

ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

PIZZAS CLÁSICAS

GRAN. | CHIC. | INDIV.

Mozzarella

\$23.000 \$20.000 \$16.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, orégano y olivas verdes.

Margarita

\$25.000 \$21.000 \$17.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, albahaca, aceite de oliva extra virgen, orégano y olivas verdes.

Mozzarella con Jamón

\$29.000 \$24.000 \$20.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, jamón cocido natural, orégano y olivas verdes.

Napolitana Clásica

\$29.000 \$24.000 \$20.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, tomate en rodajas, queso parmesano, ajo, perejil, aceite de oliva extra virgen, orégano y olivas verdes.

Fugazza con Mozzarella

\$28.000 \$24.000 \$20.000

Mozzarella, cebolla, aceite de oliva extra virgen, orégano y olivas negras.

Napolitana con Cherry's

\$31.000 \$22.500 \$18.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, tomates cherry, queso parmesano, ajo, perejil, aceite de oliva extra virgen, orégano y olivas verdes.

Cuatro Estaciones

\$35.000 \$28.000 \$18.000

1/4 Mozzarella y cebolla, 1/4 Jamón y morrones, 1/4 Mozzarella y jamón, 1/4 Napolitana con cherry's.

Morrones y Jamón Cocido Natural

\$33.000 \$27.000 \$22.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, jamón cocido natural, morrones rojos, orégano y olivas verdes.

Pepperoni

\$34.000 \$29.000 \$23.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, pepperoni, orégano y olivas verdes.

Calabresa

\$34.000 \$29.000 \$23.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, longaniza calabresa, morrones rojos, provenzal, orégano y olivas negras.

PIZZAS DE AUTOR

GRAN. | CHIC. | INDIV.

C.B.O

\$35.000 \$29.000 \$23.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, salsa cheddar, panceta grillada, cebolla de verdeo, orégano y olivas negras.

Cuatro Quesos

\$36.000 \$30.000 \$24.000

Mozzarella, queso parmesano, queso azul, queso provolone, aceite de oliva extra virgen, orégano y olivas negras.

Pizza Dupla

\$43.000 \$37.000 \$30.000

Mozzarella, queso provolone, panceta grillada, salsa barbacoa, cebolla de verdeo, orégano, olivas verdes, olivas negras y borde relleno de salchichas.

Serrano

\$37.000 \$31.000 \$25.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, jamón serrano, rúcula fresca, parmesano en hebras, aceite de oliva extra virgen y olivas negras.

Provolone con Jamón

\$37.000 \$31.000 \$25.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, queso provolone jamón cocido natural, olivas negras y orégano.

Rúcula y Brie

\$37.000 \$31.000 \$25.000

Mozzarella, queso brie, rúcula fresca, aceite de oliva extra virgen, pimienta negra, orégano y olivas negras.

Caprese Bocconcini

\$37.000 \$31.000 \$25.000

Mozzarella, salsa de tomate fresco, albahaca, tomates cherry, bocconcinos, pimienta negra, orégano, y olivas negras.

Fugazza & Bacon

\$35.000 \$29.000 \$24.000

Mozzarella, cebolla caramelizada, verdeo, panceta grillada, aceite de oliva extra virgen, orégano y olivas verdes.

LAS PIZZAS MITAD Y MITAD SERÁN COBRADAS EN BASE A LA DE MAYOR VALOR



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

PIZZAS RELLENAS

GRAN. | CHIC.

Fugazzeta

Mozzarella, cebolla, queso parmesano, orégano y olivas verdes.

~~\$35.000~~ \$26.000

Fugazzeta & Provolone

Mozzarella, cebolla, jamón cocido natural, provolone, queso parmesano gratinado, orégano y olivas negras.

