EL FERROVIARIO

Restaurant & Parrilla

Pida Recomendación

Nuestros mozos le aconsejaran sobre las porciones de los platos

Servicio de Mesa (a partir de 12 años) $3.000
Abierto de Martes a Domingos de 12hs. a 17:30hs. y de 20hs. a 1hs.

elferroviariook | *elferroviarioparrilla.com* | *+54 9 11 3059-7666* *+54 9 11 3086-2242* | *@ElFerroviario.Parrilla*

Parrilla Libre y Algo mas...

Arrancamos:

Tabla de Fiambres: Jamón Crudo y Cocido, Lomo, Salame, Bondiola, Queso Danbo, Mar del Plata, Gruyere y Aceitunas Condimentadas. Acompañado de Matambre Casero, Ensalada Rusa, Lengua a la Vinagreta, Vitel Tone y Gambas al Ajillo. Carpincho, Ciervo, Yacaré y Berenjenas al Escabeche.

Continuamos con:

Achuras: Chorizo Relleno con Morrón, Morcilla. Chinchulin de Ternera y Riñón con Provenzal. Mollejas, Provoleta y Provoleta Completa. Entraña, Lechón a la Parrilla, Asado y Cordero Entrerriano. Costillitas de Cerdo, Pechito y Bondiola. Pollo al Limón. Asado Ancho y Fino, Vacío, Bife de Chorizo

Empanadas de Carne Cortada a Cuchillo. y Matambre Tiernizado.

Acompaña Nuestras Carnes con Ensaladas, Papas y Batatas Fritas.

Si la Mesa es de Más de 4 Personas te Recomendamos que Pruebes el Asado Entrerriano con Vacío Asado y Matambre con 6 Horas de Cocción.

Opciones para Degustar:

Rabas, Tortillas, Revuelto Gramajo, Milanesas, Supremas, Matambre a la Pizza, Pastas, Postre y Casi Todo lo que Tengas Ganas de Comer

$40.000

Niños entre 5 y 11 años se cobra media parrillada. Menores de 5 años gratis.

Parrilla Libre Incluye Postre, Cubierto y una bebida a elección entre una Gaseosa línea Coca Cola, un Vino o una Cerveza

Para Consumo Únicamente en los Salones de El Ferroviario

Menú Ejecutivo

Bebida + Entrada + Plato Principal + Postre o Café

Solo al Mediodía, de Martes a Viernes.

Entrada: Empanada de Carne Frita

Plato Principal a Eleccién entre:

- Tallarines con Bolognesa
- Ravioles con Bolognesa
- Costillita de Cerdo con Puré
- Pechito de Cerdo Salsa de Mostaza con Papas Fritas
- Suprema con Papas Fritas
- Lentejas a la Española

Bebidas: Gaseosa, Agua Saborizada, Agua con o sin Gas, Copa de Vino o Balón de Cerveza

Postre: Individual a Elección o Café

- Arroz con Pollo
- Asado de Tira con Ensalada
- Milanesa Napolitana con Papas Fritas
- Polenta con Estofado
- Filet a la Romana con Puré
- Churraquito de Pollo con Verduras Grilladas
- Bifecitos a la Criolla con Papas Españolas
- Fideos Secos Guisados
- Escalope de Carne con Puré de Papas
- Carne al Horno con Papas y Batatas
- Bocatto de Pollo al Verdeo con Papas Españolas
- Milanesa con Puré a Caballo
- Churrasquito de Pollo Grille con Ensalada

$18.000 **Descuento en Efectivo!**

Con otros medios de pago $20.000

Bebidas

Bebidas sin Alcohol

	Chica	Grande
Gaseosas linea Coca Cola	$2.800	$7.900
Aquarius	$2.400	$4.500
Agua Mineral	$2.400	$4.500
Soda		$3.700
Monster		$4.700
Jugo de Naranja Exprimido		$3.900
Licuado de Banana o Frutilla		$3.900

Limonadas

Limonada Clásica
Man. Verde, Apio y Pepino
Durazno y Menta
Frutilla y Kiwi
Jengibre y Menta
Naranja y Menta
Sandía y Menta

$3.900

Jarra de Limonada.....$9.600

Envasadas

	Grande
Quilmes	$5.100
Brahma	$5.100
Quilmes 1890	$5.600
Quilmes (Bock o Stout)	$5.600
Andes (Rubia, Negra o IPA)	$5.600
Corona	$6.600
Patagonia (Küne, 24.7, Bohemian Pilsener, Weisse, Amber Lager, Porter)	$6.600
Stella Artois	$8.400
Stella Noire	$8.400

