



VITTO

(PARA COMPARTIR)

MOLLEJAS GRILL

Tiernas mollejas doradas, infusionadas con hierbas, bañadas en una delicada reducción de champagne y puerro.

\$16.600

BURRATA

\$28.000

• HUEVOS ROTOS CON JAMÓN

Papas crujientes, jamón crudo y huevos fritos con pimentón, alioli y tomates cherry confitados.

\$14.100

PROVOLETA GRILLADA

\$17.900

BASTONES DE MUZZARELLA

\$15.600

BUBBA SHRIMPS

Camarones apanados con salsa con mil islas clásica, alioli cremoso y un dip de mayonesa de habaneros tatemados con un toque picante.

\$17.900

GAMBAS AL AJILLO

\$18.900

ARANCINI DI RISO

Deliciosa croqueta de risotto de hongos rellena de mozzarella, acompañada de una salsa pomodoro casera y pesto de la casa.

\$10.200

QUESADILLAS ESTILO MAZATLÁN

Auténticas tortillas de harina rellenas con camarones al ajillo y queso fundido, acompañadas de guacamole fresco. iUn sabor auténtico de México en cada bocado!

\$15.200

QUESADILLA DE ARRACHERA

Tortilla de harina de trigo crujiente rellena de jugosa carne asada y queso fundido. Acompañada de guacamole fresco, mayonesa brava y salsa criolla.

\$17.900

CHICKEN FINGERS

Tiras de pollo apanadas con cereales y semillas, fritas hasta quedar súper crocantes y sazonadas a la perfección, con dip de salsa bbq, mayonesa de habaneros tatemados y papas fritas.

\$13.600

TORTILLA ESPAÑOLA

Tortilla de papas crujiente con cebolla caramelizada y morrones asados. Acompañada de salsa pomodoro y un toque de prosciutto.

\$14.200

ENSALADAS

• BEET SALAD

Rúcula fresca, remolacha asada, queso de cabra y nuestro aderezo casero de rúcula y vino blanco.

\$16.200

OTOÑAL

Mezcla de hojas verdes, rúcula, durazno asado, nueces, láminas de parme+ sano y un toque de miel. Podés sumarle crispy chicken o tofu para hacerla aún más completa.

\$17.400

CRISPY SALAD

Mix de hojas verdes, con pollo crujiente, tomate, remolacha, zanahoria rallada, mani tostado y queso azul.

\$14.800

ENSALADA BUBBA

Ensalada de langostinos apanados con mix de hojas verdes, tomate, palta y almendras, servida con nuestra deliciosa salsa mil islas.

\$16.400

CAÉSAR SALAD

Mix de hojas verdes, crutones, queso provolone, aderezo caésar, aceitunas negras y pollo grillado.

\$14.800

ENTRE PANES

(PODÉS SUSTITUIR EL PAN POR AREPA DE HARINA DE MAÍZ ¿LO PROBASTE?)

CLASSIC BURGER

Delicioso pan brioche con un jugoso medallón de carne smash, tomate y lechuga fresca, huevo, jamón queso y papas fritas.

\$13.900

CHEESE BACON ONION BURGER

Medallones de 200g de carne de res, queso cheddar fundido, mozzarella, tocino crujiente, cebolla caramelizada, mozzarella y una salsa mil islas casera en un pan brioche tostado.

\$15.800

BIG VEGGIE BURGER

Pan brioche con doble falafel de lentejas, guacamole, ali oli, lechuga, tomate y papas fritas.

\$13.800



AVES

•	PECHUGA GRILLADA	
		\$18.700
•	POLLO A LA MOSTAZA	
		\$19.500
•	POLLO AL ROQUEFORT	
		\$19.800
•	POLLO FUNGHI	
		\$20.500
•	POLLO A LA GREMOLATTA	

CARNES & PESCADOS

TRUCHA GRILL CON SALTEADO DE VEGETALES

Filet de trucha grillada, acompañado de manchas de puré sedoso de cabutia y vegetales salteados en barbacoa japonesa. Finalizado con un toque de semillas tostadas.

\$22.400

\$18.900

TRUCHA CREMOSA

Filet de trucha grillada, acompañado de un puré de papa y cabutia asada. Servida con delicada salsa fumet al vino blanco, finalizada con un toque de crema liviana.

\$23.500

FILET GRILLADO

300 gramos de filete a la parrilla, acompañado por la guarnición de tu elección y una irresistible salsa de chimichurri.

\$23.300

LOMO A LA MOSTAZA

Un suculento filete de 300 gramos, bañado en una salsa de mostaza con notas de miel y crema. Acompañado de la guarnición que elijas para una experiencia de sabor que te cautivará.

\$23.900

LOMO AL ROQUEFORT

Un exquisito filete de 300 gramos acompañado de salsa de queso azul, mozza+ rella y crema. Personaliza tu plato con la guarnición de tu elección y disfruta de una combinación de sabores inigualable.

