

Menú
Bistró

ó

WINDSOR
BISTRÓ

**Menú
Desayuno
& Merienda**

*Breakfast &
Afternoon*



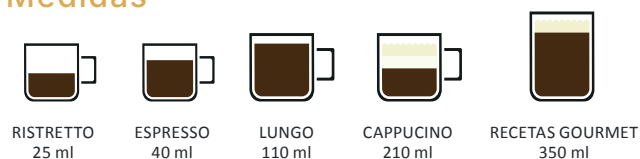
**WINDSOR
BISTRÓ**

desayuno & merienda

cafetería

Nespresso Espresso	\$5.100
Nespresso Lungo	\$5.500
Nespresso Doble	\$5.900

Medidas



¿Cómo te gusta tomar tu café?

Delicado Blend de Etiopía y Colombia con notas florales.	Intensidad 5 ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □
Balanceado Blend de Brasil y Costa Rica con notas afrutadas.	Intensidad 7 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □
Intenso Blend de América del Sur y Central con notas amaderadas.	Intensidad 9 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □
Descafeinado Blend de Colombia y Brasil con notas de cereal tostado y cacao.	Intensidad 7 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □

Té Mil Grullas	\$5.900
Submarino	\$6.900
Chocolatada	\$6.900
Iced Blend Nespresso (Café helado, leche y almibar de especias)	\$7.100
Iced Coffee Nespresso	\$7.100
Jugo de Naranja	\$6.700
Licuada de frutas con agua o leche	\$10.500
Medialuna c/ Jamón y Queso	\$4.800
Medialuna	\$2.000
Criollo	\$2.000

Bowl de Quinoa Quinoa, Palta y Huevo Poché	\$18.350
Bowl de Yogurt con Frutas y Granola	\$14.100
Tostón con Palta y Huevo	\$16.000
Porción de Tostadas (Blancas / Negras)	\$4.350
Individual de Manteca, Mermelada, Dulce de Leche	\$1.750
Desayuno o Merienda Completo Infusión, tostadas, manteca, dulce casero, jamón cocido, queso, y jugo de naranjas	\$24.000
Desayuno o merienda Light Infusión, tostadas de pan integral, queso untable light, mermelada, Jugo de naranja y ensalada de frutas	\$24.000
Desayuno o merienda sin TACC Infusión, tostadas de pan blanco y negro con semillas, mermelada y queso untable, marquise de chocolate con dulce de leche y crema, jamón, queso y jugo de naranja.	\$25.750
Desayuno o merienda Clásico Infusión, jugo de naranja, tostadas de pan casero, mermelada y manteca	\$19.950
Desayuno o merienda Proteico Infusión, jugo de naranja, huevos revueltos, jamón cocido, queso, tostadas de pan negro, yogur natural con granola casera	\$27.000
Avocato Infusión, jugo de naranjas, tostón de palta y huevo pochado (consulte por opciones SIN TACC)	\$28.450

desayuno & merienda

pastelería

Alfajores Artesanales **\$6.800**

Nuez y Dulce de leche, Chocolate y Dulce de leche, Maicena

Tarta Marquise **\$11.000**

Chocolate, dulce de leche, chantilly y nueces

Tarta de Maracuyá **\$11.000**

Curd de maracuyá, frutos de estación y menta

Tarta de Sablée de Cacao **\$11.000**

Manzanas salteadas con canela y crumble con helado de crema

Cuadrados de Pastelería **\$6.800**

Brownie / Pasta Frola de batata y membrillo

Barra de Cereales **\$4.800**

sandwiches

Sándwich de Crudo **\$30.850**

Pan casero, jamón crudo, queso y manteca (opcional rúcula).

Tostado Mixto **\$25.450**

En pan lactal artesanal de jamón cocido y queso

Sándwich Vegetariano **\$21.650**

Pan con semillas, rúcula, queso, tomate, aceite de oliva, aceitunas negras y alcaparras

bebidas

sin alcohol

Agua Mineral	\$4.750
Gaseosas	\$5.500
Aguas Saborizadas	\$5.500
Limonada Artesanal	\$6.900
Limonada de Lavanda	\$8.300

cocktails clásicos

Gin & Tonic Bull Dog	\$15.100
Aperol Spritz	\$14.300
Fernet con Coca Cola	\$12.000
Campari Orange	\$13.000

cervezas

Heineken	\$7.600
Corona	\$7.600
Stella Artois	\$7.600

cerveza artesanal

Chachingo Cerveza de Montaña By Alejandro Vigil	\$8.200
---	----------------

Blonde Ale
Cerveza color amarillo a dorado, aroma lúpulo presente pero no dominante. Sensación muy refrescante.

