EL FERROVIARIO

Restaurant & Parrilla

Pida Recomendación

Nuestros mozos le aconsejaran sobre las porciones de los platos

Servicio de Mesa (a partir de 12 años) $3.500
Abierto de Martes a Domingos de 12hs. a 17:30hs. y de 20hs. a 1hs.
Versión de la Carta: 202507011000

elferroviariook | *elferroviarioparrilla.com* | *+54 9 11 3059-7666* *+54 9 11 3086-2242* | *@ElFerroviario.Parrilla*

Parrilla Libre y Algo mas...

Arrancamos:

Tabla de Fiambres: Jamón Crudo y Cocido, Lomo, Salame, Bondiola, Queso Danbo, Mar del Plata, Gruyere y Aceitunas Condimentadas. Acompañado de Matambre Casero, Ensalada Rusa, Lengua a la Vinagreta, Vitel Tone y Gambas al Ajillo. Carpincho, Ciervo, Yacaré y Berenjenas al Escabeche.

Continuamos con:

Achuras: Chorizo Relleno con Morrón, Morcilla. Chinchulin de Ternera y Riñón con Provenzal. Mollejas, Provoleta y Provoleta Completa. Entraña, Lechón a la Parrilla, Asado y Cordero Entrerriano. Costillitas de Cerdo, Pechito y Bondiola. Pollo al Limón. Asado Ancho y Fino, Vacío, Bife de Chorizo

Empanadas de Carne Cortada a Cuchillo.

y Matambre Tiernizado.

Acompaña Nuestras Carnes con Ensaladas, Papas y Batatas Fritas.

Si la Mesa es de Más de 4 Personas te Recomendamos que Pruebes el Asado Entrerriano con Vacío Asado y Matambre con 6 Horas de Cocción.

Opciones para Degustar:

Rabas, Tortillas, Revuelto Gramajo, Milanesas, Supremas, Matambre a la Pizza, Pastas, Postre y Casi Todo lo que Tengas Ganas de Comer

$40.000

Niños entre 5 y 11 años se cobra media parrillada. Menores de 5 años gratis.

Parrilla Libre Incluye Postre, Cubierto y una bebida a elección entre una Gaseosa línea Coca Cola, un Vino o una Cerveza

Para Consumo Únicamente en los Salones de El Ferroviario

Sugerencias del Día

- Brótola a la Fugazzetta con Puré
- Bife de Costilla Completo con Papas Fritas
- Costillitas de Cerdo a la Mostaza con Batatas
- Tallarines de Huevo con Salsa Bolognesa
- Mondongo a la Española

$20.000

Disponible Mediodía y Noche

Para Consumir en el Local

- Matambre a la Pizza con Papa, Batata y Calabaza
- Ñoquis Tricolor con Estofado de Carne
- Matambre al Verdeo con Papas Españolas
- Guiso de Lentejas

Menú Ejecutivo

Bebida + Entrada + Plato Principal + Postre o Café

Solo al Mediodía, de Martes a Viernes.

Entrada: Empanada de Carne Frita

Plato Principal a Eleccién entre:

- Tallarines con Bolognesa
- Ravioles con Bolognesa
- Costillita de Cerdo con Puré
- Pechito de Cerdo Salsa de Mostaza con Papas Fritas
- Suprema con Papas Fritas
- Lentejas a la Española

Bebidas: Gaseosa, Agua Saborizada, Agua con o sin Gas, Copa de Vino o Balón de Cerveza

Postre: Individual a Elección o Café

- Arroz con Pollo
- Asado de Tira con Ensalada
- Milanesa Napolitana con Papas Fritas
- Polenta con Estofado
- Filet a la Romana con Puré
- Churraquito de Pollo con Verduras Grilladas
- Bifecitos a la Criolla con Papas Españolas
- Fideos Secos Guisados
- Escalope de Carne con Puré de Papas
- Carne al Horno con Papas y Batatas
- Bocatto de Pollo al Verdeo con Papas Españolas
- Milanesa con Puré a Caballo
- Churrasquito de Pollo Grille con Ensalada

$18.000 **Descuento en Efectivo!**

Con otros medios de pago $20.000

Bebidas

Bebidas sin Alcohol

	Chica	Grande
Gaseosas linea Coca Cola	$3.100	$8.700
Aquarius	$2.600	$5.000
Agua Mineral	$2.600	$5.000
Soda		$4.100
Monster		$5.200
Jugo de Naranja Exprimido		$4.300
Licuado de Banana o Frutilla		$4.300

Limonadas

Limonada Clásica
Man. Verde, Apio y Pepino
Durazno y Menta
Frutilla y Kiwi
Jengibre y Menta
Naranja y Menta
Sandía y Menta **$4.300**