~~\$42.000~~ \$33.000

Especial del Maestro

Mozzarella, jamón cocido natural, morrones, tomates, gratinada con parmesano, orégano y olivas negras

~~\$43.000~~ \$35.000

Panceta & 3 Quesos

Mozzarella, provolone, cheddar, panceta grillada, aceite de oliva extravirgen, gratinada con queso parmesano en hebras, orégano y olivas negras

~~\$44.000~~ \$36.000

PIZZAS VEGANAS

GRAN. | CHIC. | INDIV.

Mix de verduras

Salsa de tomate, berenjena, zucchini, champiñones y rodajas de tomate.

~~\$30.000~~ \$23.000 \$19.000

Espinaca con cebolla y ajo

Salsa de tomate, espinaca, ajo, cebolla y morrones en tiras.

~~\$30.000~~ \$23.000 \$19.000

RELLENÁ EL BORDE DE TU PIZZA

Mozzarella, parmesano & morrones asados \$7.500

Mozzarella & panceta crocante \$7.500

EMPANADAS Y TARTELETAS

Al horno de barro

Empanadas

Carne Suave, Jamón y Mozzarella, Pollo, Humita, Mozzarella y Cebolla, Verdura, Capresse, Cuatro Quesos.

\$3.000

Empanadas Premium

Cheeseburger / Matambrito de Cerdo con Queso Tybo.

\$3.400

Tarteletas

Verdura / Jamón y mozzarella / Calabaza y mozzarella / Pollo, jamón y verdura.

\$9.500

TAPEOS

Papas Fritas a Caballo Premium

Con cheddar fundido y dos huevos fritos

\$21.000

Papas Fritas C.B.O.

Con salsa cuatro quesos, panceta grillada y cebolla de verdeo.

\$22.000

Crunchy Chicken Fingers

Bastones de pollo, rebozados con cereales, con dip de salsa barbacoa y honey mustard.

\$20.000

Empanaditas Fritas de Carne

Mini empanaditas fritas de carne con dip de salsa criolla y salsa de jalapeños.

\$15.500

Bastones de Mozzarella

Rebozados acompañados de salsa de tomates

\$20.000

Rabas a la Romana

\$25.000

Picoteo

Crunchy chicken fingers, bastones de mozzarella, empanaditas fritas de carne, fried piggis y papas C.B.O.

\$30.000

Tabla de Fiambres

Cantimpalo, salame tipo pepperoni, jamón cocido y crudo, queso tybo, queso azul, provolone, tybo, parmesano y mix de olivas.

\$40.000

Tabla Gran Dupla

Papas C.B.O, bastones de mozzarella, aros de cebolla, empanaditas fritas de carne, rabas a la romana, crunchy chicken fingers y fried piggis.

\$50.000

FAINÁ

Faina Tradicional

\$2.800

Faina Premium

Con mozzarella, rúcula fresca y tomates secos.

\$3.800



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

MILANESAS

INDIV. | XXL

Clásica

La tradicional milanesa Argentina.

\$23.000 -

Napolitana

Mozzarella, salsa de tomate fresco, tomate redondo en rodajas, queso parmesano en hebras y un toque de ajo y perejil.

\$26.000 \$78.000

Fugazzeta Especial

Mozzarella, cebolla caramelizada, cebolla crispy, perejil picado y un toque de pimienta negra.

\$26.000 \$78.000

C.B.O.

Queso cheddar fundido, panceta crocante y cebolla de verdeo.

\$27.000 \$81.000

Ibérica

Rúcula fresca, jamón serrano, tomates secos y queso parmesano.

\$30.000 \$90.000

Barbecue & Bacon

Mozzarella, salsa de tomates, salsa barbacoa, panceta ahumada grillada y cebolla de verdeo picada.

\$29.000 \$87.000

Cuatro Quesos

Mozzarella, queso parmesano, queso azul y queso provolone en cubos.

\$29.000 \$87.000

Pepperoni

Mozzarella, pepperoni y aji molido.

\$29.000 \$87.000

Mila Caballo Americano

Milanesa de ternera con cheddar fundido, panceta crocante, cebolla caramelizada y dos huevos fritos.

\$30.000 \$88.000

Milanesa con Spaghettis

Milanesa de ternera con spaghettis de guarnición.

