



JOSEPHINA'S CAFÉ  

---

Bar Notable

## Entradas y Tapas

<b>Paté Maison</b> Con pepinillos, chutney de manzanas y tostadas.	<b>\$20.200</b> *\$16.695
<b>Rabas (300 grs.)</b> Con salsa tártara.	<b>\$27.200</b> *\$22.866
<b>Buñuelos de espinacas</b> 🌱 Con dip de mayonesa de zanahoria.	<b>\$14.500</b> *\$11.983
<b>Provoleta con peras</b> 🍷 Marinada en oliva y miel con hierbas acompañada de peras y rúcula con almendras tostadas.	<b>\$18.600</b> *\$15.389
<b>Mini tortilla española (100 grs.)</b> 🍷🌱 Con chorizo español.	<b>\$10.500</b> *\$8.678
<b>Mini tortilla gallega (100 grs.)</b> 🍷 Con chorizo español.	<b>\$11.600</b> *\$9.587
<b>Empanaditas salteñas</b> Con tomatina (4 unidades)	<b>\$18.600</b> *\$15.381
<b>Calabaza asada</b> 🍷🌱 Con hummus y nueces.	<b>\$13.000</b> *\$10.678
<b>Galette de cambert</b> 🌱 Con pistachos	<b>\$17.000</b> *\$14.000
<b>Pulпитos en su tinta</b>	<b>\$15.400</b> *\$12.678
<b>Tostón de salmón gravlax.</b> Curado con vodka, menta, limón y gengibre. Acompañado de manzana verde y miel	<b>\$14.400</b> *\$11.856
<b>Langostinos y chipirones</b> Con gremolata de limón y ajo.	<b>\$17.600</b> *\$15.307
<b>Langostinos apanados</b> Con cremoso de maíz.	<b>\$17.200</b> *\$14.239
<b>Tapa española</b> 🍷 Jamón crudo, queso en feta, ajíes en vinagre y papas españolas	<b>\$14.500</b> *\$11.958
<b>Bruschettas y coctel</b> Tres tostones: anchoas y morrón asado, jamón crudo y alcauciles, cherrys y queso brie. Incluye un <i>trago clásico</i> a elección.	<b>\$23.700</b> *\$19.548
<b>Mezze</b> Degustación de morrones asados, aceitunas morrunas, quesillo español, pincho de chorizo colorado, jamón crudo, lomito, alubias colorados en criolla, berenjenas ahumadas en escabeche, hummus y queso sbrinz.	<b>\$24.700</b> *\$20.451

### Tapeo para dos

18hs a 23hs

**Empanadas salteñas**

con tomatina (2 uds.)

**Buñuelos de espinaca**

con mayonesa de zanahorias (2 uds.)

**Quesillo español**

**Aceitunas marinadas**

**Mini tortilla española** (150grs)

**Incluye dos bebida**

Aperol Spritz | Gin Tonic | Branca y Cola

Coloradito | Campari Tonic | Carpano y soda

Copa de Vino Antucura | Agua | Gaseosa

Copa de espumante sin alcohol Catena

**\$43.100**

\*\$35.600

\*Precios sin impuestos nacionales

## Sándwiches

Servido con papas pay o bastón

<b>Croque Madame</b> Pan lactal blanco, jamón cocido, queso danbo, queso sbrinz, bechamel y huevo poché.	<b>\$20.100</b> *\$16.640
<b>Chivito Uruguayo</b> Pan de masa madre, lomito, huevo a la plancha, jamón cocido, queso danbo, lechuga y tomate.	<b>\$34.000</b> *\$28.000
<b>Baguetín de jamón crudo español</b> Pan baguetín, jamón crudo español, mozzarella, rúcula y tomate fresco.	<b>\$23.800</b> *\$19.679
<b>Hamburguesa Wagyu</b> (Raza bovina originaria de Japón) Pan brioche tostado en manteca, mostaza dijon, cebolla, queso brie, tomates confitados y alioli.	<b>\$27.000</b> *\$22.580
<b>Hamburguesa completa</b> (de ojo de bife) Pan brioche, hamburguesa de 200 grs, mozzarella, lechuga, tomate, panceta crocante y salsa barbacoa.	<b>\$26.200</b> *\$21.630
<b>Sándwich de palta y huevo</b> Pan multicereal de masa madre (negro), palta, huevo a la plancha, tomates hidratados en oliva y queso danbo.	<b>\$22.000</b> *\$18.220
<b>Bagel de salmón ahumado</b> Bagel, salmón ahumado, queso con ciboulette, rúcula, palta y alcapparras.	<b>\$23.800</b> *\$19.679