Jarra de Limonada...$10.600

Envasadas

	Grande
Quilmes	$5.600
Brahma	$5.600
Quilmes 1890	$6.200
Quilmes (Bock o Stout)	$6.200
Andes (Rubia, Negra o IPA)	$5.600
Corona	$7.300
Patagonia (Küne, 24.7, Bohemian Pilsener, Weisse, Amber Lager, Porter)	$7.300
Stella Artois	$9.200
Stella Noire	$9.200

Cervezas Tiradas

	Grande
Chopp de Quilmes Tirada	$3.300
Chopp de Stella Tirada	$4.300
Chopp de Patagonia Tirada	$5.800
Jarra de Quilmes Tirada	$8.700
Jarra de Stella Tirada	$11.700
Jarra de Patagonia Tirada	$14.200

Tragos

Fernet	$6.600
Jarra de Fernet	$22.000
Campari con Naranja	$6.600
Jarra de Campari	$22.000
Gancia	$6.600
Gancia con Spritte	$6.600
Aperol con Naranja	$6.600
Aperol Spritz	$6.600
Cynar	$6.600
Cynar Julep	$6.600
Negroni	$6.600
Mojito	$6.600
Caipirinha	$6.600
Caipiroska	$6.600
Caipirisima	$6.600
Gin Tonic (Beefeater)	$6.600
Sidra	$6.600
Clericot con Sidra	$22.000
Jarra de Sidra	$22.000
Sangria	$22.000
Daiquiri (fru., durazno y ananá)	$6.600
Jarra de Tragos	$22.000

Whiskies y Licores

	Medida
Blenders	$7.600
J&B	$8.500
Jack Daniels	$12.300
Jack Daniels Honey	$13.200
Chivas Regal	$12.200
Tia María	$4.600
Baileys	$6.900

Johnnie Walker	Medida
Red Label	$7.300
Black Label	$12.200
Double Black Label	$14.200
Gold Label Reserve	$23.700
Green Label	$42.800
Blue Label	$121.800

Entradas

Para Picar Algo Calentito...

	½ Porción	Porción
Bastones de Muzzarella		$13.200
Empanadas (consultar variedades)		$2.300
Rabas		$19.400
Rabas a la Provenzal		$20.800
Gambas al Ajillo		$33.900
Morrones Asados con Ajo y Oliva SIN GLUTEN	$8.900	$13.200

Todo Caserito y Rico!

	½ Porción	Porción
Ensalada Rusa	$7.700	$11.800
Mayonesa de Ave		$11.600
Salpicón de Ave		$11.600
Tomate relleno de Ave		$11.600
Mayonesa de Atún		$15.700
Tomate relleno de Atún		$15.700
Atún y Sardinas con Cebolla		$13.200
Berenjena en Escabeche SIN GLUTEN	$7.200	$12.100
Yacaré en Escabeche SIN GLUTEN		$23.400
Ciervo en Escabeche SIN GLUTEN		$23.400
Carpincho en Escabeche SIN GLUTEN		$23.400
Lengua a la Vinagreta SIN GLUTEN	$8.900	$14.900
Palmitos con Salsa Golf	$13.300	$21.500
Vitel Thone	$13.300	$21.500
Lechón Frío con Ensalada Rusa		$32.700
Roquefort al Coñac con Nueces		$23.900

Nuestros Fiambres y Quesos!!!

	½ Porción	Porción
Jamón Crudo	$16.900	$26.400
Jamón Crudo con Melón	$20.100	$27.700
Jamón Crudo con Palmitos	$22.400	$31.000
Jamón Crudo con Queso Mar del Plata	$20.100	$27.700
Jamón Crudo con Ensalada Rusa	$18.000	$20.100
Jamón Cocido	$8.900	$12.800
Jamón Cocido con Ensalada Rusa	$9.700	$15.200
Jamón Cocido con Queso Mar del Plata	$9.700	$15.200
Panceta Ahumada	$8.300	$13.600

	½ Porción	Porción
Queso Mar del Plata	$8.900	$17.100
Queso Roquefort	$10.800	$18.200
Queso Pepato	$12.800	$20.200
Queso Gruyere	$12.800	$20.200
Bondiola de Cerdo	$7.600	$13.600
Bondiola de Cerdo con Queso Mar del Plata	$8.900	$16.000
Matambre Casero SIN GLUTEN	$11.600	$17.400
Matambre Casero con Ensalada Rusa	$12.800	$18.200
Salame Casero con Queso Mar del Plata	$8.900	$14.500

