



MENÚ



VITTO

ENTRADAS & PICOTEOS

(PARA COMPARTIR)

- **MOLLEJAS GRILL**

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

\$16.600

- **BURRATA**

\$23.000

- **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. ¡Un 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 parmesano 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

ENTREPANES

(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



¿PROBASTE NUESTROS
EXCLUSIVOS TRAGOS
DE AUTOR?

VITTO

A V E S

- **PECHUGA GRILLADA**

\$18.700

- **POLLO A LA MOSTAZA**

\$19.500

- **POLLO AL ROQUEFORT**

\$19.800

- **POLLO FUNGHI**

\$20.500

- **POLLO A LA GREMOLATTA**

\$18.900

C A R N E S & P E S C A D O S

- **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

- **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.

\$22.800

- **FILET GRILLADO**

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

\$19.900

- **LOMO A LA MOSTAZA**

Un succulento 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.

\$20.300

- **LOMO AL ROQUEFORT**

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

\$20.400

- **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.

\$20.300

- **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.

\$21.800

- **MILANESA NAPOLITANA O A CABALLO**

Milanese de peceto con salsa filetto, jamón, mozzarella, tomate; o con huevo frito y acompañamiento a elección.

\$19.700

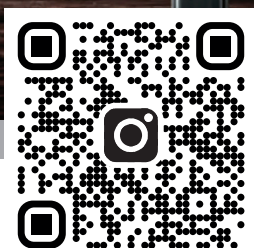
PUNTOS DE COCCIÓN DE LA CARNE

INGLÉS

JUGOSO

A PUNTO

COCIDO



S Í G U E N O S
IG: V I T T O . R E S T O

M E N Ú K I D S (3 A 10 AÑOS)

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

P A S T A S

- **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.

\$19.900

- **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).

\$19.300

- **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, mozzarella, 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

P O S T R E S

- **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.
- NARANJADA \$4.900
MARACUYA, JUGO DE NARANJA, ALMIBAR DE FRUTILLA, HIERBABUENA, SODA.
- PIPEÑO \$4.900
HIERBA BUENA, JUGO DE LIMA, ALMÍBAR CÍTRICO, SODA.

- CAFÉ ESPRESSO \$2.700
- TÉ INTI-ZEN \$2.700

CERVEZAS



- BLUE MOON LATA \$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

C A F E T E R Í A C L Á S I C A

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

C A F E T E R Í A F R Í A

- **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.

\$4.700

- **AFFOGATO AL CAFÉ**

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

L I C U A D O S

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

S Í G U E N O S



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 deliciosa. 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



TU FINDE
COMIENZA
EN VITTO



VITTO



SÍGUENOS