

BOWLS
DE FRUTAS FRESCAS,
Y GRANOLA *Kellogg's*

Vicente López
desde 1905
RESTAURANTE - CAFE

CANASTA DE PANES
ARTESANALES CON QUESO
CREMA, MANTECA, MIEL
Y MERMELADAS CASERAS
sin conservantes

CAFETERÍA

Taragui

expressos e infusiones para todo momento

CAFÉ
CAFÉ EN JARRITO
NESPRESSO. (X) (podés pedirlo descafeinado)
NESPRESSO DOBLE (X) (podés pedirlo descafeinado)
CAFÉ CON LECHE
CAFÉ DOBLE

TÉ CON LECHE / LIMÓN
TÉ SABORIZADOS CON LECHE / LIMÓN
LEMON ICE TEA
TÉ EN HEBRAS CON LECHE / LIMÓN
Selección de té en hebras:
SEN, VERDE, NARANJA Y VAINILLA, ROSA, MIEL Y MANZANILLA, ENGLISH BREAKFAST

SUBMARINO
de chocolate belga con churros (2u)

CALLEBAUT

DESAYUNOS Y MERIENDAS

PORTEÑO Café con leche, 3 medialunas y dulce de leche
CLÁSICO Té o café con leche, tostadas de pan blanco o integral, manteca o queso crema y mermelada casera de cítricos
LIGHT Té o café con leche, jugo de naranja, macedonia de frutas naturales, secas, y cookie de avena y pasas
SALUDABLE Té o café con leche, jugo de naranja, yogurt con granola *Kellogg's*, tostadas de pan integral (2u), queso crema y mermelada casera de cítricos
BRUNCH ORGÁNICO Té o café con leche, huevos revueltos con salmón ahumado, jugo de naranja, tostadas de pan integral (2u), queso crema y miel
VICENTE LOPEZ Té o café con leche, tostadas de pan blanco o integral, manteca o queso crema, mermelada casera, masas finas (4u), medialunas (2u), porción de torta, mini tostado y jugo de naranja
LAS HERAS Té o café con leche, fosforitos de jamón y queso (2u), triples de miga (2u) masas finas (3u), locatellis de jamón crudo (2u) y jugo de naranja

PASTELERÍA

MEDIALUNA / CHURROS / FACTURAS
ALFAJORES DE MAICENA O CHOCOLATE
MUFFINS; de vainilla o chocolate c/dulce de leche o c/frutos del bosque
MAGDALENA DE CANELA, MANZANA Y JENGIBRE
BUDIN INGLÉS típico budín de frutas secas y confitadas
CUADRADITO BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUEZ
TARTA DE RICOTA CON DULCE DE LECHE
CUADRADITO DE LIMON
SCONS CON CHIPS DE CHOCOLATE (2u)
TARTITAS DE COCO Y DULCE DE LECHE O PASTAFROLA DE MEMBRILLO O FRAMBUESAS
MASAS FINAS -6 unidades-



MINI GÂTEAU -TORTAS INDIVIDUALES-

BROWNIE
torta húmeda de chocolate y nueces con capa de dulce de leche y merengue italiano
CHESSE CAKE
típica torta de queso blanco y frambuesas o maracuyá
MOUSSE DE CHOCOLATE
bizcochuelo de chocolate y mouse de chocolate negro
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 AUTÉNTICO
postre de café y mascarpone
PASTEL DE MANZANA
base fina de tarta, con puré de manzana verde
VICENTE LÓPEZ
bizcochuelo de vainilla, dulce de leche con nuez, crema, duraznos, ananá y marrón glasé
APPLE CRUMBLE (X)
de manzanas, nueces y helado de vainilla
- Si sos celíaco podés cambiarlo por apple crumble de harina de arroz -



ESPECIALIDADES EN CAFÉ

BOMBÓN
café, leche condensada, crema y chocolate rallado
CAPUCCINO A LA ITALIANA
crema, chocolate rallado y canela
CALYPSO
café, Tía María, crema y chocolate
IRLANDÉS
café, crema, whisky y canela
VIENES
café, helado de vainilla, crema batida y chocolate rallado
CAFE FRAPPÉ
café frozen, crema batida, leche y caramelo)