Cervezas Tiradas

	Grande
Chopp de Quilmes Tirada	$3.000
Chopp de Stella Tirada	$3.900
Chopp de Patagonia Tirada	$5.300
Jarra de Quilmes Tirada	$7.900
Jarra de Stella Tirada	$10.600
Jarra de Patagonia Tirada	$12.900

Tragos

Fernet	$6.000
Jarra de Fernet	$20.000
Campari con Naranja	$6.000
Jarra de Campari	$20.000
Gancia	$6.000
Gancia con Spritte	$6.000
Aperol con Naranja	$6.000
Aperol Spritz	$6.000
Cynar	$6.000
Cynar Julep	$6.000
Negroni	$6.000
Mojito	$6.000
Caipirinha	$6.000
Caipiroska	$6.000
Caipirisima	$6.000
Gin Tonic (Beefeater)	$6.000
Sidra	$6.000
Clericot con Sidra	$20.000
Jarra de Sidra	$20.000
Sangria	$20.000
Daiquiri (fru., durazno y ananá)	$6.000
Jarra de Tragos	$20.000

Whiskies y Licores

	Medida
Blenders	$6.900
J&B	$7.700
Jack Daniels	$11.200
Jack Daniels Honey	$12.000
Chivas Regal	$11.100
Tia María	$4.200
Baileys	$6.300

Johnnie Walker	Medida
Red Label	$6.600
Black Label	$11.100
Double Black Label	$12.900
Gold Label Reserve	$21.500
Green Label	$38.900
Blue Label	$110.700

Entradas

Para Picar Algo Calentito...

	½ Porción	Porción
Bastones de Muzzarella		$12.000
Empanadas (consultar variedades)		$2.100
Rabas		$17.600
Rabas a la Provenzal		$18.900
Gambas al Ajillo		$30.800
Morrones Asados con Ajo y Oliva SIN GLUTEN	$8.100	$12.000

Todo Caserito y Rico!

	½ Porción	Porción
Ensalada Rusa	$7.000	$10.700
Mayonesa de Ave		$10.500
Salpicón de Ave		$10.500
Tomate relleno de Ave		$10.500
Mayonesa de Atún		$14.300
Tomate relleno de Atún		$14.300
Atún y Sardinas con Cebolla		$12.000
Berenjena en Escabeche SIN GLUTEN	$6.500	$11.000
Yacaré en Escabeche SIN GLUTEN		$21.300
Ciervo en Escabeche SIN GLUTEN		$21.300
Carpincho en Escabeche SIN GLUTEN		$21.300
Lengua a la Vinagreta SIN GLUTEN	$8.100	$13.500
Palmitos con Salsa Golf	$12.100	$19.500
Vitel Thone	$12.100	$19.500
Lechón Frío con Ensalada Rusa		$29.700
Roquefort al Coñac con Nueces		$21.700

Nuestros Fiambres y Quesos!!!

	½ Porción	Porción
Jamón Crudo	$15.400	$24.000
Jamón Crudo con Melón	$18.300	$25.200
Jamón Crudo con Palmitos	$20.400	$28.200
Jamón Crudo con Queso Mar del Plata	$18.300	$25.200
Jamón Crudo con Ensalada Rusa	$16.400	$18.300
Jamón Cocido	$8.100	$11.600
Jamón Cocido con Ensalada Rusa	$8.800	$13.800
Jamón Cocido con Queso Mar del Plata	$8.800	$13.800
Panceta Ahumada	$7.500	$12.400

	½ Porción	Porción
Queso Mar del Plata	$8.100	$15.500
Queso Roquefort	$9.800	$16.500
Queso Pepato	$11.600	$18.400
Queso Gruyere	$11.600	$18.400
Bondiola de Cerdo	$6.900	$12.400
Bondiola de Cerdo con Queso Mar del Plata	$8.100	$14.500
Matambre Casero SIN GLUTEN	$10.500	$15.800
Matambre Casero con Ensalada Rusa	$11.600	$16.500
Salame Casero con Queso Mar del Plata	$8.100	$13.200