Porter
Cerveza color marrón a negro. Sabores a bizcocho, tostado, chocolate, caramelo. Amargor medio bajo.

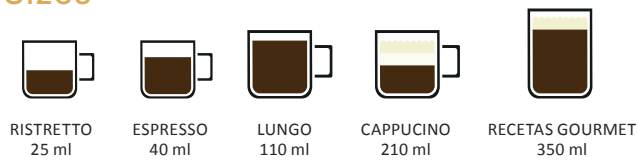
American Amber Ale
Cerveza color ámbar oscuro, sabores maltoso con notas de caramelo, lúpulo moderado, con carácter dulce.

breakfast & afternoon

drinks

Espresso	\$5.100
Lungo Espresso	\$5.500
Double Espresso	\$5.900

Sizes



¿How do you like your coffee?

Soft Blend of Ethiopia and Colombia with floral notes.	Intensity 5 ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □
Balanced Blend of Brazil and Costa Rica with fruited notes	Intensity 7 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □
Intense Blend of South and Central America with wood notes.	Intensity 9 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □
Decaff Blend of Colombia and Brazil with toasted cereal and cocoa notes.	Intensity 7 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □

Mil Grullas's Tea	\$5.900
Hot Milk with Chocolate Bar Special argentinian coffee recipe	\$6.900
Hot Chocolate	\$6.900
Iced Hot Nespresso Nespresso Coffee	\$7.100
Iced Blend Nespresso Nespresso Coffee, milk and species syrup	\$7.100
Orange Juice	\$6.700
Smoothie With Milk Or Water	\$10.500
Mafalda Sweet pastry with ham and cheese typical from Argentina	\$4.800

Medialuna Argentine pastry made from a laminated sweet dough	\$2.000
Criollo Argentine salty biscuit	\$2.000
Quinoa Bowl Quinoa, Avocado y Poached Egg	\$18.350
Yogurt Bowl with Fruits and Muesli Mix	\$14.100
Avocado Toast Homemade bread toast with egg and avocado	\$16.000
Portion of Toast white or black	\$4.350
Individual Butter, Jam, Dulce de Leche	\$1.750
Complete Breakfast Tea, homemade toasts, butter, homemade jam, ham, cheese and orange juice.	\$24.000
Light Breakfast Tea, homemade whole-grain toasts, light cheese spread, homemade jam, orange juice and fruit salad.	\$24.000
Gluten-Free Breakfast Infusion, black and white toast with seeds, jam and cream cheese, marquise cake, jam and cheese, orange juice, fruit salad.	\$25.750
Classic Breakfast Tea, orange juice, homemade toasts, homemade jam and butter.	\$19.950
Protein Breakfast Infusion, orange juice, scrambled eggs, cooked ham, cheese, black bread toast, natural yogurt with homemade granola.	\$27.000
Avocato infusion , toast with avocado, orange juice and poached egg.	\$28.450

breakfast & afternoon

pastries

Homemade Alfajor	\$6.800
Individual Homemade Cake Marquise, Passion Fruit, Sablée cacao	\$11.000
Squares of Cake Brownie, Quince Cake, Sweet Potato Cake	\$6.800
Homemade Cereal Bar	\$4.800

sandwiches

Prociutto Sandwich Homemade bread, prociutto, cheese and butter (optional arugula)	\$30.850
Ham and Cheese Grilled Sandwich Homemade toasted bread with ham and cheese.	\$25.450
Vegetarian Sandwich Whole-meal bread with arugula, cheese, tomato, olive oil, black olives dressing and capers.	\$21.650

beverages

non alcohol

Mineral Water	\$4.750
Soft Drinks	\$5.500
Flavored Waters	\$5.500
Homemade Lemonade	\$6.900
Homemade Lavender Lemonade	\$8.300

classic cocktails

Gin & Tonic Bull Dog	\$15.100
Aperol Spritz	\$14.300
Fernet with Coca Cola	\$12.000
Campari Orange	\$13.000

beers

Heineken	\$7.600
Corona	\$7.600
Stella Artois	\$7.600

craft beers

Chachingo Mountain Beer By Alejandro Vigil	\$8.200
---	----------------

Blonde Ale
Yellow to golden beer, hop aroma present but not dominant.
Very refreshing sensation.

Porter
Brown to black beer. Flavors of sponge cake, toast, chocolate,
caramel. Medium low bitterness.

American Amber Ale
Dark amber beer, malty flavors with notes of caramel,
moderate hops, with a sweet character.

