



## Menú cafetería

---



**Villa Ocampo**

ESCENARIO DE CULTURA



## Menú primavera

### • Entrada

- Chipa \$ 12.-
- Pincho de langostinos, vegetales grillados \$ 33.-
- Bastones de muzzarella, colchón de verdes \$ 28.-
- Ceviche de salmón \$ 29.-
- Saltimbocca de ternera, ensalada de endivias y vinagreta de nuez \$ 29.-
- Brusqueta vegetariana y hongos \$ 28.-

### • Platos

- Pasta del día, vegetales salteados, aceitunas y alcaparras \$ 57.-
- Salmón, salsa de eneldo, milhojas de verdura (zanahoria, zucchini, berenjena, tomate) y espuma de espárragos \$ 80.-
- Suprema rellena de hongos, espárragos con vinagreta y polvo de aceitunas \$ 76.-
- Navarin de cordero, verduras de primavera \$ 76.-
- Bife de chorizo, papas Pont Neuf, pimientos asados, polvo de panceta y alcauciles \$ 72.-

## Postres

- Copa helada del día \$ 26.-
- Mousse de maracuyá, macedonia de frutas (kiwi, frutilla, ananá) \$ 30.-
- Parfait de chocolate con sorbete de menta \$ 30.-
- Rollo de masa philo con frutos rojos y helado mascarpone \$ 32.-

## Bebidas

- Agua mineral \$ 15.-
- Agua saborizada \$ 15.-
- Gaseosas línea Coca Cola \$ 15.-
- Jugo de naranja \$ 20.-
- Cerveza \$ 20.-
- Copa de vino \$ 22.-

## Vinos

### • Vinos blancos

- Alamos, Sauvignon Blanc, 2010 / 750 cm3 \$ 60.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Santa Julia Sauvignon Blanc / 750 cm3 l copa \$ 45 / \$ 15  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*
- Angelica Zapata, Chardonnay Alta, 2007 / 750 cm3 \$ 200.-  
*Bodega Catena Zapata / Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Saint Felicien, Chardonnay, 2009 (Elab. en roble) / 750 cm3 \$ 80.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Santa Julia Chardonnay / 750 cm3 \$ 45.-  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*
- Alamos, Torrontes, 2010 / 750 cm3 \$ 60.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*

### • Vinos rosados

- Santa Julia Syrah Rosé / 750 cm3 \$ 45.-  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*

### • Vinos espumantes

- Alma 4 Pinot - Chardonnay Roble / 750 cm3 \$ 110.-  
*Bodega Alma 4 / Santa Rosa, Mendoza*
- Alamos Extra Brut / 750 cm3 \$ 100.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Santa Julia Espumante extra brut / 750 cm3 \$ 60.-  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*
- Santa Julia Espumante UNO / 187 cm3 \$ 16.-  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*



## A la hora del té

### • Dulce

- Brownie con dulce de leche o crema \$ 20.-
- Tradicional NY cheesecake \$ 22.-
- Tarta de manzana \$ 21.-
- Financiers de frutos rojos \$ 18.-
- Scons (2) y untables con dulce casero \$ 16.-
- Nuestro budín \$ 19.-
- Medialunas (2) \$ 9.-
- Tostadas (3) y untables con dulce casero \$ 16.-
- ¡Consultar sobre la inspiración del pastelero, a veces suma una torta especial para sorprendernos... \$ 23.-

### • Salado

- Chipas caseros. \$ 12.-
- Medialuna con jamón y queso. \$ 19.-
- Sandwiches:
  - Serrano:** pan de salvado, jamón crudo, fontina, tomate confit. \$ 22.-
  - De Altura:** pan de salvado, lomo ahumado, queso, tomate fresco. \$ 22.-
  - Salmón:** pan de semillas, Finlandia, salmón gravlax, verdes. \$ 23.-
  - Nórdico:** pan de semillas, mostaza, leverwurst, pepino. \$ 22.-

### • Adicionales

- Dulce de leche / manteca / queso crema / miel / mermelada. \$ 5 c/u

El servicio de té es a partir de las 15.30hs.



**Villa Ocampo**  
ESCENARIO DE CULTURA

- Cubierto \$ 5.-

PAGO EN EFECTIVO ÚNICAMENTE

### • Vinos tintos

- Zuccardi Q Tempranillo 2005 / 750cm3 \$ 140.-  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*
- Angelica Zapata, Malbec Alta, Malbec 2007 / 750 cm3 \$ 282.-  
*Bodega Catena Zapata / Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza*
- DV Catena, Malbec 2007 / 750 cm3 \$ 182.-  
*Bodega Catena Zapata / Agrelo, Mendoza*
- Saint Felicien, Tributo al 2do Centenario Malbec 2007 / 750 cm3 \$ 162.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Saint Felicien, Malbec 2008 / 750 cm3 \$ 102.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Alamos, Malbec 2010 / 750 cm3 \$ 70.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Santa Julia Malbec / 750 cm3 / Copa \$ 45 / \$ 15  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*
- DV Catena, Cabernet - Malbec 2007 / 750 cm3 \$ 122.-  
*Bodega Catena Zapata / Agrelo, Mendoza*
- Saint Felicien, Cabernet Sauvignon 2008 / 750 cm3 \$ 90.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Alamos, Cabernet Sauvignon 2009 / 750 cm3 \$ 70.-  
*Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza*
- Santa Julia Cabernet / 750 cm3 \$ 45.-  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*
- Tardíos/fortificados/dulces \$ 100 / \$ 25
  - Malamado 2005 / 750 cm3 / Copa  
*Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza*