Picadas para Compartir

	½ Porción	Porción
Picada "Entrerriana"		**$17.700**
Productos "Don Beto", Chajarí, Entre Rios (Bondiola casera, salame criollo, queso de campo y aceitunas).		
Picada "El Ferroviario"	**$64.900**	**$106.900**
Jamon cocido, jamon crudo, bondiola, lomito c/ hierbas, sorpresatta, salame casero, íberico, mortadela, salame milan, matambre de pollo, matambre casero, mar del plata, gruyere, roquefort, pepato, queso de maquina, lechon, berenjenas, lengua, rusa, palmitos, tomate relleno.		
Super Picada "El Ferroviario"		**$226.700**
Picada Ferroviario + carpincho, yacaré, rabas, provoleta, papas fritas, bastoncitos de muzzarella, aros de cebolla y salsa golf.		
Tabla de Picada		**$66.000**
Ravioles fritos, rabas, mini tortilla rellena, tiritas de pollo rebozadas, chorizo a la pomarola con batata, buñuelitos de acelga, papas fritas con cheddar + panceta + huevo, bomba de papa rellena de cheddar y jamon crudo, albondigas de carne y fajitas de ternera.		
Tabla de Achuras		**$66.000**
Riñon, chinchulin, mollejas, rueda, morcilla, chorizo y provoleta		

Parrilla

Empezamos con...

	½ Porción	Porción
Chorizo		$4.800
Morcilla		$4.800
Chinchulín (SIN GLUTEN)	$13.600	$16.100
Riñón (SIN GLUTEN)	$13.600	$16.100
Mollejas (SIN GLUTEN)	$30.500	$34.000
Provoleta		$16.700
Provoleta ''El Ferroviario'' (rucula, tomate, morrón, cebolla, jamon y panceta)		$22.400
Provoleta celiaca		$21.300
Provoleta celiaca ''El Ferroviario''		$27.000

De Carne Somos

	½ Porción	Porción
Bife de Lomo (SIN GLUTEN)	$41.400	$45.100
Bife de Chorizo (SIN GLUTEN)	$41.400	$45.100
Bife de Chorizo Mariposa (SIN GLUTEN)	$41.400	$45.100
Matambrito Tiernizado con Fritas (SIN GLUTEN)	$31.200	$34.000
Churrasquito de Pollo (SIN GLUTEN)		$11.000
Asado de Tira (SIN GLUTEN)	$34.700	$37.500
Asado Ancho (SIN GLUTEN)	$48.800	$61.900
Asado Entrerriano (SIN GLUTEN)		$82.200
Vacío (SIN GLUTEN)	$42.100	$49.600
Entraña (SIN GLUTEN)	$39.900	$49.800
Parrillada por Persona		$40.000

Algo de Cerdo?

	½ Porción	Porción
Bondiola de Cerdo (SIN GLUTEN)	$31.400	$34.300
Costillitas de Cerdo (SIN GLUTEN)	$24.400	$26.400
Pechito de Cerdo (SIN GLUTEN)	$24.400	$26.400
Solomillo de Cerdo (SIN GLUTEN)	$27.400	$29.800

Nuestros Manjares

	½ Porción	Porción
Chivito (SIN GLUTEN)		$60.500
Cordero (SIN GLUTEN)	$40.200	$43.700
Lechón (SIN GLUTEN)	$40.200	$43.700
Cochinillo (SIN GLUTEN)		$80.100

Sugerencias

El Ferroviario

Mollejas

Al Verdeo $36.600
Mollejas Salteadas con Crema, Cebolla de Verdeo Acompañado con Papas Españolas.

A la Provenzal $36.600
Mollejas Salteadas con Ajo, Perejil y Vino Blanco Acompañado con Papas Españolas.

Riñon

A la Provenzal $20.400
Riñones Salteados con Ajo, Perejil y Vino Blanco Acompañado con Papas Españolas.

Al Vino Blanco $20.400
Riñón Fileteado Salteado con Vino Blanco Acompañado de Papas Españolas

Al Ajillo (SIN GLUTEN) $20.400
Riñones Salteados con Mucho Ajo, Aceite de Oliva y un Toque de Pimentón. Acompañados con Papas Españolas.

Matambre Tiernizado

A la Pizza $36.600
Fondo de Salsa Portuguesa y Matambre Tiernizado con Salsa Fileto y Muzzarella Gratinada, Rodajas de Tomate con Lluvia de Huevo y Aceitunas. Acompañado de Papa, Batata y Calabaza.

Al Verdeo $36.600
Matambre Tiernizado Cubierto con Crema y Cebolla de Verdeo Acompañado con Papas Españolas.

Al Roquefort $36.600
Matambre Tiernizado Cubierto de Salsa Blanca con Fusión de Muzzarella y Roquefort, Acompañado con Papas Españolas.

Escalope de Lomo a la Marzala $54.800
Bifecitos de Lomo a la Parrilla Acompañado por una Salsa a Base de Marzala.