\$25.000 -

BURGERS

Cheese Burger

Doble queso cheddar.

\$20.000

Not Burger

Burger veggie con rúcula, tomates secos, queso emmental y morrones.

\$19.000

Clásica

Beef Burger con mayonesa de albahaca, lechuga, tomate fresco, huevo frito, cebolla crispy y queso tybo.

\$22.000

Doble Cuarto

Doble Beef Burger, triple cheddar, cebolla picada, ketchup y mostaza.

\$24.000

Dupla Extrema

Beef burger, queso provolone, doble queso cheddar, lechuga francesa, tomate, panceta ahumada crocante, cebolla caramelizada, honey mustard y un medallón de mozzarella rebozado.

\$25.000

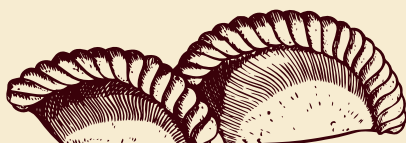
American Style

Beef Burger, doble cheddar, panceta ahumada grillada, onion rings, huevo frito y barbacoa.

\$27.000



LAS BURGERS Y LAS MILANESAS VIENEN
ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

PASTAS CASERAS

Fetuccini \$23.000

Con tomate concassé o crema.

Ñoquis de papa \$23.000

A la crema gratinados con queso parmesano.

Sorrentinos vegetarianos \$26.000

En salsa verde relleno de mozzarella tomate y albahaca con salsa de tomate.

Lasagna Verde \$27.000

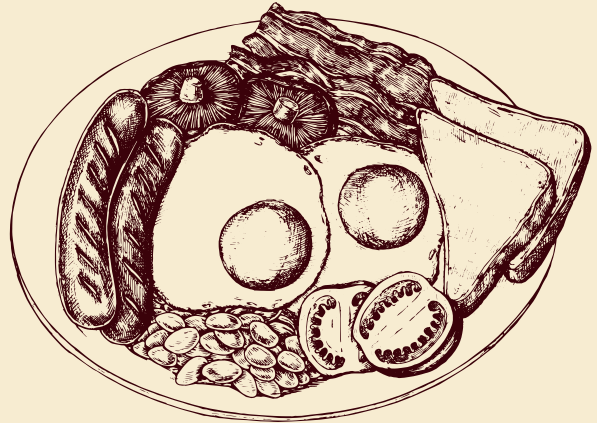
Masa de espinacas, jamón, mozzarella, bolognesa, verduras, huevo y parmesano con crema y fileto.

Sorrentinos Cuatro Quesos \$26.000

Masa al Huevo rellena con jamón, ricota y mozzarella, con salsa cuatro quesos gratinados.

Raviolini Fenice \$26.000


Masa al huevo rellena de ave, jamón y espinaca con fondo de verdeo, funghi, salsa fenice y crema.



SELECCIÓN DE COCINA

Cuarto de Pollo al Limón \$20.000

Con papas españolas.

Filet de Merluza  \$18.500

A la Plancha, a la Romana o a la Milanese con guarnición de pure de papas.

Matambrito de Cerdo Grillé  \$27.000

Con papas españolas.


Suprema Florentina \$26.000

Con mozzarella y queso tybo fundido, sobre espinacas a la crema con guarnición de papas españolas.

Suprema Cordon Blue \$28.000

Rellena de jamón y queso, con espinacas a la crema.

Bife de Chorizo a la Parrilla 450 gr  \$37.000

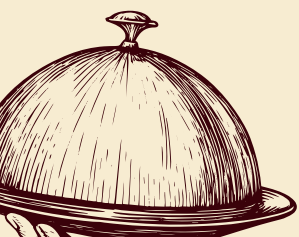
Bife de Lomo a la Parrilla 380 gr  \$41.000

Lomo a la Pimienta \$48.000

Con papas a la crema gratinadas.

Lomo al Champignon \$48.000


Con guarnición de papas bastón.




ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

ENSALADAS


Ensalada de Rúcula y Parmesano  \$12.000

Bacon Salad  \$14.000

Mix de hojas verdes, pechugas de pollo, queso tybo, bacon y tomates cherry

Caesar Salad \$16.500

Mix de hojas verdes, croutons, pechuga de pollo, queso parmesano en hebras y salsa caesar.

Ensalada Madero  \$16.500

Lechuga, tomate, pollo, cebolla morada, apio y huevo duro.

Novechento \$17.500

Jamón, queso, atún, arroz, apio y mayonesa.


Ensalada de quinoa \$17.500

Tomates en cubos, albahaca, ajo, aceitunas negras y cebolla morada.


Ensalada Trastevere \$17.500


Hojas verdes, tomate, pepino, pimienta verde, manzana y naranja.

ACOMPAÑAMIENTOS / PORCIONES

Papas fritas  \$14.500

Papas españolas \$14.500

Puré de papas  \$14.500

Puré de calabaza  \$14.500

Espinacas a la crema \$16.500

POSTRES


Budín de pan \$6.500


Almendrado \$7.000

Flan con dulce de leche \$8.000

Panqueque con dulce de leche \$9.500

Brownie tibio con helado \$9.500

Ensalada de frutas  \$7.500

Copa helada  \$8.000

APERITIVOS Y BAJATIVOS

JyB \$12.000

Johnny Walker Etiqueta Negra \$16.000

Johnny Walker Etiqueta Roja \$14.000

Blenders \$10.000

Vodka Absolut \$15.000

Vodka Smirnoff \$12.000

Gin Beefeater \$14.000

GASEOSAS

Gaseosas \$4.000

Agua con gas \$4.000

Agua sin gas \$4.000

Limonada con Menta y Jengibre \$7.000

CERVEZAS

1/2 Pinta Quilmes Clásica \$6.500

Pinta Quilmes Clásica \$9.000

Pinta Patagonia 24.7 \$12.000

Lata Quilmes Stout/ Clásica \$9.500

Lata Stella Artois 473 cc. \$9.500

Quilmes Clásica Litro \$16.000

Stella Artois Litro \$18.000

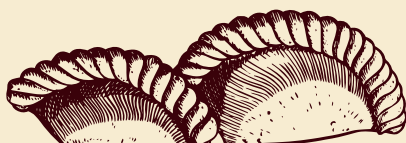
Stella Artois Naire \$17.000

Quilmes Stout Litro \$17.000

Patagonia \$21.000

Corona 330 cc. \$9.500

Corona 710 cc. \$18.000



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

TRAGOS

Gin Tonic \$13.000

Gin, tónica y limón.

Negroni \$13.000

Gin, campari y vermouth rosso.

Gancia Batido \$13.000

Gancia, limón y azúcar.

Caipiroska \$13.000

Vodka, limón y azúcar.

Sex on the Beach \$13.000

Vodka, lic. de durazno, jugo de naranja y granadina.

Margarita \$13.000

Tequila, cointreau y limón.

Fernet Cola \$13.000

Fernet, gaseosa cola.

Daiquiri Frozen \$13.000

Ron, limón y azúcar.

Mojito \$13.000

Ron, menta, limón, azúcar y soda.

Aperol Spritz \$13.000

Aperol, espumante y soda

SELECCIÓN DE BODEGA

375 ml. | 750 ml.