LICUADOS Y BATIDOS

las combinaciones más exquisitas

FRUTOS ROJOS, FRUTILLA Y DURAZNO
ZANAHORIA, MANZANA, MIEL Y JENGIBRE.
NARANJA Y FRUTOS ROJOS
BANANA, COCO RALLADO, ANANÁ Y LECHE
REMOLACHA NATURAL, MANZANA VERDE Y JUGO DE NARANJA
MARACUYÁ, NARANJA Y DURAZNO
KIWI, FRUTILLA Y ANANÁ
DURAZNO CON NARANJA
BANANA Y LECHE
MANGO, FRUTILLA Y MENTA
Podés pedirlos simples o combinados con la fruta que quieras
MILK SHAKE DE FRUTILLA O CHOCOLATE (leche, crema y helado)

HUEVOS

COMBINADOS A TU GUSTO EN OMELETTE O REVUELTOS:
cebolla, queso, panceta, hongos, espárragos, jamón,
espinacas o salmón ahumado

JUGOS NATURALES

de frutas y vegetales

EXPRIMIDO DE NARANJA NATURAL
JUGO DE ZANAHORIA Y MANZANAS ROJAS
LIMONADA MENTA JENGIBRE
B'52 DE VEGETALES zanahoria, apio, pepino, manzana, jengibre y espinaca

BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS
AGUAS SABORIZADAS

ALGUNOS DE NUESTROS POSTRES

TRIFLE OREO cookies óreo, frutillas, arándanos, dulce de leche y crema helada americana
MACEDONIA de frutas con helado
BROWNIE DE CHOCOLATE y nueces con helado de dulce de leche
MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA CALLEBAUT
TIRAMISÚ auténtico postre de café y mascarpone
TARTA TIBIA DE MANZANAS y helado de vainilla
FLAN DE DOCE HUEVOS y crema chantilly o dulce de leche
COPA HELADA DE DOS GUSTOS "CHUNGO"
Gustos de helados: vainilla, chocolate negro, chocolate blanco, dulce de leche, crema americana, limón, frutilla o maracuyá.

Topping para helado:

- Salsa de chocolate
- Salsa de frambuesa
- Merengue triturado
- Coco rallado

ABIERTO DE MARTES A DOMINGOS Y FERIADOS

DELIVERY RESTAURANTE

para disfrutar en casa

4796-7955

ENTREGAS: de Martes a Domingos desde las 20:30 hs.

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

BRUSQUETA MEDITERRÁNEA

tomates y berenjenas concase, aceitunas negras y albahaca

PROVOLETA

grillada con tomates asados

GRATEN DE CHAMPIGNON

a la crema de queso azul y crocante de panceta

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

CORNALITOS FRITOS

de Mar del Plata

CROQUETAS

de langostinos y merluza negra sobre crema de azafrán

CALLOS A LA MADRILEÑA

callos de ternera, chorizo español, garbanzos y panceta ahumada

CHEESEBURGER

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

SANDWICHES

GOURMET

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

PORK B.B.Q.

cerdo a fuego lento, hojas verdes y salsa barbacon

ESPECIAL DE JAMON COCIDO

jamón cocido, queso y tomate

ESPECIAL DE JAMON CRUDO

jamón crudo, queso y tomate

CAPRESE

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

SALMÓN

salmón ahumado, tomates secos, queso crema y hojas de rúcula

SERRANO

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

AVE

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

VEGETARIANO

vegetales grillados y queso brie

PORTEÑO

milanesita de ternera, lechuga y tomate

* Consultanos por la combinación o ingredientes de tu agrado.