Lomito

Al Ajillo (SIN GLUTEN) $54.800
Bife de Lomo a la Parrilla salteado con mucho Ajo, Aceite de Oliva y un toque de Pimentón. Acompañado con Papas Españolas.

Entrerriano (SIN GLUTEN) $54.800
Bife de Lomo a la Parrilla Cubierto por Fetas de Queso, Cebolla, Morrón, Panceta, Tomate en Rodajas y Acompañado por Papas Españolas.

Al Champiñón $54.800
Bife de Lomo a la Parrilla Salteado con una Salsa a Base de Demi Glace, Crema y Champiñones. Acompañado con Papas Noisette.

Al Verdeo $54.800
Bife de Lomo a la Parrilla Cubierto con Crema y Cebolla de Verdeo. Acompañado con Papas Españolas.

A la Riojana (SIN GLUTEN) $54.800
Bife de Lomo a la Parrilla Cubierto por un Salteado de Tomate, Cebolla, Morrón y Arvejas. Con Huevos Fritos Arriba y Acompañado de Papas Españolas.

A la Pimienta $54.800
Bife de Lomo a la Parrilla Cubierto de Pimienta en Granos con una Salsa a Base de Crema Demi Glace y Pimientas Blancas y Negras. Acompañado con Papas con Crema y Queso Parmesano Gratinado.

Al Strogonoff $54.800
Bife de Lomo a la Parilla Cortado al Estilo

Costillitas de Cerdo

A la Riojana SIN GLUTEN $31.800
A la Parrilla Cubiertas por un Salteado de Tomate, Cebolla, Morrón y Arvejas. Con Panceta, Jamon y Huevos Fritos Arriba y Acompañadas de Papas Españolas.

Al Verdeo $31.800
Costillitas de Cerdo a la Parrilla Cubiertas con Crema y Cebolla de Verdeo. Acompañadas con Papas Españolas.

Al Ajillo SIN GLUTEN $31.800
Costillitas de Cerdo a la Parrilla Salteadas con Mucho Ajo, Aceite de Oliva y un Toque de Pimentón. Acompañadas con Papas Españolas.

Al Champiñón $31.800
Costillitas de Cerdo a la Parrilla Salteado con una Salsa a Base de Demi Glace, Crema y Champiñones. Acompañadas con Papas Noisette.

A la Mostaza $31.800
Costillitas de Cerdo a la Parrilla Cubiertas por una Salsa Hecha con Cebolla en Cubos Pequeños, Mostaza y Crema. Acompañadas con Papas Españolas.

Bondiola Agridulce $34.300
Bondiola de Cerdo Rellena de Ciruelas, Pasas, Panceta y Morrón. Cubierta por una Salsa Agridulce de Ananá, Peras, Duraznos y Frutillas. Acompañada de Batatas Fritas.

Conejo al Vino Blanco $36.600
Conejo Salteado con Salsa Demi Glace y Vino Blanco. Acompañado con Papas Españolas.

Cordero al Disco SIN GLUTEN $34.300
Cordero Hecho en el Disco, con Cebolla, Morrón, Apio, Laurel y Vino Blanco. Acompañado con Papas Españolas.

Colita de Cuadril Mechada al Horno
Colita de cuadril Mechada con Espinaca y $29.000
Salteada con Cebolla y Morrón.
Acompañada con Salsa Portuguesa y Papas Españolas.

Strogonoff Salteado con Cebolla, Morrón, Champiñones Portobello y Crema. Acompañado con Papas Noisette.

Bife de Chorizo

Al Ajillo SIN GLUTEN $54.800
Bife de Chorizo a la Parrilla salteado con Mucho Ajo, Aceite de Oliva y un Roque de Pimentón. Acompañado con Papas Españolas.

Entrerriano SIN GLUTEN $54.800
Bife de Chorizo a la Parrilla Cubierto por Fetas de Queso, Cebolla, Morrón, Panceta, Tomate en Rodajas y Acompañado por Papas Españolas.

Al Champiñón $54.800
Bife de Chorizo a la Parrilla Salteado con una Salsa a Base de Demi Glace, Crema y Champiñones. Acompañado con Papas Noisette.

A la Riojana SIN GLUTEN $54.800
Bife de Chorizo a la Parrilla cubierto por un salteado de Tomate, Cebolla, Morrón y Arvejas. Con Huevos Fritos arriba y Acompañado de Papas Españolas.

A la Pimienta $54.800
Bife de Chorizo a la Parrilla Cubierto de Pimienta en Granos con una Salsa a Base de Crema Demi Glace y Pimientas Blancas y Negras. Acompañado con Papas con Crema y Queso Parmesano Gratinado.