Picadas para Compartir

	½ Porción	Porción
Picada "Entrerriana"		**$16.100**
Productos "Don Beto", Chajarí, Entre Rios (Bondiola casera, salame criollo, queso de campo y aceitunas).		
Picada "El Ferroviario"	**$59.000**	**$97.200**
Jamon cocido, jamon crudo, bondiola, lomito c/ hierbas, sorpresatta, salame casero, íberico, mortadela, salame milan, matambre de pollo, matambre casero, mar del plata, gruyere, roquefort, pepato, queso de maquina, lechon, berenjenas, lengua, rusa, palmitos, tomate relleno.		
Super Picada "El Ferroviario"		**$206.100**
Picada Ferroviario + carpincho, yacaré, rabas, provoleta, papas fritas, bastoncitos de muzzarella, aros de cebolla y salsa golf.		
Tabla de Picada		**$60.000**
Ravioles fritos, rabas, mini tortilla rellena, tiritas de pollo rebozadas, chorizo a la pomarola con batata, buñuelitos de acelga, papas fritas con cheddar + panceta + huevo, bomba de papa rellena de cheddar y jamon crudo, albondigas de carne y fajitas de ternera.		
Tabla de Achuras		**$60.000**
Riñon, chinchulin, mollejas, rueda, morcilla, chorizo y provoleta		

Parrilla

Empezamos con...

	½ Porción	Porción
Chorizo		$4.400
Morcilla		$4.400
Chinchulín (SIN GLUTEN)	$12.400	$14.600
Riñón (SIN GLUTEN)	$12.400	$14.600
Mollejas (SIN GLUTEN)	$27.700	$30.900
Provoleta		$15.200
Provoleta ''El Ferroviario'' (rucula, tomate, morrón, cebolla, jamon y panceta)		$20.400
Provoleta celiaca		$19.400
Provoleta celiaca ''El Ferroviario''		$24.500

De Carne Somos

	½ Porción	Porción
Bife de Lomo (SIN GLUTEN)	$37.600	$41.000
Bife de Chorizo (SIN GLUTEN)	$37.600	$41.000
Bife de Chorizo Mariposa (SIN GLUTEN)	$37.600	$41.000
Matambrito Tiernizado con Fritas (SIN GLUTEN)	$28.400	$30.900
Churrasquito de Pollo (SIN GLUTEN)		$10.000
Asado de Tira (SIN GLUTEN)	$31.500	$34.100
Asado Ancho (SIN GLUTEN)	$44.400	$56.300
Asado Entrerriano (SIN GLUTEN)		$74.700
Vacío (SIN GLUTEN)	$38.300	$45.100
Entraña (SIN GLUTEN)	$36.300	$45.300
Parrillada por Persona		$40.000

Algo de Cerdo?

	½ Porción	Porción
Bondiola de Cerdo (SIN GLUTEN)	$28.500	$31.200
Costillitas de Cerdo (SIN GLUTEN)	$22.200	$24.000
Pechito de Cerdo (SIN GLUTEN)	$22.200	$24.000
Solomillo de Cerdo (SIN GLUTEN)	$24.900	$27.100

Nuestros Manjares

	½ Porción	Porción
Chivito (SIN GLUTEN)		$55.000
Cordero (SIN GLUTEN)	$36.500	$39.700
Lechón (SIN GLUTEN)	$36.500	$39.700
Cochinillo (SIN GLUTEN)		$72.800

Sugerencias

El Ferroviario

Mollejas

Al Verdeo $33.300
Mollejas Salteadas con Crema, Cebolla de Verdeo Acompañado con Papas Españolas.

A la Provenzal $33.300
Mollejas Salteadas con Ajo, Perejil y Vino Blanco Acompañado con Papas Españolas.

Riñon

A la Provenzal $18.500
Riñones Salteados con Ajo, Perejil y Vino Blanco Acompañado con Papas Españolas.

Al Vino Blanco $18.500
Riñón Fileteado Salteado con Vino Blanco Acompañado de Papas Españolas

Al Ajillo (SIN GLUTEN) $18.500
Riñones Salteados con Mucho Ajo, Aceite de Oliva y un Toque de Pimentón. Acompañados con Papas Españolas.

Matambre Tiernizado

A la Pizza $33.300
Fondo de Salsa Portuguesa y Matambre Tiernizado con Salsa Fileto y Muzzarella Gratinada, Rodajas de Tomate con Lluvia de Huevo y Aceitunas. Acompañado de Papa, Batata y Calabaza.

Al Verdeo $33.300
Matambre Tiernizado Cubierto con Crema y Cebolla de Verdeo Acompañado con Papas Españolas.

Al Roquefort $33.300
Matambre Tiernizado Cubierto de Salsa Blanca con Fusión de Muzzarella y Roquefort, Acompañado con Papas Españolas.

Escalope de Lomo a la Marzala $49.800
Bifecitos de Lomo a la Parrilla Acompañado por una Salsa a Base de Marzala.

Lomito

Al Ajillo (SIN GLUTEN) $49.800
Bife de Lomo a la Parrilla salteado con mucho Ajo, Aceite de Oliva y un toque de Pimentón. Acompañado con Papas Españolas.