Menú
Almuerzo

Lunch



almuerzo

sugerencia del día

Ensalada del Día + postre	\$42.750
Menu del Día + postre	
+ Copa de Vino o Bebida sin alcohol	
Copa de vino	\$5.400

entradas

Burrata Acompañada de tomates cherry, tomates asados, hojas y pesto de rúcula.	\$24.450
Selección de quesos y fiambres Salame, jamón crudo, queso azul, queso fontina, queso brie y olivas.	\$25.250
Anchoas Curadas un año, con aceite de oliva	\$22.450
Hummus de garbanzo Puré de garbanzo con Tahini	\$14.500

sandwiches

Sándwich de Crudo Pan casero, jamón crudo, queso y manteca (opcional rúcula).	\$29.950
Tostado En pan lactal artesanal de jamón cocido y queso	\$24.700
Sándwich Veggie Pan con semillas, rúcula, queso, tomate, aceite de oliva, aceitunas negras y alcaparras	\$21.000

postres

Helados del Día Dos sabores a elección	\$8.100
Flan Casero Con crema batida y dulce de leche	\$10.700
Pavlova Con helado de frambuesa, crema batida y frutas de estación.	\$17.000
Queso y Dulce Selección de quesos de Córdoba y dulces en almíbar	\$12.700
Ensalada de frutas	\$10.700

ensaladas

Caesar Hojas verdes, croutons, queso parmesano, alcaparras, pollo grillado, panceta crispy y aderezo caesar.	\$39.140
Veggie Hojas verdes, burrata, cereales, aceitunas, tomate y semillas	\$35.100

platos principales

Ravioles de Espinaca con tomates salteados, aceite de oliva y nueces	\$39.650
Ñoquis de Papa con salsa de hongos y panceta	\$39.650
1/4 De Pollo deshuesado grillado con guarnición a elección	\$41.100
Pesca del Día acompañado de ensalada de trigo y quinoa	\$41.100
Entrecote (350gr) con guarnición a elección	\$48.400
Salmón Grillado con aceitunas y alcaparras con acompañamiento a elección	\$50.650

acompañamientos a elección incluidos

Papas Fritas Caseras	
Puré de Papa	
Puré de Zapallo	
Ensalada a elección	
Adicional Palta	\$8.500

En caso que usted desee compartir el plato principal, tendrá un incremento de 50% por servicio de mesa.

lunch

today's specials

Salad of the Day + desserts	\$42.750
Suggested Menu +desserts	
+ Glass of wine or non alcoholic beverage	
Glass of wine	\$5.400

starters

Burrata With cherry tomatoes, grilled tomatoes, arugula pesto and leaves	\$24.450
Cold cuts and cheese selection Salami, prosciutto, blue cheese, fontina cheese, brie cheese and olives.	\$25.250
Anchovies Cured in olive oil for one year	\$22.450
Hummus Chikpeas paste with tahine	\$14.500

sandwiches

Prociutto Sandwich Homemade bread, prociutto, cheese and butter (optional arugula)	\$29.950
Ham and Cheese Grilled Sandwich Homemade toasted bread with ham and cheese.	\$24.700
Vegetarian Sandwich Whole-meal bread with arugula,cheese, tomato, olive oil, black olives dressing and capers.	\$21.000

desserts

Artisan Ice cream Two flavors to choose from	\$8.100
Homemade Flan With whipped cream and dulce de leche	\$10.700
Pavlova With raspberry ice cream, whipped cream and seasonal fruit.	\$17.000
Cheese and fruit preserves Assortment of cheeses from Córdoba and fruits in syrup	\$12.700
Fruit salad	\$10.700

salads

Caesar Green leaves, croutons, parmesan cheese, capers, grilled chicken, crispy bacon and caesar dressing	\$39.140
Veggie Green leaves, burrata, cereals, olives, tomatoes and seeds	\$35.100

main courses

Spinach Ravioli With stir-fried tomatoes, olive oil and walnuts	\$39.650
Potatoes Gnocchi With mushrooms sauce and bacon	\$39.650
Boneless Chicken Quarter Grilled, with side dish of your choice	\$41.100
Catch of the day With wheat and quinoa salad	\$41.100
Entrecotte (350 g/ 12 oz.) with side-dish of your choice	\$48.400
Griled Salmon with olives and capers	\$50.650

included side-dish options

Homemade Fries	
Smashed Potatoes	
Smashed Pumpkin	
Salad of your choice	
Extra Avocado	\$8.500

If you wish to share a main course, it will have an extra cost of 50% of its price for cover