Salmón Grillado

Con Papas al Natural SIN GLUTEN $56.900
Con Salsa de Camarones $63.400
Salmon Grillado a la Parrilla, Cubierto con Salsa de Crema de Camarones. Acompañado con Papas Noisette.

Ranas a la Provenzal $58.900
Ranas Rebozadas en Harina Fritas, Salteadas con Ajo, Perejil y Vino Blanco. Acompañadas con Papas Españolas.

Nuestras Pastas y Salsas

Pastas Caseras
Libres de Gluten

Sin T.A.C.C.

Cintas al Huevo SIN GLUTEN $10.600
Malfati de Espinaca y Ricota SIN GLUTEN $10.600
Ñoquis de Papa SIN GLUTEN $10.600
Panzotis: SIN GLUTEN

Salsas Especiales
Fileto, Bechamel o Mixta $4.100
Rosa o Crema $7.000

de Espinaca y Provolone $13.300
de Ricota, Jamón y Muzzarella $13.300

Ravioles: SIN GLUTEN
de Espinaca y Pollo $13.300
de Ricota $13.300

Raviolones: SIN GLUTEN
Capresse $13.300
de Calabaza, Muzzarella y Albahaca $13.300

Sorrentinos: SIN GLUTEN
de Berenjena, Muzzarella, Albahaca y Ajo $13.300
de Cordero $15.000
de Jamón, Ricota y Nuez $13.300
de Jamón y Queso $13.300
de Salmón $15.000

Torteleris: SIN GLUTEN
de Ricota, Champiñón y Muzzarella $13.300
de Ricota, Espinaca y Pollo $13.300

Pastas
Canelones Espinaca y Pollo $13.300
Lasagna de Carne, Ricota y Espinaca* $16.400
* Solo los Domingos

Parisienne $7.000
Crema, champiñón, pollo, jamón.

Caruso $7.000
Crema, champiñón, jamón, queso rallado, salsa demi-glace.

Brócoli $7.000
Brócoli, crema, panceta, cebolla.

Scarparo $7.000
Fileto, crema, verdeo, jamón, pesto.

Príncipe de Napoli $7.000
Fileto, crema, ajo, champiñón, huevo.

Cuatro Quesos $7.000
Crema, roquefort, mozzarella, parmesano, fontina.

Roquefort $7.000
Crema, roquefort.

Quesos $7.000
Crema, parmesano, mozzarella.

Bolognesa SIN GLUTEN $7.000
Fileto, carne picada.

Rosa con Pesto $7.000

La Nona $7.000
Crema, champiñón, mozzarella, jamón.

La Estación $7.000
Crema, verdeo, ajo, champiñón.

Príncipe de Mónaco $7.000
Fileto, pollo, bechamel, jamón, huevo.

Ternera

Milanesas

	½ Porción	Porción
Milanesa	$41.300	$53.400
Napolitana Jamón, mozzarella, salsa de tomate.	$52.400	$72.500
Napolitana con Guarnición	$55.800	$79.500
Suiza Mozzarella y papas fritas.	$52.400	$63.000
Completa Cuatro huevos fritos, papas fritas.	$47.900	$66.900
Maryland Jamón, morrón, arvejas, salsa de choclo, banana frita, papas fritas.	$55.800	$79.500
A la Pizza Mozzarella, rodajas de tomate, papas fritas, aceitunas y huevo.	$55.800	$79.500
A la Fugazzeta Cebolla, mozzarella, orégano.	$55.800	$79.500

	½ Porción	Porción
Con Guarnición	$45.000	$59.500
Riojana Huevo frito, arvejas, panceta, morrón, papas fritas.	$55.800	$79.500
Parmitiere Salsa blanca, jamón, salsa demi-glace.	$55.800	$79.500
Alaska Cubierta con humita y con guarnición grissete.	$55.800	$79.500
"El Ferroviario Salsa blanca, verduras salteadas, mozzarella, rodajas de tomate, queso parmesano y papas españolas.	$55.800	$79.500
Ranchera Jamón, mozzarella, queso cheddar, panceta, tres huevos fritos y papas a la provenzal.	$55.800	$79.500
Al Champiñón Salsa blanca, salsa demi-glace, champiñones, queso parmesano y papas españolas.	$55.800	$79.500

Especialidades en Aves

Supremas

	½ Porción	Porción
Suprema	$41.300	$53.400
Napolitana Jamón, mozzarella, salsa de tomate.	$52.400	$72.500
Napolitana con Guarnición	$55.800	$79.500
Suiza Mozzarella y papas fritas.	$52.400	$63.000
Completa Huevos fritos, papas fritas.	$47.900	$66.900
Maryland Jamón, morrón, arvejas, salsa de choclo, banana frita, papas fritas.	$55.800	$79.500
A la Pizza Mozzarella, rodajas de tomate, papas fritas, aceitunas y huevo.	$55.800	$79.500
A la Fugazzeta Cebolla, mozzarella, orégano.	$55.800	$79.500

