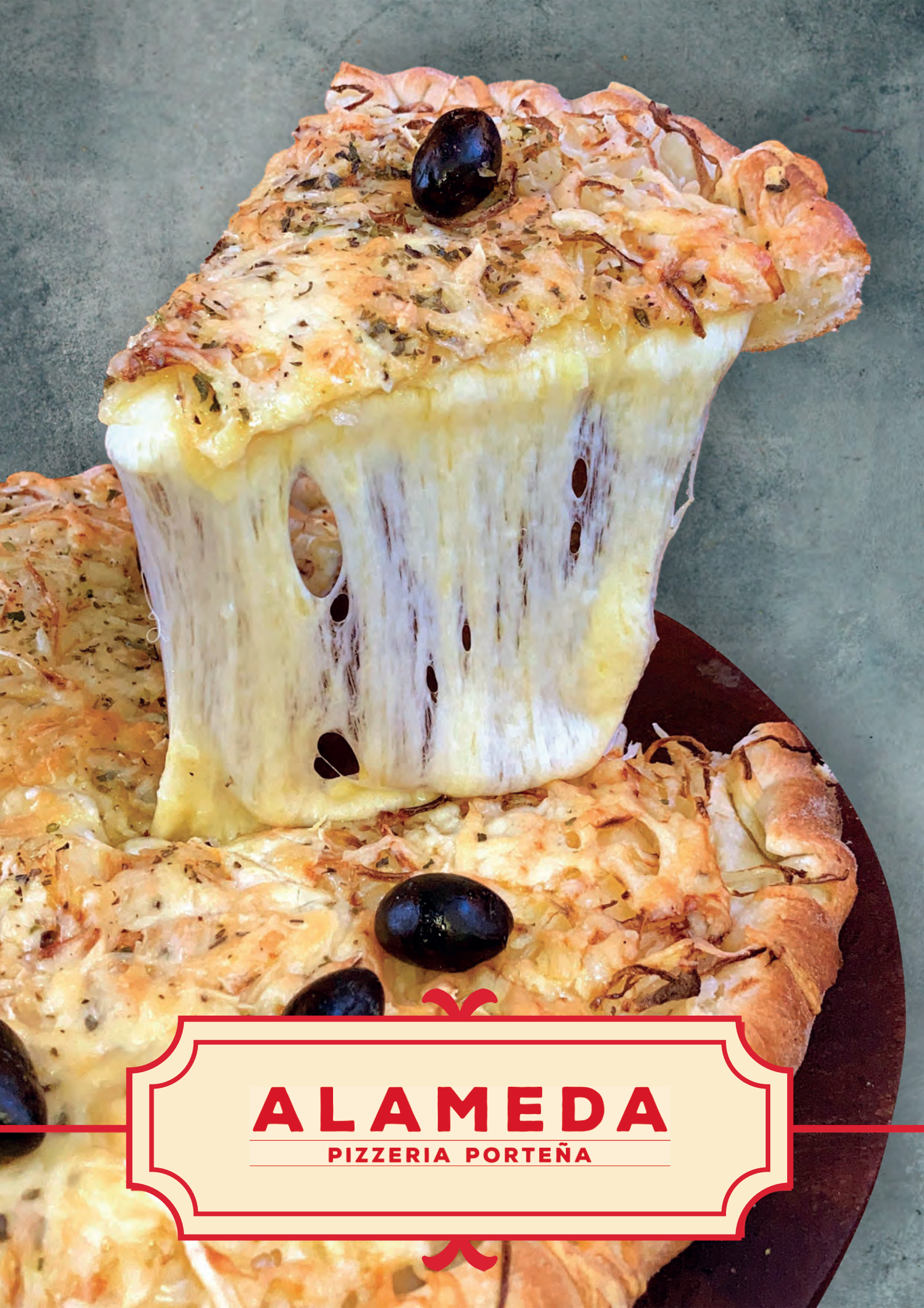




ALAMEDA
PIZZERIA PORTEÑA

ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

PIZZAS CLÁSICAS

GRAN. | CHIC. | INDIV.