Entrerriano (SIN GLUTEN) $49.800
Bife de Lomo a la Parrilla Cubierto por Fetas de Queso, Cebolla, Morrón, Panceta, Tomate en Rodajas y Acompañado por Papas Españolas.

Al Champiñón $49.800
Bife de Lomo a la Parrilla Salteado con una Salsa a Base de Demi Glace, Crema y Champiñones. Acompañado con Papas Noisette.

Al Verdeo $49.800
Bife de Lomo a la Parrilla Cubierto con Crema y Cebolla de Verdeo. Acompañado con Papas Españolas.

A la Riojana (SIN GLUTEN) $49.800
Bife de Lomo a la Parrilla Cubierto por un Salteado de Tomate, Cebolla, Morrón y Arvejas. Con Huevos Fritos Arriba y Acompañado de Papas Españolas.

A la Pimienta $49.800
Bife de Lomo a la Parrilla Cubierto de Pimienta en Granos con una Salsa a Base de Crema Demi Glace y Pimientas Blancas y Negras. Acompañado con Papas con Crema y Queso Parmesano Gratinado.

Al Strogonoff $49.800
Bife de Lomo a la Parilla Cortado al Estilo

Costillitas de Cerdo

A la Riojana SIN GLUTEN $28.900
A la Parrilla Cubiertas por un Salteado de Tomate, Cebolla, Morrón y Arvejas. Con Panceta, Jamon y Huevos Fritos Arriba y Acompañadas de Papas Españolas.

Al Verdeo $28.900
Costillitas de Cerdo a la Parrilla Cubiertas con Crema y Cebolla de Verdeo. Acompañadas con Papas Españolas.

Al Ajillo SIN GLUTEN $28.900
Costillitas de Cerdo a la Parrilla Salteadas con Mucho Ajo, Aceite de Oliva y un Toque de Pimentón. Acompañadas con Papas Españolas.

Al Champiñón $28.900
Costillitas de Cerdo a la Parrilla Salteado con una Salsa a Base de Demi Glace, Crema y Champiñones. Acompañadas con Papas Noisette.

A la Mostaza $28.900
Costillitas de Cerdo a la Parrilla Cubiertas por una Salsa Hecha con Cebolla en Cubos Pequeños, Mostaza y Crema. Acompañadas con Papas Españolas.

Bondiola Agridulce $31.200
Bondiola de Cerdo Rellena de Ciruelas, Pasas, Panceta y Morrón. Cubierta por una Salsa Agridulce de Ananá, Peras, Duraznos y Frutillas. Acompañada de Batatas Fritas.

Conejo al Vino Blanco $33.300
Conejo Salteado con Salsa Demi Glace y Vino Blanco. Acompañado con Papas Españolas.

Cordero al Disco SIN GLUTEN $31.200
Cordero Hecho en el Disco, con Cebolla, Morrón, Apio, Laurel y Vino Blanco. Acompañado con Papas Españolas.

Colita de Cuadril Mechada al Horno
Colita de cuadril Mechada con Espinaca y $26.400
Salteada con Cebolla y Morrón.
Acompañada con Salsa Portuguesa y Papas Españolas.

Strogonoff Salteado con Cebolla, Morrón, Champiñones Portobello y Crema. Acompañado con Papas Noisette.

Bife de Chorizo

Al Ajillo SIN GLUTEN $49.800
Bife de Chorizo a la Parrilla salteado con Mucho Ajo, Aceite de Oliva y un Roque de Pimentón. Acompañado con Papas Españolas.

Entrerriano SIN GLUTEN $49.800
Bife de Chorizo a la Parrilla Cubierto por Fetas de Queso, Cebolla, Morrón, Panceta, Tomate en Rodajas y Acompañado por Papas Españolas.

Al Champiñón $49.800
Bife de Chorizo a la Parrilla Salteado con una Salsa a Base de Demi Glace, Crema y Champiñones. Acompañado con Papas Noisette.

A la Riojana SIN GLUTEN $49.800
Bife de Chorizo a la Parrilla cubierto por un salteado de Tomate, Cebolla, Morrón y Arvejas. Con Huevos Fritos arriba y Acompañado de Papas Españolas.

A la Pimienta $49.800
Bife de Chorizo a la Parrilla Cubierto de Pimienta en Granos con una Salsa a Base de Crema Demi Glace y Pimientas Blancas y Negras. Acompañado con Papas con Crema y Queso Parmesano Gratinado.

Salmón Grillado

Con Papas al Natural SIN GLUTEN $51.700
Con Salsa de Camarones $57.600
Salmon Grillado a la Parrilla, Cubierto con Salsa de Crema de Camarones. Acompañado con Papas Noisette.

Ranas a la Provenzal $53.500
Ranas Rebozadas en Harina Fritas, Salteadas con Ajo, Perejil y Vino Blanco. Acompañadas con Papas Españolas.

Nuestras Pastas y Salsas

Pastas Caseras
Libres de Gluten

Sin T.A.C.C.

Cintas al Huevo SIN GLUTEN $9.600
Malfati de Espinaca y Ricota SIN GLUTEN $9.600
Ñoquis de Papa SIN GLUTEN $9.600
Panzotis: SIN GLUTEN

Salsas Especiales
Fileto, Bechamel o Mixta $3.700
Rosa o Crema $6.400

de Espinaca y Provolone $12.100
de Ricota, Jamón y Muzzarella $12.100

Ravioles: SIN GLUTEN
de Espinaca y Pollo $12.100
de Ricota $12.100

Raviolones: SIN GLUTEN
Capresse $12.100
de Calabaza, Muzzarella y Albahaca $12.100

Sorrentinos: SIN GLUTEN
de Berenjena, Muzzarella, Albahaca y Ajo $12.100
de Cordero $13.600
de Jamón, Ricota y Nuez $12.100
de Jamón y Queso $12.100
de Salmón $13.600

Torteleris: SIN GLUTEN
de Ricota, Champiñón y Muzzarella $12.100
de Ricota, Espinaca y Pollo $12.100

Pastas
Canelones Espinaca y Pollo $12.100
Lasagna de Carne, Ricota y Espinaca* $14.900
* Solo los Domingos

Parisienne $6.400
Crema, champiñón, pollo, jamón.

Caruso $6.400
Crema, champiñón, jamón, queso rallado, salsa demi-glace.

Brócoli $6.400
Brócoli, crema, panceta, cebolla.

Scarparo $6.400
Fileto, crema, verdeo, jamón, pesto.

Príncipe de Napoli $6.400
Fileto, crema, ajo, champiñón, huevo.

Cuatro Quesos $6.400
Crema, roquefort, mozzarella, parmesano, fontina.

Roquefort $6.400
Crema, roquefort.

Quesos $6.400
Crema, parmesano, mozzarella.

Bolognesa SIN GLUTEN $6.400
Fileto, carne picada.

Rosa con Pesto $6.400

La Nona $6.400
Crema, champiñón, mozzarella, jamón.

La Estación $6.400
Crema, verdeo, ajo, champiñón.

Príncipe de Mónaco $6.400
Fileto, pollo, bechamel, jamón, huevo.

Ternera

Milanesas

	½ Porción	Porción
Milanesa	$37.500	$48.500
Napolitana Jamón, mozzarella, salsa de tomate.	$47.600	$65.900
Napolitana con Guarnición	$50.700	$72.300
Suiza Mozzarella y papas fritas.	$47.600	$57.300
Completa Cuatro huevos fritos, papas fritas.	$43.500	$60.800
Maryland Jamón, morrón, arvejas, salsa de choclo, banana frita, papas fritas.	$50.700	$72.300
A la Pizza Mozzarella, rodajas de tomate, papas fritas, aceitunas y huevo.	$50.700	$72.300
A la Fugazzeta Cebolla, mozzarella, orégano.	$50.700	$72.300

	½ Porción	Porción
Con Guarnición	$40.900	$54.100
Riojana Huevo frito, arvejas, panceta, morrón, papas fritas.	$50.700	$72.300
Parmitiere Salsa blanca, jamón, salsa demi-glace.	$50.700	$72.300
Alaska Cubierta con humita y con guarnición grissete.	$50.700	$72.300
"El Ferroviario Salsa blanca, verduras salteadas, mozzarella, rodajas de tomate, queso parmesano y papas españolas.	$50.700	$72.300
Ranchera Jamón, mozzarella, queso cheddar, panceta, tres huevos fritos y papas a la provenzal.	$50.700	$72.300
Al Champiñón Salsa blanca, salsa demi-glace, champiñones, queso parmesano y papas españolas.	$50.700	$72.300

Especialidades en Aves

Supremas

	½ Porción	Porción
Suprema	$39.400	$48.500
Napolitana Jamón, mozzarella, salsa de tomate.	$47.600	$65.900
Napolitana con Guarnición	$50.700	$72.300
Suiza Mozzarella y papas fritas.	$47.600	$57.300
Completa Huevos fritos, papas fritas.	$43.500	$60.800
Maryland Jamón, morrón, arvejas, salsa de choclo, banana frita, papas fritas.	$50.700	$72.300
A la Pizza Mozzarella, rodajas de tomate, papas fritas, aceitunas y huevo.	$50.700	$72.300
A la Fugazzeta Cebolla, mozzarella, orégano.	$50.700	$72.300