	½ Porción	Porción
Suprema con Guarnición	$45.000	$59.500
Riojana Huevo frito, arvejas, panceta, morrón, papas fritas.	$55.800	$79.500
Parmitiere Salsa blanca, jamón, salsa demi-glace.	$55.800	$79.500
Alaska Cubierta con humita y con guarnición grissete.	$55.800	$79.500
"El Ferroviario" Salsa blanca, verduras salteadas, mozzarella, rodajas de tomate, queso parmesano y papas españolas.	$55.800	$79.500
Ranchera Jamón, mozzarella, queso cheddar, panceta, tres huevos fritos y papas a la provenzal.	$55.800	$79.500
Al Champiñón Salsa blanca, salsa demi-glace, champiñones, queso parmesano y papas españolas.	$55.800	$79.500

Churrasquitos

Churrasquitos de Pollo

A la Crema de Limón $27.700

A la Mostaza $27.700

Crema, mostaza, papas españolas.

Churrasquitos de Ave

A la Crema de Verdeo $27.700

Crema, verdeo, papas españolas.

Al Ajillo SIN GLUTEN $27.700

Salsa demi-glace, ajo, papas españolas.

Al Champiñón $27.700

Salsa demi-glace, champiñón, papas españolas.

A la Provenzal $27.700

Ajo, perejil, vino blanco, papas españolas.

Especialidades al Sarten

Guarniciones

Purés	½ Porción	Porción
Papa (SIN GLUTEN)	$5.200	$5.900
Zapallo (SIN GLUTEN)	$5.200	$5.900
Mixto (SIN GLUTEN)	$5.200	$5.900

Fritas		
Batatas (SIN GLUTEN)	$5.200	$5.900
Papas (SIN GLUTEN)	$5.200	$5.900
Papas a la Provenzal (SIN GLUTEN)		$7.300
Papas Pay (SIN GLUTEN)		$7.300
Papas Españolas (SIN GLUTEN)	$5.700	$7.300

	½ Porción	Porción
Huevo Frito (SIN GLUTEN)		$1.900
Arroz Blanco (SIN GLUTEN)		$5.900

Papas Especiales		
Al Natural (SIN GLUTEN)	$4.500	$5.200
A la Crema	$9.500	$12.100
Noissette		$12.100
Fritas con Cheddar		$9.500
Fritas "El Ferroviario"		$14.100

Cheddar, panceta, cebolla de verdeo y huevo frito.

Al Sarten

Tortillas	Porción
De Papa (SIN GLUTEN)	$11.900
De Papa y Cebolla (SIN GLUTEN)	$11.900
Española	$18.600
Papa, cebolla, morrón, chorizo colorado.	
"El Ferroviario"	$18.600
Espinaca y cebolla cubierta con salsa blanca, mozzarella, tomate y queso parmesano.	
De Verdura (SIN GLUTEN)	$12.100
Revuelto Gramajo	$12.100

Omelett's	Porción
De Jamón	$12.100
Suizo	$12.100
De Verduras	$12.100
De Champiñón	$12.100
Mixto de Jamón y Queso	$12.100
De Calabaza	$12.100
De Brócoli	$12.100

APTO PARA CELIACOS

Ensaladas

Tradicionales

Combinaciones hasta 3 variedades $6.800
Remolacha, tomate, zanahoria, chaucha, papa, radicheta, rucula, lechuga, apio, hinojo, repollo, berro, huevo, cebolla, pepino.

Ensalada Completa $16.400
(De Todo!!!!)

Del Cheff

Tropical $18.900
Jamón, tomate, lechuga, palmitos, durazno.

Lorena $18.900
Manzana, zanahoria, melón, palmitos, salsa americana.

Elyseé $18.900
Tomate, palmitos, ananá, apio, nuez, salsa golf.

Playboy $18.900
Pollo, huevo, jamón, ananá, palmitos.

París $18.900
Pollo, papa, chaucha, tomate, huevo, salsa americana.

Caprese $18.900
Mozzarella, tomate, albahaca.

Del César $18.900
Lechuga juliana, parmesano, croutons, pollo y salsa césar a base de oliva, anchoas y ajo.

Primavera $18.900
Lechuga, tomate, remolacha, huevo, jamón, zanahoria, queso, pollo, salsa golf.

Waldorf $18.900
Manzana, apio, nueces, aderezo a base de crema de leche y mayonesa.

Ferroviario $18.900
Lechuga, arroz blanco, pollo, choclo, tomate, queso parmesano, croutons.