Mozzarella

\$25.000 \$20.000 \$16.000

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

Margarita

\$26.500 \$21.000 \$17.000

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

Mozzarella con Jamón

\$32.000 \$24.000 \$20.000

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

Napolitana Clásica

\$32.000 \$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

\$30.000 \$24.000 \$20.000

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

Napolitana con Cherry's

\$34.000 \$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

\$38.000 \$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

\$36.000 \$27.000 \$22.000

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

Pepperoni

\$36.000 \$29.000 \$23.000

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

Calabresa

\$36.000 \$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

\$38.000 \$29.000 \$23.000

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

Cuatro Quesos

\$39.000 \$30.000 \$24.000

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

Pizza Dupla

\$46.000 \$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

\$40.000 \$32.000 \$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

\$40.000 \$32.000 \$25.000

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

Rúcula y Brie

\$40.000 \$32.000 \$25.000

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

Caprese Bocconcini

\$40.000 \$32.000 \$25.000

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

Fugazza & Bacon

\$37.000 \$30.000 \$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.

\$37.000 \$27.000

Fugazzeta & Provolone

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

\$44.000 \$35.000

Especial del Maestro

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

\$45.000 \$37.000

Panceta & 3 Quesos

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

\$46.000 \$38.000

PIZZAS VEGANAS

GRAN. | CHIC. | INDIV.

Mix de verduras

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

\$31.500 \$24.500 \$20.000

Espinaca con cebolla y ajo

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

\$31.500 \$24.500 \$20.000

RELLENÁ EL BORDE DE TU PIZZA

Mozzarella, parmesano & morrones asados

\$8.000

Mozzarella & panceta crocante

\$8.000

EMPANADAS Y TARTELETAS

Al horno de barro

Empanadas

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

\$3.500

Empanadas Premium

Cheeseburger / Matambrito de Cerdo con Queso Tybo.

\$3.900

Tarteletas

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

\$10.000

TAPEOS

Papas Fritas a Caballo Premium

Con cheddar fundido y dos huevos fritos

\$22.000

Papas Fritas C.B.O.

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

\$23.000

Crunchy Chicken Fingers

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

\$21.000

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

\$21.000

Rabas a la Romana

\$26.000

Picoteo

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

\$32.000

Tabla de Fiambres

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

\$42.000

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.

\$53.000

FAINÁ

Faina Tradicional

\$2.800

Faina Premium

Con mozzarella, rúcula fresca y tomates secos.

\$3.800



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

MILANESAS

INDIV. | XXL

Clásica

\$24.500 -

La tradicional milanesa Argentina.

Napolitana

\$27.500 \$78.000

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

Fugazzeta Especial

\$27.500 \$78.000

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

C.B.O.

\$28.500 \$81.000

Queso cheddar fundido, panceta crocante y cebolla de verdeo.

Ibérica

\$31.500 \$90.000

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

Barbecue & Bacon

\$30.500 \$87.000

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

Cuatro Quesos

\$30.500 \$87.000

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

Pepperoni

\$30.500 \$87.000

Mozzarella, pepperoni y ají molido.

Mila Caballo Americano

\$31.500 \$88.000

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

Milanesa con Spaghettis

\$26.500 -

Milanesa de ternera con spaghettis de guarnición.

BURGERS

Cheese Burger

\$20.000

Doble queso cheddar.

Not Burger

\$19.000

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

Clásica

\$22.000

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

Doble Cuarto

\$24.000

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

Dupla Extrema

\$25.000

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

American Style

\$27.000

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



LAS BURGERS Y LAS MILANESAS VIENEN
ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

PASTAS CASERAS

Fetuccini

\$25.000

Con tomate concassé o crema.

Ñoquis de papa

\$25.000

A la crema gratinados con queso parmesano.

Sorrentinos vegetarianos

\$28.000

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

Lasagna Verde

\$29.000

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

Sorrentinos Cuatro Quesos

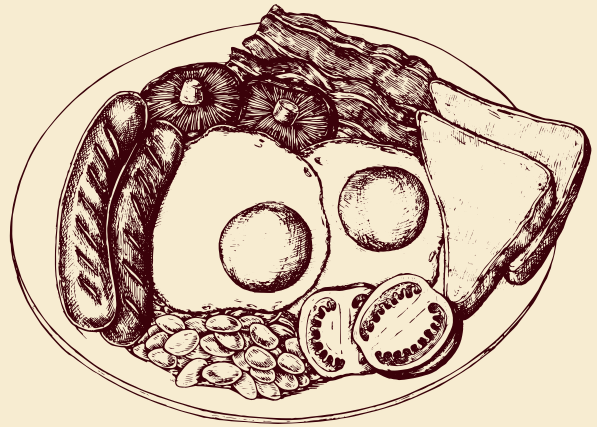
\$28.000

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

Raviolini Fenice

\$28.000

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

\$21.000

Con papas españolas.

