

# BERTO

COCINA DE AUTOR

## HORARIOS

**LUNES A DOMINGO de 12 a 15.30 hs**  
**MIÉRCOLES A DOMINGO de 20 a 00.30 hs.**

## RESERVAS

Teléfono de línea 02323-421106

RESERVAS@BERTO.COM.AR



→ **DETENÉ TU TIEMPO** ←

HUMBERTO **113** LUJÁN, BS AS



# BERTO

COCINA DE AUTOR



## MENÚ DE VIANDAS

- Ñoquis de espinaca con salsa rosa y queso sardo. \_\_\_\_\_ \$870
  - Pastel de carne con papas doradas y salsa demiglace. \_\_\_\_\_ \$870
  - Pollo a la mostaza con papas doradas. \_\_\_\_\_ \$870
  - Milanesas de cerdo con batatas fritas. \_\_\_\_\_ \$870
  - Filet de merluza apanado con puré de papas. \_\_\_\_\_ \$870
  - Ensalada Berto (hojas verdes, calabaza y zanahoria asada, tomates cherry, croutons, queso en hebras, vinagreta citrica). \_\_\_\_\_ \$870
- TODOS INCLUYEN BEBIDA, POSTRE Y UNA CORTESÍA.

## ENTRADAS INDIVIDUALES

- Escabeche de hongos de estación con vegetales y focaccia casera. \_\_\_\_\_ \$680
- Empanada de carne cortada a cuchillo fritas con dips de salsa brava. \_\_\_\_\_ \$290
- Polenta frita con salsa de tomates, albahaca, olivas negras y mozzarella. \_\_\_\_\_ \$580
- Provoleta dorada con tomates secos, ajo asados suaves y albahaca. \_\_\_\_\_ \$750

## PRINCIPALES

- Bife de chorizo 250 grs sobre escalibada, con papas al romero y limón, mayonesa de chimichurri. \_\_\_\_\_ \$1550
- Ojo de bife 250 grs gratinado con provoleta, papas al romero y limón, guarnición de vegetales asados aderezados con mostaza, miel y hierbas. \_\_\_\_\_ \$1680
- Salmón a la plancha con vegetales salteados y reducción de vino. \_\_\_\_\_ \$2600
- Ensalada Caesar (mix de lechugas, croutons, panceta ahumada crocante, aderezo caesar, queso en hebras y pollo dorado). \_\_\_\_\_ \$900
- Ensalada de langostinos (mix de hojas, tomates cherry, queso en hebras, cebolla encurtidas, croutons, aderezo a base de queso crema, langostinos crocantes). \_\_\_\_\_ \$1150
- Tortellinis en masa de tomates secos relleno de ragout de portobellos, queso mozzarella y pategras con salsa crema de puerros. \_\_\_\_\_ \$1150
- Lasagna de vegetales asados (berenjena, zucchini, morrón rojo, cebolla) mozzarella, salsa fileto y salsa bechamel, gratinada al horno con queso sardo. \_\_\_\_\_ \$1000
- Lonja de papa con salteado de champiñones y cebollas, queso vegano sobre escalivada (salsa de morrón asado, berenjena, cebolla asada). \_\_\_\_\_ \$1280

## MENÚ INFANTIL

- Bastoncitos de muzarella fritos con papas fritas. \_\_\_\_\_ \$750
- Fideos con salsa fileto o rosa. \_\_\_\_\_ \$750
- Bifecitos de carne con papas fritas. \_\_\_\_\_ \$750

## POSTRES

- Volcán de chocolate con salsa inglesa y helado de crema americana. \_\_\_\_\_ \$650
- Flan casero con dulce de leche y crema. \_\_\_\_\_ \$490
- Chesseecake cremoso con salsa de frutos rojos Berto. \_\_\_\_\_ \$610
- Tiramisú clásico con gel de café. \_\_\_\_\_ \$610
- Crème brûlée de vainilla quemada con azúcar saborizada de cítricos. \_\_\_\_\_ \$600
- Helado de crema americana con salsa de frutos rojos Berto. \_\_\_\_\_ \$390
- Helado dulce de leche con salsa de frutos rojos Berto. \_\_\_\_\_ \$390



Apto Celíaco

Algunos platos, si se modifican, pueden ser apto celíaco. CONSULTÁ LAS ALTERNATIVAS DISPONIBLES.