**Villa Ocampo**  
ESCENARIO DE CULTURA

- Cubierto \$ 5.-

PAGO EN EFECTIVO ÚNICAMENTE



## Cafetería

- Café chico / cortado \$ 12.-
- Café chico con crema \$ 13.-
- Café en jarrito / cortado \$ 14.-
- Café doble o café con leche \$ 16.-
- Café Nesspreso chico \$ 16.-
- Café Nesspreso jarrito \$ 17.-
- Café Nesspreso doble \$ 19.-
- Submarino \$ 20.-
- Leche chocolatada \$ 12.-
- Té clásico \$ 15.-
- Té en hebras Inés Berton \$ 23.-
- Si le gustaron nuestros blends puede llevarlos para disfrutar en casa (40 grs. para preparar 20 tazas de té). \$ 65.-
- Especial de alfajores tradicionales de San Isidro receta casera puede llevar una caja por 6 unidades para seguir deleitándose o compartir con otros como regalo. \$ 42.-

- **Blend Villa Ocampo:** Hojas de té negro cosechadas en altura en Sri Lanka, la isla del té, con clementinas del norte de Italia, cítricos del mediterráneo y pétalos de flores. Un blend especialmente diseñado para Villa Ocampo.

- **Blend Cardamomo:** Un viaje a la India en una taza de té. Hojas de té negro, Canela, cardamomo, jengibre y pimienta con base de Assam. Aroma típico de uno de sus mágicos mercaditos de especias.

- **English Breakfast:** Té clásico. Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China. Con carácter para un paladar refinado.

- **Green Berry:** Hojas de té verde. Crece en una región de China donde no existe la contaminación, el aire es limpio y el agua pura. Con frutillas, perfecto para los que se animan a empezar con el green tea.

- **Red Earl Grey:** Este blend tiene una base de Rooibos de origen sudafricano con bergamota.

- **Calm:** Hojas de verbena, manzanilla, cascaritas de naranja y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante.



## Tés especiales

- Tradicional. Mesa buffet.
  - Una medialuna
  - Degustación tarta de manzana
  - Cinco Chipas
  - Dos tostadas con untables
  - Una infusión o bebida sin alcohol (+) \$ 56.-
- Villa Ocampo. Mesa buffet.
  - Una medialuna
  - Degustación brownie y tarta de manzana
  - Un scon con untables
  - Un sándwich a elección
  - Una infusión o bebida sin alcohol (+) \$ 66.-
- Cardamomo. Mesa buffet.
  - Degustación brownie y NY cheesecake
  - Un scon con untable
  - Un financier
  - Una porción de budín
  - Una medialuna con jamón y queso
  - Un sándwich a elección
  - Dos infusiones o bebidas sin alcohol (incluye blends en hebras Inés Berton) \$ 115.-
- Tardes de amigos
  - Picada en galería al caer el sol
  - Nuestra picada
  - Dos porrones de cerveza \$ 56.-

\* (no incluye blends en hebras Inés Berton)



## Autobiografía I

"En Villa Ocampo había un sótano muy grande. Ahí estaba la cocina, inmensa, el comedor de los sirvientes, y en otro cuarto grande que llamaban 'la despensa' y donde se guardaba la fruta, la leche que traían recién ordeñada del Bajo (había vacas allí) y se ponía en unas enormes *jattes*. Sobre estanterías se amontonaban cajones de madera blanca con azúcar en pancitos. Me gustaba ese cuarto y su silencio: olía a fruta que acababa de llegar en canastos del Bajo: duraznos, damascos, ciruelas, frutillas, higos, que se turnaban de acuerdo con las estaciones, o con los meses de cada estación. Por una ventana con reja que quedaba casi a la altura del cielo raso, se veía verde, mucho verde. El jardín estaba a ese nivel.

Mis visitas a la cocina eran asiduas. Antes del almuerzo rondaba esos parajes, husmeando. Mi *gourmandise* corría pareja con mi apetito. No me bastaba con que una cosa fuese rica: necesitaba que fuese abundante. Tampoco bastaba su abundancia para que me pareciera tentadora. Esperaba con impaciencia la hora de comer ciertos postres favoritos: torrijas con almibar, soufflés de toda clase, crema con azúcar quemada encima, arroz con leche con mucha canela, dulce de leche con mucho punto y mucha vainilla, buñuelos, tocino del cielo, yema quemada y sobre todo *crêpes*. Cuando la cocinera derramaba el líquido dorado sobre la sartén lustrosa de manteca, ahí estaba yo, suplicante, detrás de la cocinera fastidiada. La *crêpe* comida cuando salía de la sartén tenía otro sabor y otra blandura que cuando llegaba, endurecida, a la mesa. Yo quería comer *crêpes* (jamás las llamé panqueques) en el momento de su nacimiento, cuando se derretían en la boca. Para verse libre de mí la cocinera me daba una o dos. Me quemaba los dedos cuando con precaución las doblaba en triángulo para comerlas."



**Villa Ocampo**

ESCENARIO DE CULTURA