINOS ESPUMANTES



	3/8	3/4
BODEGAS CHANDON		
Chandon Extra Brut	\$	10400.00
BODEGAS LOPEZ		
Montchenot Extra Brut.....	\$	10400.00



BEBIDAS



Otras Bebidas

Cerveza Stella Artois 975 cc	\$ 5300.00
Whisky Blenders Pride	\$ 2600.00
Whisky White Horse	\$ 2600.00
Whisky Chivas Regal	\$ 3850.00

Cafetería

Café	\$ 1300.00
Café con crema	\$ 1500.00
Café y medio (jarrito)	\$ 1500.00
Café y medio (jarrito) con crema	\$ 1700.00
Café doble	\$ 1700.00

Tés

Té (Boldo, Tilo, Manzanilla, Cachamay o Verde)	\$ 1300.00
---	------------

Bebidas sin alcohol

Aguas con o sin Gas	\$ 1800.00
Gaseosas	\$ 1900.00
Aguas Saborizadas	\$ 1900.00

**Clericó con el vino de su preferencia
(Consultar con el mozo)**



ENTRADAS



Entradas Frías

Vittel Thoné (de peceto)	\$ 8350.00
Matambre arrollado (elaboración propia) con Ensalada Rusa o Verde (para compartir)	\$ 8950.00
Jamón Crudo solo	\$ 3600.00
Jamón Crudo con ensalada rusa	\$ 4700.00
Mozzarella Caprese (mozzarella, tomate, albahaca, oliva y pimienta negra)	\$ 4200.00
Mozzarella Caprese con jamón crudo	\$ 4850.00
Mayonesa de Atún (con papas o arroz y tomate cubeteados)	\$ 8050.00
Mayonesa de Ave (con papas o arroz y tomate cubeteados)	\$ 4200.00
Salpicón de Ave (para compartir)	\$ 5300.00
Lengua a la Vinagreta	\$ 5300.00

Entradas Calientes

Empanada Salteña (carne cortada a cuchillo, fritas o al horno)	\$ 1200.00
Rabas a la Romana (para compartir)	\$14100.00
Provoleta al oreganato y oliva	\$ 4200.00
Provoleta especial (panceta, morrón y tomate).....	\$ 4700.00
Crêpe con camarones y estragón	\$12800.00
Champiñones rellenos Duxelle	\$ 8050.00
Mozzarella a la Milanese	\$ 4200.00
Ensalada tibia de mariscos (camarón, almejas, mejillones y calamar)	\$16750.00
Mollejitas a la crema de marsala	\$ 5100.00
Sopa Crema de Espinaca	\$ 3650.00
Sopa Crema de Calabaza	\$ 3650.00



ENSALADAS Y GUARNICIONES



Ensaladas Simples

(Tomate, Lechuga, Rúcula, Apio, Zanahoria, Remolacha, Huevo o Cebolla)

Un ingrediente	\$ 2800.00	Completa (4 Ingredientes)	\$ 5950.00
Mixta (2 ó 3 Ingredientes)	\$ 4600.00		

Ensaladas Especiales (se puede compartir)

Caribeña (base lechuga, zanahoria, choclo, queso, jamon cocido, pollo cubeteados)	\$ 9300.00
Griega (lechuga, morrón, aceituna, tomate, mozzarella, oliva y aceto)	\$ 9300.00
Chipre (atún, tomate, mozzarella, aceitunas negras, albahaca y arvejas)	\$12900.00
Mediterránea (atún, lechuga, morrones, aceitunas, tomate, oliva y aceto)	\$12900.00
Nórdica (pollo, verde a elección, tomate, mozzarella, aceitunas, oliva y limón)	\$ 9300.00
Caesar (cisar) (lechuga, croutones, pollo, parmesano y aderezo)	\$12900.00

Guarniciones y Porciones

	Guarnición	Porción
Puré de Manzanas	\$ 3950.00	\$ 5300.00
Puré de Papas	\$ 3850.00	\$ 4600.00
Puré de Zapallo Anco	\$ 3850.00	\$ 4600.00
Papas Fritas Alumetes (cortadas a cuchillo)	\$ 3850.00	\$ 4600.00
Papas Fritas a la Española (cortadas a cuchillo)	\$ 3850.00	\$ 4600.00
Papas Fritas Noisette	\$ 3950.00	\$ 5300.00
Papas al Natural	\$ 3850.00	\$ 4600.00
Papas Gratinadas a la Crema	\$ 4600.00	\$ 5950.00
Batatas Fritas	\$ 4600.00	\$ 5950.00
Espinaca Gratinada a la Crema	\$ 4600.00	\$ 5950.00
Vegetales a la Plancha (berenjenas, zapallito, tomate, morrón, cebolla)	\$ 4600.00	\$ 5950.00
Ensalada Rusa	\$ 3950.00	\$ 5300.00
Arroz Blanco	\$ 3850.00	
Huevos fritos (c/u)		\$ 900.00