HUMBERTO



LUJÁN, BS AS

No se cobra cubierto.



Apto Vegetariano

Chef Ejecutivo Cristian Gillieri

# VINOS

• Alba en los Andes Malbec Finca 750 mL.	\$1670
• Castore Malbec Clasico 750 mL.	\$1980
• Durigutti Malbec 750 mL.	\$1650
• Durigutti Bonarda 750mL.	\$1650
• Durigutti Reserva Malbec 750mL.	\$2510
• Durigutti Reserva Cabernet Franc 750mL.	\$2510
• Durigutti Blanc de Blancs 750mL.	\$1650
• Altos las Hormigas Clasico Malbec 750 mL.	\$1250
• Altos las Hormigas Terroir Malbec 750 mL.	\$1840
• Colonia Las Liebres Cabernet Franc 750 mL.	\$1490
• Colonia Las Liebres Malbec 750 mL.	\$1490
• Lamadrid Clasico Malbec 750 mL.	\$1640
• Lamadrid Reserva Malbec 750 mL.	\$2090
• Lamadrid Zun Zun (Rosado) 750 mL.	\$2280
• Fuego Blanco Blend de Tintas 750 mL.	\$1100
• Vila Malbec/Cabernet 750 mL.	\$2200
• Alma Mora Malbec 750 mL.	\$790
• Navarro Correas LCP Malbec 750 mL.	\$1190
• Trapiche Reserva Malbec 750 mL.	\$1320
• Rutini Cabernet Malbec 750 mL.	\$3100
• Collovati Torrontés 750 mL.	\$1650
• Elementos Torrontes (Blanco) 750 mL.	\$710
• Cosecha Tardía (Dulce) 750 mL.	\$840
• Alma Mora Chardonnay 750 mL.	\$790
• Alba de los Andes Chardonnay 750 mL.	\$1670
• Copa Altos las Hormigas Mabelc.	\$500
• Copa Chardonnay.	\$400
• Copa Dolores Malbec Reserva (disponible L a V al mediodía).	\$400

## ESPUMANTES

• Sidra Saenz Briones 1888 750 mL.	\$1100
• Navarro Correa Extra Brut (Champagne) 750 mL.	\$1500
• Chandon (Champagne) 750 mL.	\$2730
• BaronB (Champagne) 750 mL.	\$5480

## WHISKIES

• Johnny Walker Black Label.	\$600
• Jack Daniel's.	\$700
• Chivas Regal 12 Años.	\$550
• Jameson.	\$500
• Johnny Walker Red Label.	\$550

## CERVEZAS

• Imperial Lager lata de 473cm3.	\$250
• Imperial Amber Lager lata de 473cm3.	\$250
• Imperial APA lata de 473cm3.	\$250
• Imperial IPA lata de 473cm3.	\$250
• Imperial Cream Stout lata de 473cm3.	\$250
• Heineken lata de 473cm3.	\$300
• Sol lata de 473cm3.	\$330

## TRAGOS

• Aperol Spritz.	\$520
• Tinto de Verano (vino Malbec, gaseosa lima limón).	\$480
• Destornillador (jugo natural y vodka).	\$550
• Gin Tonic (Tankeray Clásico).	\$520
• Gin Tonic (Tankeray Flor de Sevilla).	\$550
• Campiari Berto.	\$480
• Gancia Berto.	\$480
• Cynar Tonica Pomelo.	\$480
• Fernet Cola.	\$480
• Cuba Libre (gaseosa cola y ron).	\$520

## GASEOSAS

• Pepsi.	\$230
• Pepsi Black.	\$230
• 7 Up.	\$230
• 7 Up Free.	\$230
• Agua mineral Sin gas.	\$230
• Agua mineral Con gas.	\$230

## JUGOS NATURALES / CAFETERÍA

• Pomelada.	\$380
• Naranjanda.	\$380
• Café/Café Ristretto.	\$150
• Café Jarrito.	\$180
• Café Cortado /Café Doble.	\$180
• Té.	\$150