	½ Porción	Porción
Suprema con Guarnición	$39.400	$54.100
Riojana Huevo frito, arvejas, panceta, morrón, papas fritas.	$50.700	$72.300
Parmitiere Salsa blanca, jamón, salsa demi-glace.	$50.700	$72.300
Alaska Cubierta con humita y con guarnición grissete.	$50.700	$72.300
"El Ferroviario" Salsa blanca, verduras salteadas, mozzarella, rodajas de tomate, queso parmesano y papas españolas.	$50.700	$72.300
Ranchera Jamón, mozzarella, queso cheddar, panceta, tres huevos fritos y papas a la provenzal.	$50.700	$72.300
Al Champiñón Salsa blanca, salsa demi-glace, champiñones, queso parmesano y papas españolas.	$50.700	$72.300

Churrasquitos

Churrasquitos de Pollo

A la Crema de Limón $25.200

A la Mostaza $25.200

Crema, mostaza, papas españolas.

Churrasquitos de Ave

A la Crema de Verdeo $25.200

Crema, verdeo, papas españolas.

Al Ajillo SIN GLUTEN $25.200

Salsa demi-glace, ajo, papas españolas.

Al Champiñón $25.200

Salsa demi-glace, champiñón, papas españolas.

A la Provenzal $25.200

Ajo, perejil, vino blanco, papas españolas.

Especialidades al Sarten

Guarniciones

Purés	½ Porción	Porción
Papa (SIN GLUTEN)	$4.700	$5.400
Zapallo (SIN GLUTEN)	$4.700	$5.400
Mixto (SIN GLUTEN)	$4.700	$5.400

Fritas		
Batatas (SIN GLUTEN)	$4.700	$5.400
Papas (SIN GLUTEN)	$4.700	$5.400
Papas a la Provenzal (SIN GLUTEN)		$6.600
Papas Pay (SIN GLUTEN)		$6.600
Papas Españolas (SIN GLUTEN)	$5.200	$6.600

	½ Porción	Porción
Huevo Frito (SIN GLUTEN)		$1.700
Arroz Blanco (SIN GLUTEN)		$5.400

Papas Especiales		
Al Natural (SIN GLUTEN)	$4.100	$4.700
A la Crema	$8.600	$11.000
Noissette		$11.000
Fritas con Cheddar		$8.600
Fritas "El Ferroviario"		$12.800

Cheddar, panceta, cebolla de verdeo y huevo frito.

Al Sarten

Tortillas	Porción
De Papa (SIN GLUTEN)	$10.800
De Papa y Cebolla (SIN GLUTEN)	$10.800
Española	$16.900
Papa, cebolla, morrón, chorizo colorado.	
"El Ferroviario"	$16.900
Espinaca y cebolla cubierta con salsa blanca, mozzarella, tomate y queso parmesano.	
De Verdura (SIN GLUTEN)	$11.000
Revuelto Gramajo	$11.000

Omelett's	Porción
De Jamón	$11.000
Suizo	$11.000
De Verduras	$11.000
De Champiñón	$11.000
Mixto de Jamón y Queso	$11.000
De Calabaza	$11.000
De Brócoli	$11.000

APTO PARA CELIACOS

Ensaladas

Tradicionales

Combinaciones hasta 3 variedades $6.200
Remolacha, tomate, zanahoria, chaucha, papa, radicheta, rucula, lechuga, apio, hinojo, repollo, berro, huevo, cebolla, pepino.

Ensalada Completa $14.900
(De Todo!!!!)

Del Cheff

Tropical $17.200
Jamón, tomate, lechuga, palmitos, durazno.

Lorena $17.200
Manzana, zanahoria, melón, palmitos, salsa americana.

Elyseé $17.200
Tomate, palmitos, ananá, apio, nuez, salsa golf.

Playboy $17.200
Pollo, huevo, jamón, ananá, palmitos.

París $17.200
Pollo, papa, chaucha, tomate, huevo, salsa americana.

Caprese $17.200
Mozzarella, tomate, albahaca.

Del César $17.200
Lechuga juliana, parmesano, croutons, pollo y salsa césar a base de oliva, anchoas y ajo.

Primavera $17.200
Lechuga, tomate, remolacha, huevo, jamón, zanahoria, queso, pollo, salsa golf.

Waldorf $17.200
Manzana, apio, nueces, aderezo a base de crema de leche y mayonesa.

Ferroviario $17.200
Lechuga, arroz blanco, pollo, choclo, tomate, queso parmesano, croutons.

Dulces

Consulte variedad de nuestros postres para Diabéticos.