Menú
Cena

Dinner



WINDSOR
BISTRÓ

cena

pequeños platos

Burrata con anchoas de Mar del Plata y tostadas de pan casero	\$25.250
Burrata Acompañada de tomates cherry, tomates asados, hojas y pesto de rúcula.	\$24.450
Salame de Colonia Caroya	\$17.000
Jamón Crudo Doce meses de estacionamiento	\$25.750
Quesos de Córdoba Camembert, Morbier, Azul y de Cabra	\$19.570
Anchoas Curadas un año con aceite de oliva	\$22.450
Langostinos Con ajo, pimentón y puré de papas	\$24.000
Hummus de garbanzos	\$14.500

pastas

Mezzlune de Espinaca con tomates salteados, aceite de oliva y nueces	\$39.650
Ñoquis de Papa con salsa de hongos y panceta	\$39.650
Tallarines de trigo candeal con estofado de carne	\$39.150

postres

Helado Frambuesas Mango y Maracuyá de Dulce de Leche de Maní Salado Chocolate Amargo	\$8.100
Flan Casero con Dulce de Leche	\$11.500
Pavlova Con helado de frambuesa, crema batida y frutas de estación.	\$17.000
Quesos y dulces Selección de quesos de Córdoba y dulce en almíbar	\$13.500
Profiterol con helado de maní salado y salsa de chocolate	\$17.000

ensaladas

Caesar con pollo	\$39.140
------------------	----------

milanesas

Milanesa de Centro de Ojo de Bife con acompañamiento a elección	\$45.000
Milanesa de Centro de Ojo de Bife a la Napolitana con acompañamiento a elección	\$47.800
Milanesa de Pollo con acompañamiento a elección	\$41.100
Milanesa de Pollo a la Napolitana con acompañamiento a elección	\$43.500

carnes & pescados

Entrecot Grillado (350gr) con guarnición a elección	\$48.400
1/4 De Pollo a la leña con mostaza antigua y acompañamiento a elección	\$41.100
Pesca del Día Grillada con acompañamiento a elección	\$41.100
Salmón a las Brasas con aceitunas y alcaparras con acompañamiento a elección	\$50.650

acompañamientos a elección incluidos

Papas fritas caseras	
Puré de papas o calabaza	
Ensalada de hojas verdes	
Ensalada de rúcula y queso	
Ensalada mixta	
Ensalada de hinojos, cítricos y almendras	
Adicional de palta	\$8.500

dinner

starters

Burrata with Mar del Plata's anchovies and homemade bread toasts	\$25.250
Burrata with cherry tomatoes, roasted tomatoes, greens, and arugula pesto	\$24.450
Salami from Colonia Caroya	\$17.000
Cured ham 12 months aged	\$25.750
Cheeses from Córdoba Camembert, Morbier, Blue and Goat Cheese	\$19.570
Cured Anchovies aged 1 year with olive oil	\$22.450
Prawns With garlic, paprika and mashed potatoes	\$24.000
Chickpea hummus	\$14.500

pastas

Spinach Mezzlune with sautéed tomatoes, olive oil, and walnuts	\$39.650
Potato Gnocchi with mushroom and pancetta sauce	\$39.150
Durum wheat noodles with meat stew	\$39.150

desserts

Ice Cream Raspberry Mango and Passion Fruit Dulce de Leche Salted Peanut Dark Chocolate	\$8.100
Homemade flan with Dulce de Leche	\$11.500
Pavlova with raspberry ice cream, whipped cream and seasonal fruit.	\$17.000
Cheeses and sweets Selection of cheeses from Cordoba and sweets in syrup	\$13.500
Profiterole with salted peanut ice cream and chocolate sauce	\$17.000

salads

Chicken Caesar salad	\$39.140
----------------------	-----------------

milanesas

Breaded beef, ribeye center cut choice of side	\$45.000
Breaded beef, ribeye center cut "Napolitana style" choice of side	\$47.800
Breaded chicken choice of side	\$41.100
Breaded chicken "Napolitana style" choice of side	\$43.500

meat & fish

Grilled entrecôte (350gr) choice of side	\$48.400
Wood-fired quarter chicken with whole grain mustard choice of side	\$41.100
Grilled catch of the day choice of side	\$41.100
Grilled salmon with olives and capers choice of side	\$50.650

included side-dish options

Homemade French Fries	
Mashed Potatoes or Pumpkin	
Green Leaf Salad	
Arugula and Cheese Salad	
Mixed Salad	
Fennel, Citrus, and Almond Salad	
Avocado extra	\$8.500

ó