Filet de Merluza



\$19.500

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

Matambrito de Cerdo Grillé



\$29.000

Con papas españolas.

Suprema Florentina

\$28.000

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

Suprema Cordon Blue

\$30.000

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

Bife de Chorizo a la Parrilla 450 gr



\$39.000

Bife de Lomo a la Parrilla 380 gr



\$43.000

Lomo a la Pimienta

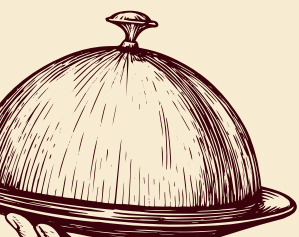
\$50.000

Con papas a la crema gratinadas.

Lomo al Champignon

\$52.000

Con guarnición de papas bastón.



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

ENSALADAS

Ensalada de Rúcula y Parmesano  \$13.000

Bacon Salad  \$15.500

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

Caesar Salad \$18.000

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

Ensalada Madero  \$18.000

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

Novechento \$19.500

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

Ensalada de quinoa \$19.000

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

Ensalada Trastevere \$18.500

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

ACOMPAÑAMIENTOS / PORCIONES

Papas fritas  \$15.500

Papas españolas \$15.500

Puré de papas  \$15.500

Puré de calabaza  \$15.500

Espinacas a la crema \$17.500

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 \$14.000

Johnny Walker Etiqueta Negra \$17.000

Johnny Walker Etiqueta Roja \$14.000

Blenders \$11.000

Vodka Absolut \$16.000

Vodka Smirnoff \$13.000

Gin Beefeater \$15.000

GASEOSAS

Gaseosas \$4.500

Agua con gas \$4.500

Agua sin gas \$4.500

Limonada con Menta y Jengibre \$8.000

CERVEZAS

1/2 Pinta Quilmes Clásica \$7.000

Pinta Quilmes Clásica \$10.000

Pinta Patagonia 24.7 \$13.000

Lata Quilmes Stout/ Clásica \$10.000

Lata Stella Artois 473 cc. \$10.500

Quilmes Clásica Litro \$17.000

Stella Artois Litro \$19.000

Stella Artois Naire \$18.000

Quilmes Stout Litro \$18.500

Patagonia \$23.000

Corona 330 cc. \$10.500

Corona 710 cc. \$20.000



ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA

TRAGOS

Gin Tonic	\$14.000
Gin, tónica y limón.	
Negroni	\$14.000
Gin, campari y vermouth rosso.	
Gancia Batido	\$14.000
Gancia, limón y azúcar.	
Caipiroska	\$14.000
Vodka, limón y azúcar.	
Sex on the Beach	\$14.000
Vodka, lic. de durazno, jugo de naranja y granadina.	
Margarita	\$14.000
Tequila, cointreau y limón.	
Fernet Cola	\$14.000
Fernet, gaseosa cola.	
Daiquiri Frozen	\$14.000
Ron, limón y azúcar.	
Mojito	\$14.000
Ron, menta, limón, azúcar y soda.	
Aperol Spritz	\$14.000
Aperol, espumante y soda	

SELECCIÓN DE BODEGA

375 ml. | 750 ml.

Malbec

El Enemigo	\$59.000
DV Catena Cabernet Malbec	\$48.000
Terrazas Reserva Malbec	\$31.000
Trumpeter Malbec	\$15.000 \$25.000
Familia Gascón Malbec	\$25.000
Altos del Plata Terrazas Malbec	\$23.000
Latitud 33 Malbec	\$20.000
Vinos Sugeridos	\$15.000
Vino por Copa	\$4.500

Cabernet Sauvignon

Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon	\$37.000
Altos del Plata Terrazas Cabernet Sauv.	\$24.000
Latitud 33 Cabernet Sauvignon	\$20.000

Chardonnay

DV Catena Chardonnay Chardonnay	\$54.000
Terrazas Reserva Chardonnay	\$31.500
Trumpeter	\$27.000
Familia Gascón Chardonnay	\$25.000
Altos del Plata Terrazas Chardonnay	\$24.000
Latitud 33 Chardonnay	\$20.000

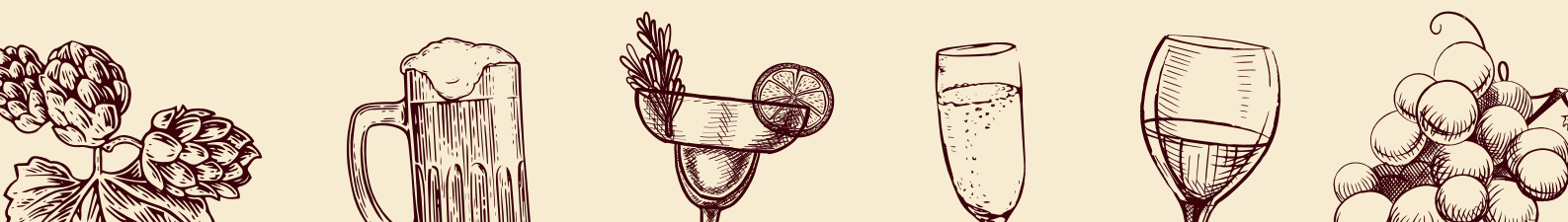
Espumantes

Barón B Extra Brut	\$73.000
Chandon Extra Brut	\$39.000
Sugerido	\$27.000



DESCARGÁ LA APP
"ALAMEDA RESTAURANTE"

NO COBRAMOS CUBIERTO





ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA



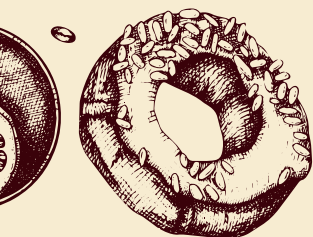
NUESTRA CAFETERÍA

NUESTRA CAFETERÍA

Café Espresso	\$4.000
Ristretto	\$4.000
Café descafeinado	\$4.500
Café Americano	\$4.500
Macchiato	\$6.000
Lágrima	\$4.000
Capuccino	\$6.000
Café, té o mate cocido con leche	\$4.500
Café o té con leche y dos medialunas	\$6.000
Café o té con leche con tostadas (queso crema y mermelada)	\$6.000

LICUADOS Y EXPRIMIDOS

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



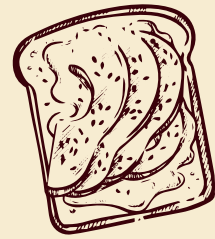
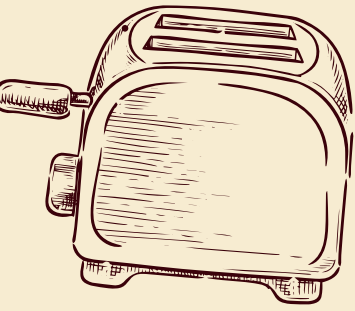
NUESTRA PASTELERÍA



Factura unidad	\$1.700
Medialuna de jamón y queso	\$5.500
Budín de estación (Vainilla / Limón)	\$6.000
Mini torta (Mousse de chocolate, Lemon Pie, Cheesecake, Oreo, Ricota, Chocotorta)	\$10.000

ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA



TOSTADOS DE LA CASA

SOBRE PAN DE MOLDE NEGRO / BLANCO

Paisano

Nuestro clásico con jamón cocido y queso en hebras.

\$16.000

Jamón Crudo

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

\$18.000

Italiano

Tomate secos, rúcula, aceitunas y queso en hebras.

\$15.000

Tostado Mixto

En pan de miga.

\$11.000

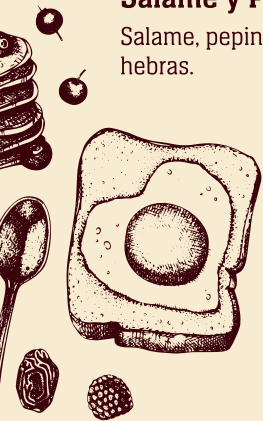
Salame y Pepinillo

Salame, pepinillos, mostaza y queso en hebras.

\$16.000

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

\$44.000

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

\$41.000





ALAMEDA

PIZZERIA PORTEÑA