

PASTAS CASERAS

**CREPES DE CORDERO AHUMADO Y HONGOS
AL AROMA DEL BOSQUE**
hongos de pino, echalotes y crema de leche

**SORRENTINOS DE MOZZARELLA, JAMÓN Y RICOTA
A LOS CUATRO QUESOS**
crema y variedad de quesos gratinados

LINGUINI AL HUEVO EN SALSA ALFREDO
reducción de crema, parmesano y crocante de pollo

LINGUINI EN SALSA MARINARA
variedad de mariscos y tomates frescos

**SORRENTINOS NERO DE SALMON ROSADO
EN SALSA GAMBERI**
camarones, ricota y queso port salud, salmón rosado, crema, pimentón y camarones

**RAVIOLONI LIGHT DE ESPINACA, QUESO BLANCO Y PORT SALUD
A LA TOSCANA**
crema, trocitos de jamón crudo y cebolla de verdeo

ÑOQUIS DE PAPA Y CALABAZA EN CLÁSICA SALSA BOLOGNESE
carne picada de ternera, tomate, cebolla y zanahoria

armá tu plato de pasta!



Consultános por otras combinaciones de pastas y salsas.

CLÁSICOS DE COCINA

RISSOTO DE CORDERO
cocido a fuego lento en Malbec,
romero y arroz con mascarpone

CHERNIA MARGARITA
langostinos, mejillones,
champignones, toque de crema
y mil hojas de papa

BIFE DE CHORIZO ESPECIAL
salsa creole de pimientos y
papas rejilla

**MILANESITAS DE LOMO
CAPRESSE**
mozzarella, pomodoro, albahaca
y papas rejilla

POLLO RELLENO
queso gruyere, jamón y
espinacas sobre crema de
albahaca y milhojas de papas

WOK DE POLLO
con almendras y jengibre
acompañado de vegetales
salteados y arroz thasmin

**PECHUGUITAS DE POLLO
SINGAPUR**
ananá, durazno, cerezas,
castañas y arroz thasmin

SALMON ROSADO DEL PACIFICO
en crema de camarones, azafrán
y espárragos gratinados con
jamón

LENGUADO AL HIERRO
sobre wok de quinoa,
champiñones y espinacas
frescas

BRÓTOLA
en crutte de parmesano,
almendras y ensalada
mediterránea

RISOTTO AZAFRANADO DI MARE
con chipirones, mejillones,
camarones, calamares y azafrán



*para disfrutar
en casa*

DELIVERY 4796-7955

Consultános por los montos mínimos de entrega



Azcuénaga 1110 - Vicente López
Av. Maipú 701 - Vicente López

info@vicentelopezcafe.com.ar | www.vicentelopezcafe.com.ar

Vicente López
desde 1905
RESTAURANTE - CAFE

DELIVERY



*para disfrutar
en casa*



4796-7955



ENTREGAS A DOMICILIO
de Martes a Domingos de 20.30 a 23.00 hs

SALAD BAR

NICOISE

atún, papa, cebolla morada, huevo, chauchas, aceitunas negras, cherrys y bouquet de verdes



LIGHT

arroz integral, hojas verdes, tomates, langostinos grillados y emulsión de albahaca, menta y nuez

SALMÓN SALAD

variedad de hojas verdes, salmón ahumado, champignón fresco, almendras tostadas, láminas de gruyere, hongos frescos y vinagreta de dijón al perfume de cítricos

CESAR DEL CHEF

lechuga, crostines de pan, huevo duro, virutas de jamón crudo, pollo, queso parmesano, acompañada con la clásica salsa cesar

Consultáanos por otros gustos y combinaciones

NUESTRAS TAPAS

y que viva España!!!