Delicias

Pera al Borgoña $5.000
Copa Catalana $3.500
Tiramisú $5.600
Postre Balcarce $5.600
Mousse de Chocolate $4.500
Brownie con Helado $6.600
Volcan de Chocolate con Helado $6.600

Panqueques
Quemado de Dulce de Leche $5.200
De Manzana Quemado al Rhum $11.900
De Banana Quemado al Rhum $11.900

Especiales

Chocotorta $5.600
Postre "Lula" $16.100
Base de brownie, bochas de helado, crema chantillí, duraznos en almíbar y bañado con Tía María Cream.

Postre "El Ferroviario" $21.800
Base de budín de pan, bochas de helado, macedonia de frutas, crema chantillí, dulce de leche, frutos en almíbar y cubanitos.

Copas Heladas

Bocha de Helado $2.200
Almendrado $3.500
Bombón Helado $3.500
Charlotte $5.300

Don Pedro con J&B $5.300
Ensalada de Frutas con Helado $6.200
Copa Anita $6.900
Dulce de leche, crema, helado de chocolate, nueces, charlotte, licor de café.
Frutillas con Helado $6.200

Bombones

Milkshake

Bombón de Menta Granizada.....$6.200
Bombón de Chocolate Blanco.....$6.200
Bombón de Maracuyá $6.200

LACTEOS VACALIN® ARGENTINOS

Frutilla y Dulce de Leche
Frutilla
Granizado
Menta y Chocolate
Menta Granizada
Banana y Dulce de Leche
Oreo

Vainilla
Vainilla y Café
Chocolate
Chocolate y Café

$4.300

Gustos de Helados

Almendrado

Ananá a la Crema

Banana Split

Chocolate

Crema americana

Dulces de Leche
Clásico
Bombón
Granizado

Frutilla a la Crema

Frutilla al Agua

Frutos del Bosque

Granizado

Limón al Agua

Mascarpone de Frutos Rojos

Menta Granizada

Sambayon

Tramontana

Vainilla

Dulces

Consulte variedad de nuestros postres para Diabéticos.

Postres Clásicos

Flan.....$4.200
Budín de Pan.....$4.200
Tarantela.....$4.200
Banana con Crema o Dulce de Leche.....$2.900
Ensalada de Frutas.....$4.200

Frutillas
Con Jugo de Naranja.....$5.200
Al Oporto.....$5.200
Con Crema.....$5.200

Zapallo en Almíbar.....$5.400
Zapallo en Almíbar con Queso
Mar del Plata.....$7.200

Quinotos en Almíbar.....$5.400
Batatas en Almíbar.....$5.400
Higos en Almíbar con Crema.....$6.300
Ananá en Almíbar.....$2.900
Duraznos en Almíbar.....$2.900

Arroz con Leche $2.900

Queso Fresco y Dulce $4.500
Queso Mar del Plata y Dulce $6.200
Mamón con Queso Mar del Plata $7.800
Dulce de Cayote con Queso $7.800
Queso Fresco $2.600
Queso Mar del Plata $3.900
Dulce de Batata o Membrillo $2.500

Recargos
Dulce de Leche o Crema Chantillí $2.300

Libres de Gluten
Tiramisú $5.500
Brownie $5.500
Torta Bombón $5.500

Nuestros Vinos

Tintos

Bodega "Catena Zapata"
Dv Catena Malbec Argentino 3000cc $480.000
Dv Catena Malbec Argentino 1500cc $206.000
El Gran Enemigo Red Blend $114.000
D.V. Catena Malbec Argentino $112.300
Angelica Zapata Malbec $40.500
Nicasia Red Blend 1500cc $44.000
D.V. Catena Cab Cab $37.200
D.V. Catena Mab Mab $37.200
D.V. Catena Vineyard Design. Adrianna $36.000
Angelica Zapata Cabernet Franc $36.000
El Enemigo Malbec $33.800
El Enemigo Cabernet Franc $33.800
El Enemigo Bonarda $33.800
D.V. Catena Pinot Pinot Noir $25.200
Saint Felicient Bonarda $24.000
D.V. Catena L'Esploratore Malbec $29.000
D.V. Catena Cab Mab $21.000
Saint Felicien Cabernet Sauvignon $17.800
Saint Felicien Malbec $17.800
Saint Felicien Cabernet Franc $17.800
Nicasia Malbec $14.900
Nicasia Cabernet Franc $14.900
Alamos Cabernet $12.200
Alamos Malbec $12.200
Alamos Red Blend $12.200

Bodega "La Rural"

Tintos

Luigi Bosca de Sangre Red Blend $49.200
Luigi Bosca de Sangre Valle de Uco Mb $46.600
Luigi Bosca Pinot $33.100
Luigi Bosca Malbec $29.700
Luigi Bosca Cabernet $29.700
La Linda Malbec $19.700