COCINA

(Minutas Varias)



Milanesas y Supremas

Milanesa o Suprema (sola)	\$ 5000.00
Milanesa o Suprema con papas fritas* o puré	\$ 6400.00
Milanesa o Suprema Completa	\$ 6900.00
Napolitana (sola)	\$ 6900.00
Napolitana con papas fritas* o puré	\$ 7800.00
Rellena a la Kiev (manteca a las hierbas, queso y jamón, con papas fritas* o puré).....	\$ 8900.00
A la Suiza (salsa bechamel y queso, con papas noisette)	\$ 8900.00
A la Maryland (crema de choclo, panceta, arveja, morrón, banana frita y papas pay) .	\$ 9300.00
(*)Recargo por Guarnición a la Provenzal o Papas Noisette	\$ 1100.00

Tortillas, Omelettes y Arroces

Tortilla de Papas (papa, huevo y cebolla) (para compartir)	\$ 5900.00
Tortilla de Papas con champiñones (para compartir)	\$ 6950.00
Tortilla a la Española (con chorizo colorado) (para compartir)	\$ 8100.00
Tortilla a la Florentina (con acelga, cebolla y parmesano) (para compartir)	\$ 6950.00
Tortilla de Vegetales y Champiñones	\$ 6950.00
Revuelto Gramajo (para compartir)	\$ 5900.00
Arroz a la Persa (pollo, almendras y pasas de uva)	\$ 6950.00
Arroz con Mariscos (mejillones, calamar, almejas, langostinos y camarón)(para compartir) ..	\$22200.00
Arroz con Mejillones y Vegetales	\$11200.00
Arroz con Calamares (para compartir)	\$ 12350.00
Arroz con Calamares (para 2/3 personas)	\$14500.00
Arroz a la Valenciana (manteca, azafrán, cebolla, queso y morrón)	\$ 9700.00
Arroz con Hongos y Vegetales	\$ 6950.00
Arroz con Pollo (azafrán y vegetales)	\$ 9700.00
Risoto de Camarones (camarones, puerro y azafrán)	\$15500.00
Omelette Suizo	\$ 5500.00
Omelette Mixto	\$ 5500.00
Omelette de Vegetales y Parmesano	\$ 5500.00
Omelette de Vegetales y Champiñones	\$ 6950.00



COCINA



Pastas Frescas

(amasadas por nosotros)

Tallarines al Huevo	\$ 4500.00
Tallarines con Mejillones y Vegetales	\$ 11400.00
Canelones de Ave	\$ 4850.00
Ñoquis de Papa y Huevo	\$ 4850.00
Ravioles de Pollo y Vegetales	\$ 6600.00
Raviolones de Salmón Rosado (en masa de tinta de calamar)	\$ 10500.00
Sorrentinos de Jamón y Mozzarella	\$ 7300.00

Nuestras Salsas

Salsa de Tomate (tucó elaborado con tomates frescos)	\$ 3300.00
Salsa Blanca	\$ 3300.00
Filetto (tomate, ajo, laurel, vino blanco y orégano)	\$ 4100.00
Basílico (oliva, ajo, tomate concasé y albahaca)	\$ 4100.00
Mixta (tucó y bechamel)	\$ 4100.00
Pesto (albahaca, perejil, nuez y aceite de oliva)	\$ 4100.00
Rosse (tucó y crema)	\$ 4100.00
Roquefort (base crema y roquefort).....	\$ 5700.00
Matricciana (tomate concasé, panceta, albahaca y ajo)	\$ 5700.00
Estofado de ternera (fondo de cebolla y morrón, vino blanco y salsa de tomate)	\$ 5700.00
Bolognesa (carne de lomo, jamón, tomate, hongos y hierbas)	\$ 5700.00
A los 4 Quesos (gruyere, parmesano, mozzarella y roquefort)	\$ 5700.00
Scarparo (tomate, crema, verdeo, albahaca y jamón)	\$ 5700.00
Francesa (pollo, verdeo, champiñones y crema)	\$ 5700.00
Putanesca (picante) (oliva, ajo, aceituna, anchoa y tucó)	\$ 5700.00
Parisien (pollo, jamón y champiñones)	\$ 5700.00
Príncipe de Nápoles (tucó, crema, jamón, pollo, queso y huevo).....	\$ 5700.00
Crema de Camarones y Puerros	\$ 11800.00
De Salmón Rosado (salmón rosado, crema, y verdeo)	\$ 11800.00
De Mariscos	\$ 11800.00



MARISCOS



Rabas a la Romana (para compartir).....	\$ 14100.00
Rabas a la Lionesa (con papas noisette) (para compartir)	\$ 16600.00
Rabas salteadas (morrón, cebolla y filetto con papas aromáticas) (para compartir).	\$ 16600.00
Mejillones al Ajillo o Provenzal (con timbal de arroz)	\$ 11400.00
Mejillones con Tallarines y Vegetales	\$ 11400.00
Gambas al Ajillo o Provenzal (con timbal de arroz)	\$ 14300.00
Gambas a la Marinera con salsa tártara (con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 14300.00
Paella Valenciana (Pescados, Mariscos y Pollo) (para 2/3 personas)	\$ 33300.00
Arroz con Mariscos (mejillones, calamar, almejas, langostinos y camarón)(para compartir)	\$ 22200.00
Arroz con Calamares (para compartir)	\$ 12350.00
Arroz con Calamares (para 2/3 personas)	\$ 14500.00
Arroz con Mejillones y Vegetales	\$ 11200.00
Risoto de Camarones (camarones, puerro y azafrán)	\$ 15500.00
Ensalada Tibia de Mariscos (camarón, almejas, mejillones y calamar)	\$ 16750.00



PESCADOS



Filet de Merluza (Parrilla o Plancha)	\$ 5400.00
Filet de Merluza con frita ó puré	\$ 8000.00
Filet de Merluza a la Romana	\$ 5800.00
Filet de Merluza relleno de Vegetales (con papas al natural*).....	\$ 9200.00
Filet de Merluza al gusto	\$ 9200.00
Filet de Gatuza (Plancha o Parrilla)	\$ 7100.00
Filet de Gatuza a la Romana	\$ 7600.00
Filet de Gatuza al gusto	\$ 9900.00
Salmón Rosado (Parrilla o Plancha)	\$ 19800.00
Salmón Rosado al gusto	\$ 23800.00
(*) Recargo por papas Noisette	\$ 1100.00

Nuestras Salsas y Guarniciones

Caprese (mozzarella, tomate, oliva, albahaca y papas al natural*)	
Con Aceitunas y Alcaparras (con papas a la española*)	
A la Crema de Puerros y Champagne (con papas noisette)	
A la Crema de Puerro y Limón (con papas noisette)	
A la Crema de Limón y Tomillo (con papas noisette)	
Al Roquefort (con papas noisette)	
A la Americana (salsa rosse, vegetales y papas a la española)	
Con Crema de Azafrán (con papas a la española*)	
Con Crema de Espinacas (con vegetales salteados)	
(*) Recargo por papas Noisette	\$ 1100.00



CARNE VACUNA

(porciones abundantes)



Asado de Tira (de 8 a 10 costillas)	\$ 11400.00
Bife de Chorizo (400/500g)	\$ 13100.00
1/2 Bife de Chorizo (a la parrilla)	\$ 9900.00
Bife de Chorizo Mariposa (550/650g) (para compartir)	\$ 14400.00
Bife Mariposa de la Casa (con champiñones, provenzal y papas españolas*)	\$ 19800.00
1/2 Bife de Chorizo de la Casa (con champiñones, provenzal y papas españolas*)	\$ 14400.00
Bife Mariposa con Crema de Verdeo y Mostaza (con papas españolas*)	\$ 19800.00
1/2 Bife de Chorizo con Crema de Verdeo y Mostaza (con papas españolas*) ..	\$ 14400.00
Bife de Lomo (350/400g) (a la parrilla)	\$ 14600.00
Medallón de Lomo con Mostaza antigua (con papas españolas*)	\$ 19800.00
Medallón de Lomo Doña Beba (cebolla, champiñón y crema con noisette) ...	\$ 19800.00
Lomo Clásico a la Pimienta (con papas a la crema).....	\$ 19800.00
Lomo al Champignón (con papas noisette)	\$ 19800.00
Ojo de Bife (a la parrilla)	\$ 14600.00
1/2 Ojo de Bife (a la parrilla)	\$ 11100.00
Ojo de bife a la Pimienta (con papas a la crema)	\$ 19800.00
Ojo de bife al Champignón (con papas noisette)	\$ 19800.00
Ojo de bife braceado con Hierbas, Oliva y Vino blanco (con puré mixto)	\$ 19800.00
1/2 Ojo de Bife al gusto	\$ 14600.00
Matambrito de ternera tiernizado (a la parrilla)	\$ 11800.00
Matambre de Ternera a la Pizza (con papas españolas)	\$ 15100.00
Matambre de Ternera a la Riojana (con arvejas, jamón, morrón, huevo y papas Españolas*).....	\$ 15100.00
Matambre de Ternera a la Diabla (picante) (con papas españolas*).....	\$ 15100.00
Molleja fileteada (porción).....	\$ 13100.00
Láminas de Molleja con Mostaza y Estragón (con papas españolas*).....	\$ 15100.00
Riñón fileteado (porción).....	\$ 8100.00
Riñoncito a la Mostaza o Provenzal (con papas a la española)	\$ 11800.00
Chinchulín tiernizado (porción).....	\$ 8100.00
Chorizo (elaboración propia) (c/u).....	\$ 4100.00
Morcilla (c/u)	\$ 4100.00
(*) Recargo por papas Noisette	\$ 1100.00

PARRILLADAS

(para compartir)

Tabla de Achuras para 2/3 personas

(Molleja, Riñón, Chinchulín, Chorizo y Morcilla)

\$ 27500.00

Parrillada para 3/4 personas

(Asado, Pollo, Molleja, Riñón, Chorizo, Morcilla y Chinchulín)

\$ 39200.00

Parrillada para 4/5 personas

(Asado, Cerdo, Pollo, Molleja, Riñón, Chorizo, Morcilla y Chinchulín)

\$ 61600.00



BROCHETTES VARIOS EN ESPADA GALETERA GIGANTE



(para compartir 3/4 personas)

Brochette de Lomo (con papas fritas* o guarnición a elección o ensalada simple) \$	47500.00
Brochette de Ojo de Bife (con papas fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 47500.00
Brochette Mixto (novillo y pollo con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 47500.00
Brochette de Tres Gustos (Novillo, Cerdo y Pollo) (con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 47500.00

CARNE DE CERDO

Churrasquito de Cerdo (a la Parrilla)	\$ 8100.00
Churrasquito de Cerdo grillé con Panceta y Tomillo (con batatas fritas)	\$ 11400.00
Carré de Cerdo (a la Parrilla)	\$ 8100.00
Carré de Cerdo con Salsa de Ciruelas (con papas noisette)	\$ 11400.00
Carré de Cerdo a la Crema de Limón (con puré de manzanas)	\$ 11400.00
Carré de Cerdo con Salsa dos Olivas (con batatas fritas)	\$ 11400.00

AVES

(deshuesado)

1/4 de Pollo (a la Parrilla)	\$ 5100.00
1/4 de Pollo con fritas ó puré	\$ 7600.00
1/4 de Pollo con Crema de Azafrán (con papas a la española*)	\$ 8900.00
1/4 de Pollo al Verdeo Crema o Vino Blanco (con papas a la española*)	\$ 8900.00
1/4 de Pollo al Champignón (con papas noisette)	\$ 8900.00
1/4 de Pollo a la Guadalupe (con papas noisette)	\$ 8900.00
1/4 de Pollo a la Provenzal o al Ajillo (con papas a la española*)	\$ 8900.00
1/4 de Pollo al Curry (con timbal de Arroz y Puerro)	\$ 8900.00
1/4 de Pollo a la Francesa (crema, verdeo y champignón con papas noisette) ..	\$ 9700.00
(*)Recargo por papas Noisette	\$ 1100.00



POSTRES



Postres Caseros

(elaboración propia)

Flan casero	\$ 3650.00
Budín de pan	\$ 3650.00
Ensalada de Frutas (natural)	\$ 4500.00
Ensalada de Frutas con Helado	\$ 5200.00
Queso y Dulce de Membrillo o	
Batata	\$ 3650.00
Frutillas solas (porción)	\$ 3650.00
Frutillas (con crema o jugo de	
naranjas)	\$ 4500.00
Frutillas Flambeadas (con	
Grand Marnier y helado)	\$ 5400.00
Tiramisú (porción)	\$ 5400.00
Torta Simbólica de Tiramisú ..	\$ 6100.00
Crocante de manzana (con	
helado de vainilla)	\$ 5800.00
Volcán de Chocolate con crema	
americana	\$ 5800.00
Mousse de Chocolate	\$ 5800.00
Sambayón caliente con Nueces	\$ 5800.00
Batido de Helado de Limón y	
Champagne	\$ 5800.00
Batido de Helado de Limón y	
Limoncello	\$ 5800.00

Recargo por Crema, Dulce de
leche o Mousse (por c/gusto) .. \$ 1300.00

Helados de Crema

(tres gustos a elección)

Dulce de leche, Chocolate,	
Vainilla, Crema americana,	
Frutilla, Limón o Sambayón	\$ 4500.00
Bombón Suizo, Escocés o	
Almendrado	\$ 4500.00
Charlotte	\$ 4600.00
Recargo por Salsa de Frutilla o	
Chocolate (frío o caliente) (por	
c/gusto)	\$ 1300.00

Panqueques

(elaboración propia)

De Dulce de leche	\$ 5800.00
De Manzana	\$ 5800.00
De Manzana flambeada al Rhum	\$ 6500.00