JAMÓN SERRANO cortado a cuchillo -dieciocho meses-

QUESO GRUYERE macerado en oliva

TORTILLA A LA ESPAÑOLA de papas, cebolla y chorizo colorado

PATATAS BRAVAS al pimenton y alioli

CHAMPIGNONES SALTEADOS aceite de oliva, ajo y vino blanco

PROVOLETA grillada con tomates asados

MOZZARELLA DE BÚFALA cherrys, aceitunas negras, gajos de tomate, hojas de albahaca fresca y almendras tostadas

RABAS a la romana y salsa de tomates frescos

VIEIRAS EN SU CONCHA GRILLADAS con aceite de sésamo

GAMBAS AL AJILLO ajos tostados, aceite de oliva y pimentón español

LANGOSTINOS REBOZADOS en semillas y panko al estilo oriental

MEJILLONES EN SU VALVA A LA PROVENZAL vino blanco, limón y perejil

CROQUETAS de langostinos y merluza negra sobre crema de azafrán



EMPANADAS

- de carne cortada a cuchillo
- de jamón, queso y mozzarella
- de espinacas y salsa blanca;
- de pollo
- de humita

SANDWICHES

TRADICIONALES DE MIGA

TOSTADO DE JAMÓN COCIDO Y QUESO
TOSTADO DE JAMÓN COCIDO, QUESO Y TOMATE



GOURMET

Acompañadas de papas chips (en pan recién horneado, mini baguette o árabe o focaccia de aceitunas negras o integral de molde)

PORTEÑO

milanesitas de ternera con lechuga y tomate

CAPRESE

jamón cocido, queso mozzarella, tomates secos, hojas de rúcula, aceitunas negras y oliva al pimentón

SALMÓN

salmón ahumado, tomates secos, salsa tártara de alcarras y hojas de rucula

SERRANO

jamón crudo, tomates desecados, queso gruyere macerado en aceite de oliva

AVE

blanco de pollo grillado, lechuga, huevo duro, tomates, queso parmesano rallado y salsa Caesar

CHEESEBURGER

clásica hamburguesa casera, lechuga, tomate, queso y papas fritas

SNACKS

FOSFORITOS gratinados de jamón y queso (3 unidades)

LOCATELLIS de jamón crudo surtidos (3 unidades)

SALCHICHITAS en camisa de hojaldre y queso (4 unidades)

MEDIALUNA rellenas de jamón y queso (2 unidades)

QUICHES

- con la típica masa y relleno francés acompañadas por bouquet de hojas verdes -

DE MAR salmón rosado y puerros

VERDE espinacas y queso azul

LORRAINE calabaza panceta y queso gruyere

PASTELERIA Y DULCES

NUESTRAS CLASICAS MEDIALUNAS y CHURROS

CUADRADITO BROWNIE de chocolate y nuez

CUADRADITO DE RICOTA con dulce de leche

ALFAJORES de maicena, chocolate y dulce de leche

APPLE CRUMBLE de manzanas, nueces y helado de vainilla

MUFFINS de vainilla c/ dulce de leche o chocolate c/ frutos del bosque

BUDINES de vainilla c/ dulce de leche o chocolate c/ chips

MACEDONIA de frutas frescas

FLAN casero de 12 huevos



MINI GATEAU tortas en presentación individual

• **Brownie:** torta húmeda de chocolate y nueces con capa de dulce de leche y merengue italiano

• **Cheese cake:** típica torta de queso blanco y frutos del bosque

• **Mousse de Chocolate:** bizcochuelo de chocolate y mousse de chocolate cremoso

• **Tarta de frutillas:** base de tarta con crema pastelera, frutillas naturales y crema chantilly

• **Lemon Pie:** base de tarta con crema de limón y merengue italiano

• **Tiramisú**

• **Estación V. López:** bizcochuelo de vainilla con dulce de leche, nueces, crema, duraznos, ananá y marrón glacé

• **Crumble** de manzanas y nueces

CATERING PARA CELEBRAR

*en casa, en la oficina
o donde quieras*

TABLAS DE QUESOS Y FIAMBRES

variedad de quesos y fiambres, aceitunas, pepinillos y frutos secos

PAELLA A LA VALENCIANA

Fumet de pescado, chipirones, mejillones, camarones, almejas, calamares, pollo, cerdo, arroz y azafrán español

BONDIOLA DE CERDO HORNEADA

A la crema de verdeo y papas a la española

POLLO DE CAMPO

Horneado al limón con papas españolas y variedad de hojas verdes

LASAGNA FILOMENA

Mozarella, jamón, espinaca, champignon y pollo; en salsa Rossini

Desde 4 personas o más, consultanos.