Malbec

El Enemigo \$55.000

DV Catena Cabernet Malbec \$44.000

Terrazas Reserva Malbec \$28.500

Trumpeter Malbec \$15.000 \$25.000

Familia Gascón Malbec \$23.000

Altos del Plata Terrazas Malbec \$21.000

Latitud 33 Malbec \$18.000

Vinos Sugeridos \$15.000

Vino por Copa \$4.500

Cabernet Sauvignon

Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon \$32.000

Altos del Plata Terrazas Cabernet Sauv. \$21.000

Latitud 33 Cabernet Sauvignon \$18.000

Chardonnay

DV Catena Chardonnay Chardonnay \$51.000

Terrazas Reserva Chardonnay \$28.500

Trumpeter \$25.000

Familia Gascón Chardonnay \$23.000

Altos del Plata Terrazas Chardonnay \$21.000

Latitud 33 Chardonnay \$18.000

Espumantes

Barón B Extra Brut \$70.000

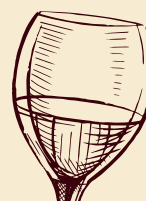
Chandon Extra Brut \$37.000

Sugerido \$25.000



DESCARGÁ LA APP
"ALAMEDA RESTAURANTE"

NO COBRAMOS CUBIERTO



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA



NUESTRA CAFETERÍA

NUESTRA CAFETERÍA

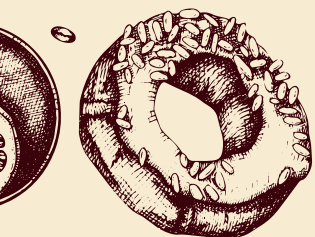
Café Espresso	\$3.500
Ristretto	\$3.500
Café descafeinado	\$4.000
Café Americano	\$3.800
Macchiato	\$5.300
Lágrima	\$3.500
Capuccino	\$5.500
Café, té o mate cocido con leche	\$4.000
Café o té con leche y dos medialunas	\$5.500
Café o té con leche con tostadas (queso crema y mermelada)	\$5.500

LICUADOS Y EXPRIMIDOS

Exprimido de naranja	\$8.700
Licuado de Banana / Manzana / Durazno	\$9.000
Licuado de Frutillas / Tuttifruti	\$10.000



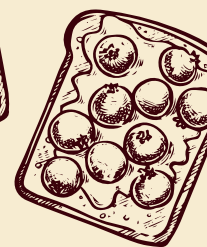
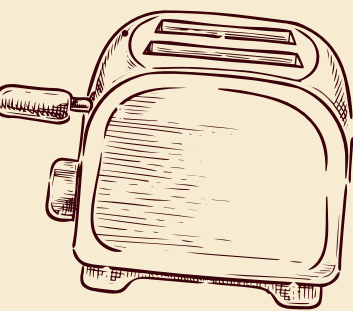
NUESTRA PASTELERÍA



Factura unidad	\$1.700
Medialuna de jamón y queso	\$4.900
Budín de estación (Vainilla / Limón)	\$5.500
Mini torta (Mousse de chocolate, Lemon Pie, Cheesecake, Oreo, Ricota, Chocotorta)	\$9.500

ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA



TOSTADOS DE LA CASA

SOBRE PAN DE MOLDE NEGRO / BLANCO

Paisano

Nuestro clásico con jamón cocido y queso en hebras.

\$14.500

Jamón Crudo

Jamón crudo, rúcula, queso crema, ciboulette y palta.

\$16.000

Italiano

Tomate secos, rúcula, aceitunas y queso en hebras.

\$13.500

Tostado Mixto

En pan de miga.

\$10.000

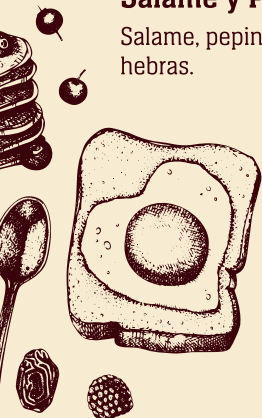
Salame y Pepinillo

Salame, pepinillos, mostaza y queso en hebras.

\$14.000

Huevos Revueltos (3 unid.)

\$6.500



BRUNCH

BRUNCH PLANT BASED

Tostón de palta con queso crema y tomate cherry

Huevos revueltos con panceta

Porción de torta

2 medialunas

2 infusiones de café/té

\$42.000

BRUNCH CLÁSICO

2 café con leche

Tostado de jamón y queso

Tostadas con queso crema y mermelada

Porción de budín (vainilla/limón)

Con una copa de ensalada de frutas de estación

\$38.700





ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA