



Calidad profesional

Calidez de hogar

Sabor de Barrio

Una tradición que perdura

1991 - 2025

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

Servicio de mesa \$ 3000 / Cover Charge \$ 3000

Horario: Merienda: 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	\$ 6100 _(copa)	10500
Fuego Negro Cabernet Sauvignon	\$ 6100 _(copa)	10500
BODEGAS CHANDON		
Latitud 33 Cabernet Sauvignon	\$	13800
Latitud 33 Malbec	\$	13800
BODEGAS LA RURAL		
Trumpeter Malbec	\$	20000
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$	20000
BODEGAS LOPEZ		
López	\$ 6300	8800



VINOS TINTOS



3/8

3/4

BODEGAS NIETO SENETINER

Nieto Senetiner Malbec - Cabernet Sauvignon	\$	14500
Nieto Benjamin Malbec - Cabernet Sauvignon	\$	9700

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

Alma Mora Malbec	\$	10500
Alma Mora Cabernet	\$	10500
Los Intocables Malbec	\$	18100

BODEGAS CATENA ZAPATA

Los Álamos Malbec	\$ 7500	13400
Los Álamos Cabernet Sauvignon	\$	13400
Nicasia Red Blend Malbec	\$	16400
Nicasia Red Blend Cabernet Franc	\$	16400
DV Catena Malbec	\$	33800
DV Catena Cabernet	\$	33800



VINOS BLANCOS



	3/8	3/4
BODEGAS CASA MONTES (Vino regional de San Juan)		
Fuego Negro Viognier	\$ 6100 _(copa)	10500
BODEGAS CATENA ZAPATA		
Los Álamos Chardonay	\$	13400
Los Álamos Suavignon Blanc	\$	10500
BODEGAS LOPEZ		
López	\$ 5800	8800
Rincón Famoso Rose	\$	9100
BODEGAS NIETO SENETINER		
Benjamín Chardonay	\$	8300
BODEGAS NORTON		
Cosecha Tardía (dulce natural)	\$ 4800 _(copa)	9100



VINOS ESPUMANTES



	3/8	3/4
BODEGAS CHANDON		
Chandon Extra Brut	\$	30800
BODEGAS CATENA ZAPATA		
Álamos Extra Brut	\$	18700



BEBIDAS



Otras Bebidas

Cerveza Stella Artois 975 cc	\$ 9200
Whisky Blenders Pride	\$ 4700
Whisky Chivas Regal	\$ 6500

Cafetería

Café	\$ 2500
Café con crema	\$ 2700
Café y medio (jarrito)	\$ 2700
Café y medio (jarrito) con crema	\$ 3200
Café doble	\$ 3200

Tés

Té (Boldo, Tilo, Manzanilla, Cachamay o Verde)	\$ 2500
---	---------

Bebidas sin alcohol

Aguas con o sin Gas	\$ 3100
Gaseosas (Pepsi)	\$ 3200
Aguas Saborizadas	\$ 3200

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



ENTRADAS



Entradas Frías

Vittel Thoné (de peceto)	\$ 14300
Matambre arrollado (elaboración propia) con Ensalada Rusa o Verde (para compartir)	\$ 15600
Jamón Crudo solo	\$ 6200
Jamón Crudo con ensalada rusa	\$ 8400
Mozzarella Caprese con jamón crudo	\$ 8600
Mayonesa de Atún (con papas o arroz y tomate cubeteados)	\$ 14000
Mayonesa de Ave (con papas o arroz y tomate cubeteados)	\$ 7300
Salpicón de Ave (para compartir)	\$ 9200
Lengua a la Vinagreta	\$ 9200

Entradas Calientes

Empanada Salteña (carne cortada a cuchillo, fritas o al horno)	\$ 2200
Rabas a la Romana (para compartir)	\$ 24600
Provoleta al oreganato y oliva	\$ 7300
Provoleta especial (panceta, morrón y tomate).....	\$ 8400
Crêpe con camarones y estragón	\$ 21900
Champiñones rellenos	\$ 13900
Mozzarella a la Milanese	\$ 7300
Ensalada tibia de mariscos (camarón, mejillones y calamar)	\$ 28900
Mollejitas a la crema de marsala	\$ 8700
Sopa Crema de Espinaca	\$ 6300
Sopa Crema de Calabaza	\$ 6300



ENSALADAS Y GUARNICIONES



Ensaladas Simples

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

Un ingrediente	\$ 5000	Completa (4 Ingredientes)	\$ 10400
Mixta (2 ó 3 Ingredientes)	\$ 8300	Súper (5/6 Ingredientes)	\$ 12500

Ensaladas Especiales (se puede compartir)

Caribeña (base lechuga,zanahoria,choclo,queso,jamon cocido,pollo cubeteados)	\$ 16000
Griega (lechuga, morrón, aceituna, tomate, mozzarella, oliva y aceto)	\$ 16000
Chipre (atún, tomate, mozzarella, aceitunas negras, albahaca y arvejas)	\$ 22300
Mediterránea (atún, lechuga, morrones, aceitunas, tomate,oliva y aceto)	\$ 22300
Nórdica (pollo, verde a elección, tomate, mozzarella, aceitunas, oliva y limón)	\$ 16000
Caesar (cisar) (lechuga, croutones, pollo, parmesano y aderezo)	\$ 22300

Guarniciones y Porciones

	Guarnición	Porción
Puré de Manzanas	\$ 7000	\$ 9200
Puré de Papas	\$ 6800	\$ 8100
Puré de Zapallo Anco	\$ 6800	\$ 8100
Papas Fritas Alumetes (cortadas a cuchillo)	\$ 6800	\$ 8100
Papas Fritas a la Española (cortadas a cuchillo)	\$ 6800	\$ 8100
Papas Fritas Noisette	\$ 7000	\$ 9200
Papas al Natural	\$ 6100	\$ 8100
Papas Pay		\$ 9200
Papas Gratinadas a la Crema	\$ 8100	\$ 10400
Espinaca Gratinada a la Crema	\$ 8100	\$ 10400
Batatas Fritas	\$ 8100	\$ 10400
Vegetales a la Plancha (berenjenas, zapallito, tomate, morrón, cebolla)	\$ 8100	\$ 10400
Ensalada Rusa	\$ 7000	\$ 9200
Arroz Blanco	\$ 6800	\$ 8100
Huevos fritos (c/u)		\$ 1400



COCINA

(Minutas Varias)



Milanesas y Supremas

Milanesa o Suprema (sola)	\$ 8800
Milanesa o Suprema con papas fritas* o puré	\$ 11400
Milanesa o Suprema Completa	\$ 11900
Napolitana (sola)	\$ 11900
Napolitana con papas fritas* o puré	\$ 13800
Rellena a la Kiev (manteca a las hierbas, queso y jamón, con papas fritas* o puré).....	\$ 15400
A la Suiza (salsa bechamel y queso, con papas noisette)	\$ 15400
A la Maryland (crema de choclo, panceta, arveja, morrón, banana frita y papas pay) .	\$ 13800
(*)Recargo por Guarnición a la Provenzal o Papas Noisette	\$ 2000

Tortillas, Omelettes y Arroces

Tortilla de Papas (papa, huevo y cebolla) (para compartir)	\$ 10300
Tortilla de Papas con champiñones (para compartir)	\$ 12400
Tortilla a la Española (con chorizo colorado) (para compartir)	\$ 14100
Tortilla a la Florentina (con acelga, cebolla y parmesano) (para compartir)	\$ 12400
Tortilla de Vegetales y Champiñones	\$ 12400
Revuelto Gramajo (para compartir)	\$ 10300
Arroz a la Persa (pollo, almendras y pasas de uva)	\$ 12400
Arroz con Mariscos (mejillones, calamar, langostinos y camarón)(para compartir)	\$ 38200
Arroz con Mejillones y Vegetales	\$ 19600
Arroz con Calamares (para compartir)	\$ 21400
Arroz con Calamares (para 2/3 personas)	\$ 25000
Arroz a la Valenciana (manteca, azafrán, cebolla, queso y morrón)	\$ 16900
Arroz con Hongos y Vegetales	\$ 12400
Arroz con Pollo (azafrán y vegetales)	\$ 16900
Risoto de Camarones (camarones, puerro y azafrán)	\$ 26700
Omelette Suizo	\$ 9700
Omelette Mixto	\$ 9700
Omelette de Vegetales y Parmesano	\$ 9700
Omelette de Vegetales y Champiñones	\$ 12400



COCINA



Pastas Frescas

(amasadas por nosotros)

Tallarines al Huevo	\$ 7800
Tallarines con Mejillones y Vegetales	\$ 19800
Canelones de Pollo y Vegetales	\$ 8600
Ñoquis de Papa y Huevo	\$ 8600
Ravioles de Pollo y Vegetales	\$ 11600
Raviolones de Salmón Rosado (en masa de tinta de calamar)	\$ 18200
Sorrentinos de Jamón y Mozzarella	\$ 12800