Dulces

Consulte variedad de nuestros postres para Diabéticos.

Delicias

Pera al Borgoña $5.500
Copa Catalana $3.900
Tiramisú $6.200
Postre Balcarce $6.200
Mousse de Chocolate $5.000
Brownie con Helado $7.300
Volcan de Chocolate con Helado $7.300

Panqueques
Quemado de Dulce de Leche $5.700
De Manzana Quemado al Rhum $13.100
De Banana Quemado al Rhum $13.100

Especiales

Chocotorta $6.200
Postre "Lula" $17.700
Base de brownie, bochas de helado, crema chantillí, duraznos en almíbar y bañado con Tía María Cream.

Postre "El Ferroviario" $24.000
Base de budín de pan, bochas de helado, macedonia de frutas, crema chantillí, dulce de leche, frutos en almíbar y cubanitos.

Copas Heladas

Bocha de Helado $2.400
Almendrado $3.900
Bombón Helado $3.900
Charlotte $5.800

Don Pedro con J&B $5.800
Ensalada de Frutas con Helado $6.800
Copa Anita $7.600
Dulce de leche, crema, helado de chocolate, nueces, charlotte, licor de café.
Frutillas con Helado $6.800

Bombones

Milkshake

Bombón de Menta Granizada.....$6.800
Bombón de Chocolate Blanco.....$6.800
Bombón de Maracuyá $6.800

LACTEOS VACALIN® ARGENTINOS

Frutilla y Dulce de Leche
Frutilla
Granizado
Menta y Chocolate
Menta Granizada
Banana y Dulce de Leche
Oreo

Vainilla
Vainilla y Café
Chocolate
Chocolate y Café

$4.700

Gustos de Helados

Almendrado

Ananá a la Crema

Banana Split

Chocolate

Crema americana

Dulces de Leche
Clásico
Bombón
Granizado

Frutilla a la Crema

Frutilla al Agua

Frutos del Bosque

Granizado

Limón al Agua

Mascarpone de Frutos Rojos

Menta Granizada

Sambayon

Tramontana

Vainilla

Dulces

Consulte variedad de nuestros postres para Diabéticos.

Postres Clásicos

Flan.....$4.600
Budín de Pan.....$4.600
Tarantela.....$4.600
Banana con Crema o Dulce de Leche.....$3.200
Ensalada de Frutas.....$4.600

Frutillas
Con Jugo de Naranja.....$5.700
Al Oporto.....$5.700
Con Crema.....$5.700

Zapallo en Almíbar.....$5.900
Zapallo en Almíbar con Queso
Mar del Plata.....$7.900

Quinotos en Almíbar.....$5.900
Batatas en Almíbar.....$5.900
Higos en Almíbar con Crema.....$6.900
Ananá en Almíbar.....$3.200
Duraznos en Almíbar.....$3.200

Arroz con Leche $3.200

Queso Fresco y Dulce $5.000
Queso Mar del Plata y Dulce $6.800
Mamón con Queso Mar del Plata $8.600
Dulce de Cayote con Queso $8.600
Queso Fresco $2.900
Queso Mar del Plata $4.300
Dulce de Batata o Membrillo $2.500

Recargos
Dulce de Leche o Crema Chantillí $2.500

Libres de Gluten
Tiramisú $6.100
Brownie $6.100
Torta Bombón $6.100

Nuestros Vinos

Tintos

Bodega "Catena Zapata"
Dv Catena Malbec Argentino 3000cc $480.000
Dv Catena Malbec Argentino 1500cc $206.000
El Gran Enemigo Red Blend $114.000
D.V. Catena Malbec Argentino $112.300
Angelica Zapata Malbec $40.500
Nicasia Red Blend 1500cc $44.000
D.V. Catena Cab Cab $37.200
D.V. Catena Mab Mab $37.200
D.V. Catena Vineyard Design. Adrianna $36.000
Angelica Zapata Cabernet Franc $36.000
El Enemigo Malbec $33.800
El Enemigo Cabernet Franc $33.800
El Enemigo Bonarda $33.800
D.V. Catena Pinot Pinot Noir $25.200
Saint Felicient Bonarda $24.000
D.V. Catena L'Esploratore Malbec $29.000
D.V. Catena Cab Mab $21.000
Saint Felicien Cabernet Sauvignon $17.800
Saint Felicien Malbec $17.800
Saint Felicien Cabernet Franc $17.800
Nicasia Malbec $14.900
Nicasia Cabernet Franc $14.900
Alamos Cabernet $12.200
Alamos Malbec $12.200
Alamos Red Blend $12.200

Bodega "La Rural"