TRADICIONALES DE MIGA

TOSTADO DE JAMÓN COCIDO Y QUESO

TOSTADO DE JAMÓN COCIDO, QUESO Y TOMATE

SNACKS

FOSFORITOS GRATINADOS DE JAMÓN Y QUESO (tres unidades)

LOCATELLIS DE JAMÓN CRUDO SURTIDOS (tres unidades)

SALCHICHITAS EN CAMISA DE HOJALDRE Y QUESO (cuatro unidades)

MEDIALUNA RELLENAS DE JAMÓN Y QUESO (dos unidades)

TARTELETITAS DE ESPINACA Y SALSA BLANCA GRATINADAS (cuatro unidades)

PODES SOLICITAR EL MENU DE NUESTRA COCINA

FUENTES DE MAR

ROMANA

rebozado de rabas a la francesa, cornalitos, langostinos, pesca del día y láminas de zucchini

DRINKS

happy hour de 16:00 a 20:00 hs -2 x 1 por persona-

APEROL

rodajas de naranja, Aperol, vino espumante, agua con gas

GIN TONIC DE CÍTRICOS

gin Beefeater, agua tónica, naranja y/o limón

CUBA LIBRE

ron Bacardi, cola, jugo de limón

RED CAIPI

cachaça Pitu, frutos rojos, lima, azúcar

FROZEN MARGARITA DE FRUTAS

tequila José Cuervo, triple sec, pulpa de fruta

FERNET BRANCA COLA

un clásico

BELLINI MARACUYÁ

espumante, hielo y pulpa de maracuyá

NEGRONI

gin Beefeater, Campari, Cinzano Rosso

MANHATTAN

whisky Jhonnie Walker red label, cinzano rosso, bitter Angostura

OLD FASHIONED

whisky Jhonnie Walker red label, naranja, azúcar y bitter angostura

CUALQUIERA DE ELLOS

Consultanos por los destilados o combinaciones de tu agrado

JARRAS DEL BARMAN

-para compartir-

CAIPIRIÑA

cachaza Pitu, lima y azúcar

MOJITO CUBANO

ron Bacardi, yerba buena, lima y azúcar

SANGRÍA ANDALUZ

vino Senetiner Rose Nouveau, gajos de cítricos, toque de ron y hojas de menta

CLERICO DE ALEJANDRÍA

vino Alamos Moscatel y variedad de frutas de estación

ABSTEMIA - 0% alcohol -

jugo de manzanas rojas, lima, maracuyá, canela y manzanilla

CERVEZAS

CERVEZAS WARSTEINER TIRADA RUBIA

Happy hour -2 x 1 por persona-

MARTES Y MIÉRCOLES DE 16 HS. AL CIERRE

JUEVES, VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS, FERIADOS Y VÍSPERAS DE FERIADO DE 16 A 20 HS.

CHOP CHICO (300 cc)

CHOP GRANDE (500 cc)

CERVEZAS EN PORRÓN

CORONA RUBIA (355 cc)

PATAGONIA (355 cc) AMBER LAGER / BOHEMIAN PILSENER / WEISSE

MILLER RUBIA -SUDAFRICA- (355 cc)

MILLER LITE -SUDAFRICA- (355 cc)

WARSTEINER (355 cc)

ESPUMANTES

ALMA NEGRA BLANC DE BLANCS

NIETO SENETINER BRUT NATURE

EMILIA BRUT ROSE

EMILIA FRESCO DELICADO

ALAMOS EXTRA BRUT 375 CC

TRAPICHE EXTRA BRUT 187 CC

WHISKYS, COGNACS Y DESTILADOS

JHONNIE WALKER GREEN LABEL

JHONNIE WALKER BLACK LABEL

CHIVAS REGAL

JHONNIE WALKER RED LABEL

BLENDER 'S

AMARETTO DISARONNO

AMARULA

STREGA

GRAPA DV. CATENA

RESERVA SAN JUAN COGNAC

TIA MARIA

Especialmente diseñado para reuniones empresariales y sociales - Capacidad hasta 50 personas, Wi-Fi, Estacionamiento, Seguridad, Emergencias médicas, TV 50" para proyecciones, Grupo electrógeno

Av. Maipú 701 - Vicente López - 4796-4155 | Azcuénaga 1110 - Vicente López - 4796-7955 | info@vicentelopezcafe.com.ar | www.vicentelopezcafe.com.ar

(local Av. Maipú) **NUEVO ESPACIO PARA EVENTOS** Salon 1º piso

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

VEIRAS 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



PLATOS DEL DÍA

MARTES
Pechuguitas de pollo Singapur ananá, durazno, cerezas, castañas y arroz thasmin

MIÉRCOLES
Salmón rosado en crema de langostinos al champagne y risotto de quinoa

JUEVES
Bife de chorizo ANGUS en salsa barbacoa y puré rústico de papas y olivas

VIERNES
Linguini en salsa marinara variedad de mariscos y tomates frescos

QUÉ PASTAS!

nuestras pastas son todas 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 SALSALFREDO
reducción de crema, parmesano y crocante de pollo

SORRENTINOS NERO DE SALMON ROSADO EN SALSALGAMBERI
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 SALSALBOLOGNESA
carne picada de ternera, tomate, cebolla y zanahoria

- Podés combinar las salsas y pastas como quieras -

EMPANADAS

podés pedir las de:
carne cortada a cuchillo - jamón, queso y mozzarella - pollo - espinacas y salsa blanca - humita

QUICHES VERDES

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

DE MAR salmón rosado y puerros

VERDE espinaca, calabaza, brócoli y queso port salut

LORRAINE calabaza panceta y queso gruyere

BEBIDAS

PEPSI, 7UP, PASO DE LOS TOROS Y AGUA TÓNICA

AGUAS VILLAVICENCIO CON O SIN GAS

WE by SER citrus o naranja

LEVITÉ o LEVITÉ "0" pomelo o naranja

CERVEZAS WARSTEINER TIRADA RUBIA

Happy hour -2 x 1 por persona-

MARTES Y MIÉRCOLES DE 16 HS. AL CIERRE

JUEVES, VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS, FERIADOS Y VÍSPERAS DE FERIADO DE 16 A 20 HS.

CHOP CHICO (300 cc)
CHOP GRANDE (500 cc)

CERVEZAS EN PORRON

GROLSCH RUBIA (TAPA CERAMICA) -HOLANDA- (450 cc)
CORONA RUBIA (355 cc)
PATAGONIA (355 cc)
MILLER RUBIA -SUDAFRICA- (355 cc)
MILLER LITE -SUDAFRICA- (355 cc)
WARSTEINER (355 cc)



ENSALADAS

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, champiñón 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

EL CONSUMO EXCESIVO DE SAL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

SI SOS CELIACO PODES SOLICITAR LA PANERA LIBRE DE GLUTEN

DELIVERY RESTAURANTE *para disfrutar en casa* 4796-7955 ENTREGAS: de Martes a Domingos desde las 20:30 hs.

ABIERTO DE MARTES A DOMINGOS Y FERIADOS

De lunes a domingos por la noche, sábados, domingos y feriados al mediodía: Servicio de mesa: de \$..... por persona - Menores de 4 años: \$..... por persona - Pago en efectivo 10% de descuento

Martes a viernes al mediodía no se cobra servicio de mesa - Para abonar con tarjetas de crédito y débito consumición mínima \$

CARNES GRILLADAS

y otros clásicos

BIFE DE CHORIZO ESPECIAL

salsa creole de pimientos y papas rejilla

POLLO RELLENO

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

BONDIOLA DE CERDO HORNEADA

en salsa barbacoa acompañada con puré rústico

MILANESITAS DE LOMO CAPRESSE

mozzarella, pomodoro, albahaca y papas rejilla

WOK DE POLLO

con almendras y jengibre, acompañado de vegetales salteados y arroz thasmin

CHEESEBURGER

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

☒ - Si sos celíaco podemos aggiornar este plato para vos -

🍴 - Si sos vegetariano podés pedirlos sin pollo -

TAMBIÉN PODÉS PEDIRLOS GRILLÉ Y CAMBIAR LAS SALSAS Y LOS ACOMPAÑAMIENTOS:

verduras al vapor, espinacas a la crema, puré de papa o calabaza, papas fritas bastón o españolas, variedad de hojas verdes, mil hojas de papa o papa al natural, vegetales al wok o vegetales asados