Nuestras Salsas

Salsa de Tomate (tucu elaborado con tomates frescos)	\$ 5900
Salsa Blanca	\$ 5900
Filetto (tomate, ajo, laurel, vino blanco y orégano)	\$ 7300
Basílico (oliva, ajo, tomate concasé y albahaca)	\$ 7300
Mixta (tucu y bechamel)	\$ 7300
Pesto (albahaca, perejil, nuez y aceite de oliva)	\$ 7300
Rosse (tucu y crema)	\$ 7300
Roquefort (base crema y roquefort).....	\$ 9900
Matricciana (tomate concaset, panceta, albahaca y ajo)	\$ 9900
Estofado de ternera (fondo de cebolla y morrón, vino blanco y salsa de tomate)	\$ 9900
Bolognesa (carne de lomo, jamón,tomate, hongos y hierbas)	\$ 9900
A los 4 Quesos (gruyere, parmesano, mozzarella y roquefort)	\$ 9900
Scarparo (tomate, crema, verdeo, albahaca y jamón)	\$ 9900
Francesa (pollo, verdeo, champiñones y crema)	\$ 9900
Putanesca (picante) (oliva, ajo, aceituna, anchoa y tucu)	\$ 9900
Parisien (pollo, jamón y champiñones)	\$ 9900
Príncipe de Nápoles (tucu, crema, jamón, pollo, queso y huevo).....	\$ 9900
Crema de Camarones y Puerros	\$ 20400
De Salmón Rosado (salmón rosado, crema, y verdeo)	\$ 20400
De Mariscos	\$ 20400



MARISCOS



Pulpo a la Gallega (300gr.) (pimentón, oliva y papas al natural)	\$ 60000
Pulpo a la Vasca (300gr.) (pimentón picante, láminas de ajo, vinagre, oliva y papas al natural)	\$ 60000
Rabas a la Romana (para compartir)	\$ 24600
Mejillones al Ajillo o Provenzal (con timbal de arroz)	\$ 19800
Mejillones con Tallarines y Vegetales	\$ 19800
Gambas al Ajillo o Provenzal (con timbal de arroz)	\$ 24700
Gambas a la Marinera con salsa tártara (con fritas*o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 24700
Paella Valenciana (Pescados, Mariscos y Pollo) (para 2/3 personas)	\$ 57000
Arroz con Mariscos (mejillones, calamar, langostinos y camarón)(para compartir)	\$ 38200
Arroz con Calamares (para compartir)	\$ 21400
Arroz con Calamares (para 2/3 personas)	\$ 25000
Arroz con Mejillones y Vegetales	\$ 19600
Risoto de Camarones (camarones, puerro y azafrán)	\$ 26700
Ensalada Tibia de Mariscos (camarón, mejillones, calamar y vegetales salteados) ...	\$ 28900



PESCADOS



Filet de Merluza (Parrilla o Plancha)	\$ 9400
Filet de Merluza con frita ó puré	\$ 14000
Filet de Merluza a la Romana	\$ 10200
Filet de Merluza relleno de Vegetales (con papas al natural*).....	\$ 16000
Filet de Merluza al gusto	\$ 16000
Filet de Gatuza (Plancha o Parrilla)	\$ 12400
Filet de Gatuza a la Romana	\$ 13100
Filet de Gatuza al gusto	\$ 17100
Salmón Rosado (Parrilla o Plancha)	\$ 33900
Salmón Rosado al gusto	\$ 40800
(*) Recargo por papas Noisette	\$ 2000

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**

\$ 2000



CARNE VACUNA



(porciones abundantes)

Asado de Tira (de 8 a 10 costillas)	\$ 20400
Bife de Chorizo (400/500g)	\$ 23600
1/2 Bife de Chorizo (a la parrilla)	\$ 18000
Bife de Chorizo Mariposa (550/650g) (para compartir)	\$ 28400
Bife Mariposa de la Casa (con champiñones, provenzal y papas españolas*)	\$ 35700
1/2 Bife de Chorizo de la Casa (con champiñones, provenzal y papas españolas*)	\$ 28400
Bife Mariposa con Crema de Verdeo y Mostaza (con papas españolas*)	\$ 35700
1/2 Bife de Chorizo con Crema de Verdeo y Mostaza (con papas españolas*) ..	\$ 28400
Bife de Lomo (350/400g) (a la parrilla)	\$ 26200
Medallón de Lomo a la Mostaza (con papas españolas*)	\$ 35700
Medallón de Lomo Doña Beba (cebolla, champiñón y crema con noisette) ...	\$ 35700
Lomo Clásico a la Pimienta (con papas a la crema).....	\$ 35700
Lomo al Champiñón (con papas noisette)	\$ 35700
Ojo de Bife (a la parrilla)	\$ 28600
1/2 Ojo de Bife (a la parrilla)	\$ 23600
Ojo de bife a la Pimienta (con papas a la crema)	\$ 35700
Ojo de bife al Champiñón (con papas noisette)	\$ 35700
Ojo de bife braceado con Hierbas, Oliva y Vino blanco (con puré mixto)	\$ 35700
1/2 Ojo de Bife al gusto	\$ 28600
Matambrito de ternera tiernizado (a la parrilla)	\$ 21200
Matambre de Ternera a la Pizza (con papas españolas)	\$ 27500
Matambre de Ternera a la Riojana (con arvejas, jamón, morrón, huevo y papas Españolas*)	\$ 27500
Matambre de Ternera a la Diabla (picante) (con papas españolas*).....	\$ 27500
Molleja fileteada (porción)	\$ 23600
Láminas de Molleja con Mostaza y Estragón (con papas españolas*)	\$ 27500
Riñón fileteado (porción)	\$ 14500
Riñoncito a la Mostaza o Provenzal (con papas a la española)	\$ 21200
Chinchulín tiernizado (porción)	\$ 14500
Chorizo (elaboración propia) (c/u)	\$ 7400
Morcilla (c/u)	\$ 7400
(*) Recargo por papas Noisette	\$ 2000

