

Av. Figueroa Alcorta 6402,  
Buenos Aires,  
Argentina.

# selquet

Restaurante + Bar

Contacto:  
011 4787-6743  
7:00 - 1:00 a.m.

## ENTRADAS

*Mientras llega el Principal*



Empanadas Salteña	\$ 4.000
Carne, cortada a cuchillo	
Bastones de Mozzarella	\$ 17.500
Apanados, con salsa rústica de tomates y aceite de albahaca.	
Lengua a la Vinagreta	\$ 17.500
Matambre arrollado	\$ 17.500
Con Rusa	
Croquetas de Espinacas	\$ 21.500
Con mozzarella y verdeo.	
Gambas al Ajillo	\$ 25.000
Jamón Serrano al Plato	\$ 28.000
Rúcula, tomates secos, aceitunas negras.	
Jamón Español Reserva	\$ 55.000
Langostinos Crocantes	\$ 35.000
Apanados con panko, con salsa de mostaza miel y cebollino.	
Provoleta	\$ 17.500
Con oliva y orégano.	
Provoleta Selquet	\$ 24.000
Rúcula, tomates secos, morrón asado, cebollas curadas y romero frito.	
Rabas Marineras	\$ 35.000
Fritas en tempura, con mayonesa de ajos ahumados.	

## ENSALADAS



Grillata del Bosque y Pollo	\$ 19.000
Pollo, mix de verdes, hinojos braseados, cherry, manzana verde y palta.	
Di Mare	\$ 22.500
Mix de verdes, gambas, palmitos, palta, salsa golf.	
Grillata de Salmón	\$ 32.000
Salmón grille, mix de verdes, portobello, cherrys y queso philadelphia.	
Tentación del paraíso	\$ 23.500
Mix verde, champj grillado, queso fontina y salmón ahumado.	
Tunita	\$ 27.500
Mix de verdes, huevo, palmitos, aceitunas negras, mayonesa, atún.	
Ensalada Burrata	\$ 25.000
Sobre hojas verdes, olivas y jamón serrano	
Ensalada Ladiv	\$ 25.000
Espinaca fresca, rucula, uva, queso fresco, queso fontina, durazno natural, cherry, vinagreta de miel, naranja, jengibre, aceto especiado y huevo poché.	
Ensalada Rucula y Parmesano	\$ 19.500

## PICADA

*50th Aniversario*

Picada 50th Aniversario	\$ 53.000
Aperitivo tradicional	
Tapas de Quesos Fontina, Tybo, Queso Azul Jamón Cocido, Jamón Crudo Tapas de Croquetas de espinaca Gambas al alijo Bastones de Mozzarella Albondigas portuguesas	
Acompañado de Selección de Panes, Papas fritas snack caseras, Babagaboush, Conservas, Lengua a la vinagreta	

## PARRILLA

1/4 pollo de campo deshuesado	\$ 20.000
Entraña	\$ 38.500
Bife de Chorizo 400gr	\$ 34.000
Bife de Lomo	\$ 35.000
Molleja	\$ 33.500
Porción de 1/2 molleja	\$ 25.500
Matambre de Cerdo Con salsa bbq casera y cebollas agridulces.	\$ 31.000
Ojo de Bife 400gr	\$ 35.500
Chorizo	\$ 8.000
Morcilla	\$ 7.000

## ACOMPAÑAMIENTOS

Espinaca al ajo y oliva	\$ 12.000
Espinacas a la Crema	\$ 12.000
Papas Fritas	\$ 8.500
Papas Rústicas	\$ 8.500
Puré Calabaza o Papas	\$ 8.500
Verduras Grilladas o Vapor	\$ 12.000
Tres Vegetales Elegir entre: rúculas, mix verde, tomates, cebolla, huevo, zanahoria, aceitunas.	\$ 19.500
Ensalada Rusa	\$ 15.000
Ensalada completa (5 ingredientes) Huevo, cebolla, zanahoria, papas, palmitos, tomates, rúcula, mix verde, portobello.	\$ 19.500
Rucula y Parmesano	\$ 19.500
Papas fritas c/cheddar y panceta	\$ 18.500

## COCINA

*Nuestra versión de los clásicos*

Lomo con hongos Con papas rusticas y vegetales	\$ 40.000	Pollo al Ajillo Con papas españolas y cherrys confitados.	\$ 26.000
Lomo 3 Pimientas Con mil hojas de papa gratinado.	\$ 40.000	Wok de vegetales o con pollo Con arroz estilo asiático. - opcional solo vegetariano.	\$ 26.000
Lomo Malbec Con papas rusticas y vegetaltes grillé	\$ 40.000	Milanesa de lomo napolitana con fritas	\$ 29.000
Lomito de Pollo Dijón Con Timbal de arroz Pilaf	\$ 31.000	Mollejas al Verdeo Acompañado de mil hojas de papa y zanahorias glaseadas	\$ 35.000
		Carre de Cerdo a la Ciruela Con puré de batata	\$ 31.000