DRINKS

happy hour de 16:00 a 20:00 hs -2 x 1 por persona-

APEROL

rodajas de naranja, Aperol, vino espumante, agua con gas

GIN TONIC DE CÍTRICOS

gin Beefeater, agua tónica, cáscara de naranja y/o limón

CUBA LIBRE

ron Bacardi, cola, jugo de limón

RED CAIPI

cachaça Pitu, frutos rojos, lima, azúcar

FROZEN MARGARITA DE FRUTAS

tequila José Cuervo, triple sec, pulpa de fruta

FERNET BRANCA COLA

un clásico

BELLINI MARACUYÁ

espumante, hielo y pulpa de maracuyá

NEGRONI

gin Beefeater, Campari, Cinzano Rosso

MANHATTAN

whisky Jhonnie Walker red label, cinzano rosso, bitter Angostura

OLD FASHIONED

whisky Jhonnie Walker red label, naranja, azúcar y bitter angostura

- Consultanos por los destilados o combinaciones de tu agrado -



JARRAS DEL BARMAN

-para compartir-

CAIPIRIÑA

cachaza Pitu, lima y azúcar

MOJITO CUBANO

ron Bacardi, yerba buena, lima y azúcar

SANGRÍA ANDALUZ

vino Senetiner Rose Nouveau, gajos de cítricos, toque de ron y hojas de menta

CLERICO DE ALEJANDRÍA

vino Alamos Moscatel y variedad de frutas de estación

ABSTEMIA - 0% alcohol -

jugo de manzanas rojas, lima, maracuyá, canela e hibisco

FUENTES DE MAR

FUENTE DE MAR - PARA DOS PERSONAS-

grillado de frutos de mar, pesca del día, wok de verduras y mezclum de verdes



PESCA Y FRUTOS DE MAR

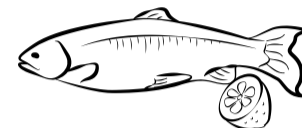
fileteados y despinados en nuestra cocina

SALMON ROSADO DEL PACÍFICO

en crema de langostinos, 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

CHERNIA MARGARITA

langostinos, mejillones, champiñones, toque de crema y mil hojas de papa

ARROCES

RISSOTO AZAFRANADO DI MARE

chipirones, mejillones, camarones, calamares y tinta de sepias

RISSOTO DE CORDERO

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

LOS DULCES

TRIFLE OREO

cookies oreo, frutillas, arándanos, dulce de leche y crema helada americana

MACEDONIA

de frutas con helado

BROWNIE DE CHOCOLATE

y nueces con helado de dulce de leche

MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA CALLEBAUT

TIRAMISÚ

auténtico postre de café y mascarpone

APPLE CRUMBLE

de manzanas, nueces y helado de vainilla

- Si sos celíaco podés cambiarlo por apple crumble de harina de arroz -

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE "La Salamandra"

con helado de vainilla

FLAN DE DOCE HUEVOS

y crema chantilly o dulce de leche

HELADO DE DOS GUSTOS "CHUNGO"

acompañado de salsa de chocolate o frambuesa y merengue triturado.

- Podes pedir salsa de chocolate o frambuesa -

Gustos de helados: vainilla, chocolate negro, chocolate blanco, dulce de leche, crema americana, frutilla o mousse de limón.

(local Av. Maipú) **NUEVO ESPACIO PARA EVENTOS** Salon 1º piso

Especialmente diseñado para reuniones empresariales y sociales - Capacidad hasta 50 personas, Wi-Fi, Estacionamiento, Seguridad, Emergencias médicas, TV 50" para proyecciones, Grupo electrógeno

Av. Maipú 701 - Vicente López - 4796-4155 | Azcuénaga 1110 - Vicente López - 4796-7955 | info@vicentelopezcafe.com.ar | www.vicentelopezcafe.com.ar