PARRILLADAS

(para compartir)

Tabla de Achuras para 2/3 personas

(Molleja, Riñón, Chinchulín, Chorizo y Morcilla) \$ 49100 |

Parrillada para 3/4 personas

(Asado, Pollo, Molleja, Riñón, Chorizo, Morcilla y Chinchulín) \$ 69900 |

Parrillada para 4/5 personas

(Asado, Cerdo, Pollo, Molleja, Riñón, Chorizo, Morcilla y Chinchulín) \$ 110000 |



BROCHETTES VARIOS EN ESPADA GALETERA GIGANTE



(para compartir 3/4 personas)

Brochette de Lomo (con papas fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 84500
Brochette de Ojo de Bife (con papas fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 84500
Brochette Mixto (novillo y pollo con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple)	\$ 84500
Brochette de Pollo (con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple).....	\$ 84500

CARNE DE CERDO

Churrasquito de Cerdo (a la Parrilla)	\$ 14500
Churrasquito de Cerdo grillé con Panceta y Tomillo (con batatas fritas)	\$ 20500
Carré de Cerdo (a la Parrilla)	\$ 14500
Carré de Cerdo con Salsa de Ciruelas (con papas noisette)	\$ 20500
Carré de Cerdo a la Crema de Limón (con puré de manzanas)	\$ 20500
Carré de Cerdo con Salsa dos Olivas (con batatas fritas)	\$ 20500

AVES

(deshuesado)

1/4 de Pollo (a la Parrilla)	\$ 8700
1/4 de Pollo con fritas ó puré	\$ 13900
1/4 de Pollo con Crema de Azafrán (con papas a la española*)	\$ 15900
1/4 de Pollo al Verdeo Crema o Vino Blanco (con papas a la española*)	\$ 15900
1/4 de Pollo al Champignón (con papas noisette)	\$ 15900
1/4 de Pollo a la Guadalupe (con papas españolas)	\$ 15900
1/4 de Pollo a la Provenzal o al Ajillo (con papas a la española*)	\$ 15900
1/4 de Pollo al Curry (con timbal de Arroz y Puerro)	\$ 15900
1/4 de Pollo a la Francesa (crema, verdeo y champignón con papas noisette) ..	\$ 17300
(*)Recargo por papas Noisette	\$ 2000



POSTRES



Postres Caseros

(elaboración propia)

Flan casero	\$ 6500
Budín de pan	\$ 6500
Ensalada de Frutas	\$ 8000
Ensalada de Frutas con Helado	\$ 9200
Queso y Dulce de Membrillo ...	\$ 8900
Queso y Dulce de Batata	\$ 6500
Frutillas solas (porción)	\$ 6500
Frutillas (con crema o jugo de naranjas)	\$ 8000
Frutillas Flambeadas (con Grand Marnier y helado)	\$ 9600
Tiramisú (porción)	\$ 9600
Torta Simbólica de Tiramisú ..	\$ 10600
Crocante de manzana (con helado de vainilla)	\$ 10200
Volcán de Chocolate con crema americana	\$ 10200
Mousse de Chocolate	\$ 10200
Sambayón caliente con Nueces	\$ 10200
Batido de Helado de Limón y Champagne	\$ 10200
Batido de Helado de Limón y Limoncello	\$ 10200
Don Pedro	\$ 10200

Recargo por Crema, Dulce de leche o Mousse (por c/gusto) .. \$ 2500

Helados de Crema

(tres gustos a elección)

Dulce de leche, Chocolate, Vainilla, Crema americana, Frutilla, Limón o Sambayón	\$ 8000
Bombón Suizo, Escocés o Almendrado	\$ 8000
Charlotte	\$ 8100
Recargo por Chocolate (frío o caliente)	\$ 2500

Panqueques

(elaboración propia)

De Dulce de leche	\$ 10200
De Manzana	\$ 10200
De Manzana flambeada al Rhum	\$ 11500