## ARROCES Y RISSOTTOS

Risotto de cabutia y rucula.....	\$ 30.500
Risotto de Langostinos.....	\$ 38.000
Risotto Funghi..... Mix de hongos secos y frescos.	\$ 31.000
Arroz con Mariscos.....	\$ 39.000
Arroz con Pollo.....	\$ 27.500

## MINUTAS

Revuelto Gramajo.....	\$ 22.000
Papas allumette, morrones asados, jamón cocido y arvejas.	
Tortilla a la Española.....	\$ 22.000
Con chorizo colorado.	
Omelette de Jamón y Queso.....	\$ 22.000
Omelette de Espinaca.....	\$ 22.000

## SUGERENCIAS DEL DÍA

- Spaguetti Bien Light ..... \$ 30.000  
Salvado, calabaza, salsa de vegetales, aceite de oliva y fileto
- Spaguetti Verde Ligera..... \$ 32.000  
Portobello, tomates secos, brocoli, tomate cherry y fileto
- Lomo Doña Anita..... \$ 39.000  
Champignon, cebolla, morron, crema, ketchup, con papas rusticas y pimenton ahumado

## CALDERETAS

### ESPECIALES

- De Pollo..... \$ 27.000  
Pollo de campo, zanahoria, arvejas, chorizo colorado, panceta y papas españolas
- De Pescado - Pescaderia del día... \$ 27.000  
Surtido de pescado, fondo de tomate, cebolla, morrones y verdeo con papas grilladas
- De de Huerta..... \$ 27.000  
Champignones, portobellos, zanahoria, tomate, zucchini, zapallitos, choclo, calabaza y papas
- De Ternera..... \$ 27.000  
Lomo de ternera, cebolla, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, puerro, calabaza y papa
- De Cordero..... \$ 33.000  
Cordero, zanahorias, papas, cebollas, arvejas y portobello

## NUESTRAS PASTAS

*Bien caseras*

Ravioles de ricota, jamón y nuez.....	\$ 22.000	Sorrentinos de Cordero Dama Blanca.....	\$ 24.500
Ravioles de Espinaca.....	\$ 22.000	Cebolla, crema de vino y almendras	
Raviolones de Lomo y Puerro.....	\$ 22.000	Fetuccinis verdes.....	\$ 19.500
Raviolones Verdes..... relleno de calabaza y mozzarella	\$ 22.000	SpagheTTis negros.....	\$ 19.500
Sorrentinos Negros..... rellenos de salmon	\$ 24.500	Gnochis de Papa.....	\$ 19.500
Sorrentinos de Mozzarella y Jamón.....	\$ 24.500	Pasta Seca.....	\$ 20.500
		Pene Rigatti, SpagheTTi "barilla".	
		SpagheTTis al huevo.....	\$ 20.500

# SALSAS PARA PASTAS

## Clásicas

Fileto, Crema, Rose, Pesto,  
Bolognesa, Pomodoro ..... \$ 11.500

## Especiales

Funghi ..... \$ 13.500  
(Variedad de hongos frescos y secos, salsa demiglace, crema y ciboulet).

Parisien ..... \$ 14.500  
(Bechamel, crema, champignones, pollo y jamón cocido).

Pesto Rosso ..... \$ 12.500  
(Crema, fileto, pesto, pollo).

Provola ..... \$ 14.500  
(Crema, espinacas, y provolone gratinado).

Crema de Gambas ..... \$ 14.500  
(Langostinos, crema, vino blanco).

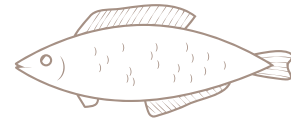
Mediterránea ..... \$ 13.500  
(Fileto, ajo, concase de tomate, albahaca, aceitunas negras).

Putanesca ..... \$ 13.500  
(Fileto, ajo, anchoas, peperoncino, alcaparras, aceitunas negras).

Olio di Gamba ..... \$ 15.000  
Concasé de tomate, gambas, oliva y ajo

Di Mare ..... \$ 16.500  
(Fileto, ajo, vino blanco, mariscos, perejil).