Tintos

Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc $52.800
Luigi Bosca de Sangre Red Blend $49.200
Luigi Bosca de Sangre Valle de Uco Mb $46.600
Luigi Bosca Pinot $33.100
Luigi Bosca Malbec $29.700
Luigi Bosca Cabernet $29.700
La Linda Malbec $19.700

Bodega "Nina"
Vino Ferroviario $17.400
Gran Nina Malbec $17.400
Gran Nina Cabernet Franc $17.400
Gran Nina Petit Verdot $17.400
Nina Gold Malbec $11.800
Nina Gold Cabernet Franc $11.800
Nina Gold Petit Verdot $11.800

Bodega "Luca"
Luca Beso de Dante $57.700
Luca Malbec $44.100
Cuchillo de Palo Cabernet Franc $19.700
Cuchillo de Palo Malbec $19.700
Casa de Herrero Malbec $16.000
Casa de Herrero Cabernet Franc $16.000
Ojo de Buen Cubero Malbec $14.000

Rutini Malbec 3000 cc $286.200
Rutini Cabernet Malbec 3000cc $173.300
Rutini Malbec 1500 cc $126.500
Rutini Cabernet Malbec 1500cc $93.200
Rutini Merlot Altamira $72.600
Rutini Malbec Altamira $72.600
Rutini Cabernet Sauvignon Gualtallary $72.600
Rutini Cabernet Franc Gualtallary $72.600
Rutini Malbec Gualtallary $72.600
Rutini Malbec 750 cc $40.600
Rutini Pinot Noir $38.700
Rutini Cabernet Malbec 750cc $22.700
Rutini Cabernet Franc-MB $22.700
Trumpeter Reserva Malbec $20.700
Trumpeter Reserva Cabernet $20.700
Trumpeter Reserva Pinot Noir $20.700
Trumpeter Reserva Bonarda $20.700
Trumpeter Reserva Petit Verdot $20.700
Trumpeter Reserva Blend $20.700
Trumpeter Malbec $16.000
Trumpeter Cabernet Franc $16.000
Trumpeter Cabernet Sauvignon $16.000
Trumpeter Syrah $16.000
Trumpeter Merlot $16.000
Encuentro Malbec $15.800
San Felipe Roble Malbec $9.500
San Felipe Roble Cabernet Sauvignon $9.500
San Felipe Malbec $8.900
San Felipe Cabernet $8.900
San Felipe 12 Uvas $8.900
San Felipe Tinto $8.900

Bodega "Nieto Senetiner"

Ruca Malen Cap 3 ..... $59.000
Cadus Malbec $56.500
Felino $27.400
Ruca Malen Cap 2 ..... $22.200
Nieto Senetiner Patrimonial Malbec Doc $21.000
Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda $21.000
Don Nicanor Malbec $18.000
Ruca Malen Cap 1 ..... $15.000
Nieto Senetiner Malbec $14.500
Emilia Malbec $10.500
Benjamin Malbec $7.000

Bodega "Luigi Bosca"

Luigi Bosca Paraiso $170.000
Luigi Bosca los Nobles $85.000

Blancos

Luigi Bosca Riesling $42.000
Saint Felicien Rose $42.000
Luca Chardonay $35.000
Rutini Chardonay $31.900
Luigi Bosca Chardonay $29.800
Luigi Bosca Sauvignon Blanc $22.000
Encuentro Chardonay $20.000
Saint Felicien Chardonay $17.800
Alamos Chardonay $17.200
Trumpeter Chardonay $13.300
Rincon Famoso $10.500
Nicasia Blanc de Blancs $11.500
Santa Julia Dulce Natural $10.100
Emilia Dulce $10.000
San Felipe Chardonay $9.500
San Felipe Roble Rose de Malbec $9.500
San Felipe Blanco $8.900
Norton Cosecha Tardia $6.000
Benjamin Chardonay $5.500
Etchar Torrontes $5.500

Champagnes

Rutini Brut Nature (Champenoise) $42.700
Baron B $34.900
Rutini Espumante Extra Brut $32.400
Rutini Encuentro Brut Nature $21.300
Chandon Delice $20.700
Chandon Extra Brut $18.800
Nieto Brut Nature $18.800
Nieto Extra Brut $17.800
El Ferroviario Extra Brut $17.400
Norton Cosecha Especial Extra Brut $10.200

Cocktails

Emilia Clarea $11.500
Emilia Rose $11.500
Emilia Sangria $11.500
Emilia Spritz $11.500

EL FERROVIARIO

Restaurant & Parrilla

Pida Recomendación

Nuestros mozos le aconsejaran sobre las porciones de los platos

Servicio de Mesa (a partir de 12 años) $3.500

elferroviariook

elferroviarioparrilla.com

+54 9 11 3059-7666
+54 9 11 3086-2242

@ElFerroviario.Parrilla