## Huevos & Papas

<b>Revuelto gramajo</b> 🍷 Clásico revuelto de huevos, papas y jamón cocido.	<b>\$22.100</b> *\$18.264
<b>Tortilla de papa española</b> 🍷🌱 Con papa, huevo y cebolla.	<b>\$18.500</b> *\$15.289
<b>Tortilla de papa gallega</b> Con papa, huevo, cebolla y chorizo español.	<b>\$19.800</b> *\$16.364
<b>Papas fritas con huevos fritos</b> 🍷 Con papas y huevos fritos.	<b>\$12.800</b> *\$10.579
<b>Omelette</b> 🍷 Con queso y jamón cocido.	<b>\$18.000</b> *\$14.876
<b>Huevos revueltos</b> Con ciboulette, panceta y tostadas	<b>\$17.600</b> *\$14.554
<b>Papas bravas</b> 🍷🌱 Con morrones asados.	<b>\$12.000</b> *\$9.983

## Carnes




\*con guarnición a elección

<b>Carne de Wagyu 250gr</b>  (Raza bovina originaria de Japón)	<b>\$36.000</b> *\$29.983
Milhojas de papas, con manteca de hierbas, cherrys y ajos confitados.	
<b>Bife de chorizo grillado 300gr</b> 	<b>\$36.000</b> *\$29.983
Con chimichurri verde, papas, hongos y cebolla morada.	
<b>Bife de lomo grillado 250gr</b> 	<b>\$37.000</b> *\$30.607
Con dip de salsa criolla.	
<b>Goulash clásico con spaetzle</b>	<b>\$27.300</b> *\$22.562
Ternera guisada con cebollas, paprika y semillas de anís servida con spaetzle.	
<b>Ragú de ternera</b>	<b>\$25.500</b> *\$21.074
Con polenta cremosa.	
<b>Milanesa de lomo</b>	<b>\$27.500</b> *\$22.657
<b>Milanesa Josephina's</b>	<b>\$36.300</b> *\$30.000
Milanesa de lomo gratinada con salsa de tomate confitados, queso y huevo poché, con crocante de panceta	
<b>Suprema de pollo</b>	<b>\$23.000</b> *\$19.010
Rebozada en panko.	
<b>Pollo grillado</b> 	<b>\$24.400</b> *\$20.158
Pechuga o pata y muslo deshuesado.	

### Guarniciones

Puré de papas / Puré mixto	
Puré de cabutia horneada	<b>\$9.400</b> *\$7.769
Papas fritas	<b>\$11.800</b> *\$9.769
Vegetales horneados	
Zanahorias, cebolla, hongos, calabaza, zuchinis y tomate.	<b>\$11.200</b> *\$9.256
Mix de verdes	<b>\$8.800</b> *\$7.273

## Pescados

<b>Salmón toscano 250 grs.</b> 	<b>\$40.300</b> *\$33.270
Salmón rosado con espinacas y crema.	
<b>Pesca blanca</b> 	<b>\$32.000</b> *\$26.446
Con alcaparras y tomates confitados	
<b>Sartén de mar</b> 	<b>\$32.800</b> *\$27.085
Mariscos con arroz negro.	

## Ensaladas

<b>New York</b> 	<b>\$26.000</b> *\$21.500
Mix de verdes con salmón ahumado, cherrys frescos, palta, huevo soft, queso con ciboulette y limoneta.	
<b>Poke bowl</b>	<b>\$26.000</b> *\$21.500
Arroz avinagrado, falafel de pesca blanca, zanahoria, repollo, tomate asado, cintas de pepino, palta y hummus de remolacha	
<b>Langostinos y Zanahoria</b> 	<b>\$24.200</b> *\$20.000
Rúcula, zanahoria glaseada, con langostinos, panceta y nueces.	
<b>Cesar</b>	<b>\$22.600</b> *\$18.182
Hojas verdes, pollo asado, escamas de parmesano, croutones y aderezo Caesar.	