\$23.900

LOMO A LA GREMOLATTA

Un jugoso filete de 300 gramos con salsa de manteca clarificada, limón, ajo y hierbas aromáticas seleccionadas. Acompañado de papas al natural.

\$23.900

FILET FUNGHI

300 g de filete grillado con gravy de malbec y hongos frescos, aromatizado con hierbas y acompañado de papas gratinadas con crema y parmesano.

\$24.700

MILANESA NAPOLITANA O A CABALLO

Milanesa de peceto con salsa filetto, jamón, mozzarella, tomate; o con huevo frito y acompañamiento a elección. \$19.700



SÍGUENOS IG: VITTO. RESTO

MENÚ KIDS (3A10AÑOS)

MAC & CHEESE	Macarrones con queso gratinados en salsa cheddar y mozzarella.		
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	\$9.600	
CHEESE BURGUER	Hamburguesa smash con queso cheddar, tomate y lechuga (opcional) acompañada de crujientes papas fritas. (Recomendado para mayores de 8 años)		
		\$9.600	
NUGGETS	Nuggets de pollo, con papas fritas, puré o ensalada.		
		\$9.600	
MACARRONES CON SALSA ROSA Y QUESO	Macarrones, con elección de salsa (roja, mixta, manteca o crema).		
		\$9.600	

PASTAS

RAVIOLONES VITTO

Raviolones al Nero di sepia (tinta de calamar) rellenos con salmón, bañados en una cremosa salsa de cúrcuma, ajo y vino blanco, camarones salteados y pesto de albahaca y almendra.

\$24.000

RAVIOL CAPRESE

Pasta rellena de mozzarella, tomates y albahaca fresca, servida en una deliciosa salsa formaggi elaborada con mozzarella, queso azul, parmesano y cheddar.

\$16.900

RAVIOLONES DE BONDIOLA

Pasta artesanal rellena de bondiola cocida a baja temperatura, bañada en una salsa arrabiatta con base de cebolla morada, panceta salteada y fileto de la casa.

\$18.300

SORRENTINOS DE ESPINACA

 Pasta rellena de espinaca y mozzarella con salsa de tomate, crema, queso parmesano y un toque de ricotta.

\$16.900

PASTA ALLA PESCATORA

 Tallarines al nero di sepia con frutos de mar (camarones, mejillones, calamar, ostiones) y salsa filetto con caldo de pescado. (Opcional salsa de cúrcuma ajo y vino blanco).

\$23.300

TAGLEATELE Ó GNOCCHI • CON RAGÚ DE OSOBUCO

Nuestros tallarines o ñoquis caseros con salsa filetto, se acompañan de un delicioso osobuco braseado al Malbec, queso parmesano y gravy del jugo de la cocción de osobuco con hongos variados y vegetales.

\$16.900

GNOCCHI DE REMOLACHA • QUATTRO FORMAGGI

Ñoquis de remolacha en salsa cremosa de quesos variados y aceite de trufas (provolone, muzzarella, azul y cheddar) con adornos de remolacha y maní crocante.

\$16.800

GAMBERETTI GNOCCHI

 Ñoquis de papa con gambas al ajillo, hierbas seleccionadas y flambeadas con un toque de ron y gravy.

\$16.800

SORRENTINO DI ZUCA ALLA TARTUFATA

Pasta rellena de calabaza asada y queso de cabra, con una crema liviana con hongos champiñones, girgolas, portobellos y hongos alliampa.

\$17.100

POSTRES

LINGOTE SUPREMO

Húmeda marquise de chocolate elaborada con cacao al 60%, acompañada de crema de chocolate semiamargo y una bocha de americana.

\$10.800

NEW YORK CHEESECAKE

Clásico y cremoso cheesecake a base de queso, con una delicada capa de frutos rojos. El equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.

\$9.200

PARFAIT DE CHOCOLATE

Parfait de chocolate con una mousse intensa y un toque cítrico de cáscaras de naranja.

\$9.900

PERAS AL MALBEC

Jugosas y maduras peras, en compañía de suave crema batida y crujiente praliné de nueces.

\$8.900

SUSPIRO LIMEÑO

Placenteramente sedoso y envolvente dulce caramelo de leche condensada, cubierto con ligero merengue y un toque de canela al estilo tradicional peruano.

\$8.900

TIRAMISÚ DI LA NONNA

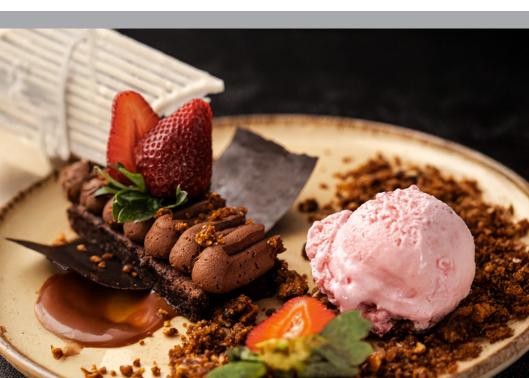
Seductora combinación de vainillas azucaradas, impregnadas de café intenso con un toque de Amaretto, crema mascarpone y cacao amargo.

\$9.500

FLAN CLÁSICO

Liviano y delicado flan con generoso caramelo y exquisito dulce de leche.

\$8.100



BEBIDAS - INFUSIONES

GASEOSAS 375CC
 COCA COLA - FANTA - SPRITE

\$2.600

• AGUA CON O SIN GAS - 500CC

\$2.400

LIMONADA CLÁSICA

\$2.900

LIMONADA C/MENTA Y JENGIBRE

\$3.400

LIMONADA C/FRUTOS ROJOS

\$3.600

• AGUA SABORIZADA - 500CC

\$2.800

- TRAGOS SIN ALCOHOL

• TONELADA

\$4.900

JUGO DE POMELO, ALMÍBAR DE ARÁNDANOS, AGUA TÓNICA.

\$4.900

NARANJADA

MARACUYA, JUGO DE NARANJA, ALMIBAR DE FRUTILLA, HIERBABUENA, SODA.

\$4.900

PIPEÑO

HIERBA BUENA, JUGO DE LIMA, ALMÍBAR CÍTRICO, SODA.

\$2.700

_ TÉ INTI-ZEN

\$2.700

CERVEZAS



BLUE MOON LATA

CAFÉ ESPRESSO

\$3.900

GROLSCH 473CC

\$3.300

• HEINEKEN 330CC

- \$3.500
- IMPERIAL LAGER 473CC
- \$3.300

MILLER 330CC

\$3.200

SALTA NEGRA 500CC

\$3.500

SOL 330CC

\$3.400



VITTO

PUNTO SHOPPING SAN LORENZO CHICO - SALTA

IG: VITTO. RESTO

CAFETERÍA CLÁSICA

P: POCILLO

J: JARRITO

D: DOBLE

ESPRESSO

P \$ 2.700

CAFÉ CON LECHE

Jarrito o Doble.

J \$2.800

D \$3.000

AMERICANO

Café en grano de alta calidad, diluido en agua caliente. Doble.

D \$3.000

SUBMARINO

Leche caliente con una barra de chocolate semiamargo.

\$3.700

TÉ CLÁSICO INTI ZEN

\$2.700

CAFETERÍA FRÍA

VANILA ICE COFFEE

Vainilla, almíbar, café, hielo, helado de vainilla y leche.

\$4.700

MOKA ICE COFFEE

Cacao amargo, café, leche condensada, almíbar y hielo.

\$4.700

CAPUCCINO ICE COFFEE

Café espresso, volcado sobre hielo y leche fría, cubierto con leche espumada.

• AFFOGATO AL CAFÉ

\$4.700

Bocha de helado con espresso (caliente) acompañado con un crocante biscotti italiano. Acompañado de bay bisquit.

\$4.500

CARAJILLO

Licor 43, café espresso, hielo.

\$8.500

LICUADOS

LICUADO

Base de leche y/o agua, con frutas a elección (frutilla, maracuyá, uva, manzana, pera, frutos rojos, banana, durazno o mix frutal).

\$4.500



Rincón de Delicias

WAFFLES CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y SYRUP

Esponjosos waffles caseros acompañados de una selección de frutas de estación, coronados con un delicado syrup que resalta su sabor.

\$9.800

MARQUISE DE CHOCOLATE AL 60% (OPCIÓN SIN TACC)

Mousse cocida de chocolate al 60%, con textura suave y cremosa.

\$6.400

CROISSANT

\$4.200

CROISSANT J&Q

\$5.100

PAIN AU CHOCOLAT

Tan clásico como el croissant, misma masa de hojaldre artesanal. Dos barras de chocolate para aumentar aún más su deliciosidad. Imperdible.

\$5.100



SALADITOS

TOSTADA CON PALTA HUEVOS REVUELTOS

\$7.800

BRUSQUETA DE PALTA Y PROSCIUTTO

Tostada de masa madre cubierta con una suave capa de queso crema, palta fresca y finas lonjas de prosciutto.

\$8.100

HUEVOS BENEDICT

English muffin cubierto con tomate, jamón crudo, huevo pochado y salsa holandesa.

\$9.200

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO

Con mix de hojas verdes y tomates.

\$7.800

SÁNDWICH DE MORTADELA

Pan ciabatta artesanal, mortadela suave, queso gratinado y un toque de pesto casero de albahaca y nueces. Una combinación perfecta de tradición y frescura.

\$13.200

SÁNDWICH DE PROSCIUTTO

Jamón crudo de 1ra calidad, rodajas de tomate fresco, queso gratinado y un toque de aceite de oliva extra virgen, todo en pan ciabatta.

\$13.600

• CLÁSICO DE JAMÓN Y QUESO

El imperdible de siempre: Jamón cocido y queso gratinado, servido en pan artesanal ligeramente tostado. Opcional pan ciabatta o pan de molde.

\$8.400







CÍCHENOS