Bodega "Nina"
Vino Ferroviario $17.400
Gran Nina Malbec $17.400
Gran Nina Cabernet Franc $17.400
Gran Nina Petit Verdot $17.400
Nina Gold Malbec $11.800
Nina Gold Cabernet Franc $11.800
Nina Gold Petit Verdot $11.800

Bodega "Luca"
Luca Beso de Dante $57.700
Luca Malbec $44.100
Cuchillo de Palo Cabernet Franc $19.700
Cuchillo de Palo Malbec $19.700
Casa de Herrero Malbec $16.000
Casa de Herrero Cabernet Franc $16.000
Ojo de Buen Cubero Malbec $14.000

Rutini Malbec 3000 cc $286.200
Rutini Cabernet Malbec 3000cc $173.300
Rutini Malbec 1500 cc $126.500
Rutini Cabernet Malbec 1500cc $93.200
Rutini Merlot Altamira $72.600
Rutini Malbec Altamira $72.600
Rutini Cabernet Sauvignon Gualtallary $72.600
Rutini Cabernet Franc Gualtallary $72.600
Rutini Malbec Gualtallary $72.600
Rutini Malbec 750 cc $40.600
Rutini Pinot Noir $38.700
Rutini Cabernet Malbec 750cc $22.700
Rutini Cabernet Franc-MB $22.700
Trumpeter Reserva Malbec $20.700
Trumpeter Reserva Cabernet $20.700
Trumpeter Reserva Pinot Noir $20.700
Trumpeter Reserva Bonarda $20.700
Trumpeter Reserva Petit Verdot $20.700
Trumpeter Reserva Blend $20.700
Trumpeter Malbec $16.000
Trumpeter Cabernet Franc $16.000
Trumpeter Cabernet Sauvignon $16.000
Trumpeter Syrah $16.000
Trumpeter Merlot $16.000
Encuentro Malbec $15.800
San Felipe Roble Malbec $9.500
San Felipe Roble Cabernet Sauvignon $9.500
San Felipe Malbec $8.900
San Felipe Cabernet $8.900
San Felipe 12 Uvas $8.900
San Felipe Tinto $8.900

Bodega "Nieto Senetiner"

Ruca Malen Cap 3 ..... $59.000
Cadus Malbec $56.500
Felino $27.400
Ruca Malen Cap 2 ..... $22.200
Nieto Senetiner Patrimonial Malbec Doc $21.000
Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda $21.000
Ruca Malen Cap 1 ..... $15.000
Nieto Senetiner Malbec $14.500
Emilia Malbec $10.500
Benjamin Malbec $7.000

Bodega "Luigi Bosca"

Luigi Bosca Paraiso $170.000
Luigi Bosca los Nobles $85.000
Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc $52.800

Blancos

Luigi Bosca Riesling $42.000
Saint Felicien Rose $42.000
Luca Chardonay $35.000
Rutini Chardonay $31.900
Luigi Bosca Chardonay $29.800
Luigi Bosca Sauvignon Blanc $22.000
Encuentro Chardonay $20.000
Saint Felicien Chardonay $17.800
Alamos Chardonay $17.200
Trumpeter Chardonay $13.300
Rincon Famoso $10.500
Nicasia Blanc de Blancs $11.500
Santa Julia Dulce Natural $10.100
Emilia Dulce $10.000
San Felipe Chardonay $9.500
San Felipe Roble Rose de Malbec $9.500
San Felipe Blanco $8.900
Norton Cosecha Tardia $6.000
Benjamin Chardonay $5.500
Etchar Torrontes $5.500

Champagnes

Rutini Brut Nature (Champenoise) $42.700
Baron B $34.900
Rutini Espumante Extra Brut $32.400
Rutini Encuentro Brut Nature $21.300
Chandon Delice $20.700
Chandon Extra Brut $18.800
Nieto Brut Nature $18.800
Nieto Extra Brut $17.800
El Ferroviario Extra Brut $17.400
Norton Cosecha Especial Extra Brut $10.200

Cocktails

Emilia Clarea $10.000
Emilia Rose $10.000
Emilia Sangria $10.000
Emilia Spritz $10.000

EL FERROVIARIO

Restaurant & Parrilla

Pida Recomendación

Nuestros mozos le aconsejaran sobre las porciones de los platos

Servicio de Mesa (a partir de 12 años) $3.000

elferroviariook | *elferroviarioparrilla.com* | *+54 9 11 3059-7666* *+54 9 11 3086-2242* | *@ElFerroviario.Parrilla*