## Pastas

De sémola de trigo candeal

<b>Raviolones</b> De espinaca y provolone	<b>\$25.000</b> *\$20.591
<b>Sorrentinos</b> De calabaza / jamón y queso	<b>\$25.000</b> *\$20.591

### Salsas a elección

Pomodoro y albahaca	Pesto Genovés	Bolognesa
Crema al formaggio	Crema de hongos	Pomodoro y crema

### Pasta Josephina's

#### Orzotto de hongos

Cebada perlada con hongos, estilo risotto.

**\$25.000**

\*\$20.591


#### Lasagna de salmón rosado

Con crema de alcaparras.

**\$27.500**

\*\$22.812

## Tartas, Pizza & Empanadas

<b>Quiche de espinaca y brie</b> 	<b>\$15.900</b> *\$13.103
Con ensaladilla de vegetales de estación.	
<b>Quiche de calabaza, panceta y salvia</b>	<b>\$15.900</b> *\$13.103
Con ensaladilla de vegetales de estación.	
<b>Pizza de mozzarella</b> 	<b>\$19.000</b> *\$15.479
<b>Pizza de cebolla y queso</b> 	<b>\$21.000</b> *\$17.479
<b>Pizza de papas anchoas, olivas negras y pesto.</b>	<b>\$21.000</b> *\$17.479
<b>Empanada de carne cortada a cuchillo</b>	<b>\$4.900</b> *\$4.050
<b>Empanada de osobuco braseado</b> Con dip de tomate	<b>\$6.100</b> *\$5.041
<b>Empanada de jamón y queso</b>	<b>\$4.900</b> *\$4.050
<b>Empanada de queso y cebolla</b> 	<b>\$4.900</b> *\$4.050
<b>Empanada de humita</b> 	<b>\$4.900</b> *\$4.050

## Postres

<b>Volcán de dulce de leche</b> con helado de banana y galletitas de maní.	<b>\$12.300</b> *\$10.181
<b>Crumble de manzana</b> En sartén, tibio con helado de crema y salsa de caramelo.	<b>\$11.800</b> *\$9.718
<b>Helado 1 bocha</b>	<b>\$6.600</b> *\$5.455
<b>Helado 2 bocha</b>	<b>\$11.800</b> *\$9.718
<b>Flan clásico</b>  Con salsa de dulce de leche y crema.	<b>\$8.500</b> *\$6.998
<b>Queso y dulce</b> 	<b>\$7.500</b> *\$6.198
<b>Torta vasca</b>  Postre originario de San Sebastián, caramelizado por fuera y cremoso por dentro.	<b>\$11.000</b> *\$9.091
<b>Mousse de chocolate</b>  Con garrapiñada de avellanas.	<b>\$11.000</b> *\$9.091
<b>Tiramisú</b>	<b>\$11.000</b> *\$9.091

## Cervezas

<b>Quilmes clásica</b> Porrón 340cc / Lata 354cc	<b>\$5.600</b> *\$4.628
<b>Stella Artois</b> Sin alcohol 330cc	<b>\$6.500</b> *\$5.372
<b>Stella Artois</b> Tirada 330cc	<b>\$8.000</b> *\$6.636
<b>Stella Artois</b> 1lt	<b>\$12.500</b> *\$10.454
<b>Patagonia</b> 730cc	<b>\$10.700</b> *\$8.843
<b>Patagonia</b> Porrón 355cc	<b>\$8.000</b> *\$6.612
<b>Corona</b> Porrón 355cc	<b>\$8.300</b> *\$6.860

## Bebida sin alcohol

<b>Agua mineral</b>	<b>\$4.000</b> *\$2.975
<b>Gaseosas</b>	<b>\$5.100</b> *\$3.668
<b>Agua saborizadas</b>	<b>\$3.800</b> *\$3.668
<b>Pomelada shaken</b>	<b>\$4.600</b> *\$3.802
<b>Limonada de menta y jengibre</b>	<b>\$5.900</b> *\$4.908
<b>Limonada de frutas de estacion</b>	<b>\$10.800</b> *\$8.926
<b>Limonada de cardamomo</b>	<b>\$10.700</b> *\$8.843

 Vegano  Vegetariano

 Alimento que no contiene gluten  
(proteína presente en trigo, avena, cebada y centeno)