# PESCADOS Y MARISCOS



Merluza Hubssi Cantabrica ..... \$ 38.500  
Con aceitunas negras, tomates frescos, alcaparras, albahaca y perejil fresco.

Salmón Capresse ..... \$ 58.500  
Tomate, Albahaca, mozzarella gratinada, pomodoro y papas al natural

Pulpo a la Gallega ..... \$ 100.000  
Aceite de pimentón español, papas natural.

Salmón Rosado Grill ..... \$ 55.000  
Aceite de oliva perfumado con hierbas y vegetales grillados.

Chernia al Puerro ..... \$ 58.000  
Al puerro laminado

## Pesca del día a la Plancha

Consultar variedad

Merluza hubbsi ..... \$ 36.000

Mero ..... \$ 36.000

Lenguado ..... \$ 36.000

Abadejo ..... \$ 36.000

Chernia ..... \$ 36.000

# VEGANO

Sorrentinos de Calabaza, Kale  
y Tofu. Con pomodoro ..... \$ 22.000

Hamburguesa de Aduki ..... \$ 22.000  
Quinoa, amaranto y chia. Con papas rústicas.

# SALSAS PARA PESCADO

Manteca de Finas Hierbas ..... \$ 10.500

Checa ..... \$ 10.500

Oliva, tomates frescos, albahaca  
y aceitunas negras.

Crema Queso Azul ..... \$ 10.500  
(Crema, vino blanco y queso azul).

Gallega ..... \$ 10.500  
Oliva, ajo, cebolla, pimentón y papas.



# PIZZAS

Personales



Mozzarella ..... \$ 12.500

Il Duomo Napilitano ..... \$ 17.000

Salsa de tomate, mozzarella, tomate frescos, ajo y oliva.

Mozzarella con Jamón ..... \$ 15.000

Cuatro Formagio ..... \$ 21.500

Bechamel, provolone, queso azul, gruyere, fontina.

Green Garden ..... \$ 19.000

Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, provolone y aceitunas negras.

## POSTRES



Budín de Pan ..... \$ 10.000

Almendrado ..... \$ 16.500

Don Pedro ..... \$ 20.000

Abanico de Frutas de Estación ..... \$ 20.000

Volcán de Chocolate ..... \$ 26.000

con helado de Crema

Flan de leche y caramelo ..... \$ 10.500

Flan de dulce de leche ..... \$ 10.800

Tibio Apple Crumble ..... \$ 14.000

Con helado de crema

Mousse de chocolate ..... \$ 14.000

Brownie con Chips ..... \$ 14.000

De chocolate blanco

Panqueque de dulce de leche ..... \$ 14.500

Crema Catalana ..... \$ 14.500

Queso y Dulce ..... \$ 14.500

Helado (2 bochas) ..... \$ 23.000

Chocolate, dulce de leche, vainilla, americana, limon, frutilla.

Panqueque de manzana al rhum ..... \$ 19.500

Helado de chocolate dubai (2 bochas) ..... \$ 27.000

Degustación de Postres ..... \$ 34.000

Recargo crema o dulce de leche ..... \$ 2.400

## BEBIDAS

Sin alcohol



Gaseosas

Línea Coca-Cola ..... \$ 8.000

Agua mineral ..... \$ 8.000

Agua saborizada ..... \$ 8.300

Energizantes ..... \$ 9.500

Limonada con menta y jengibre ..... \$ 11.800

Limonada con maracuyá ..... \$ 11.800

Pomelada ..... \$ 11.800

Exprimido de naranja o pomelo ..... \$ 12.800

Licuada al agua ..... \$ 12.800

Licuada con leche ..... \$ 14.500

## CERVEZAS

Tulipa Warsteiner ..... \$ 10.500

Chopp Warsteiner ..... \$ 11.500

Tulipa Imperial ..... \$ 9.500

Chopp Imperial ..... \$ 9.800

Porrón Heineken ..... \$ 11.000

Servicio De Triolet ..... \$ 11.000

(3 Cazuelitas)

Las cervezas se sirven acompañadas de una canasta de papas fritas caseras o de una cazuelita según disponibilidad.

# VINOS

## Malbec

Angelica Zapata Malbec Alta ..... \$106.000  
(Bodega Catena Zapata)

Rutini ..... \$ 83.000  
(Bodega La Rural)

D.v. Catena Malbec - Malbec ..... \$ 76.000  
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien ..... \$ 33.000  
(Bodega Catena Zapata)

Alma Inquieta - White Malbec ..... \$ 28.000  
(Bodega Alfredo Roca)

Encuentro ..... \$ 28.000  
(Bodega Rutini)

Trumpeter ..... \$ 31.000  
(Bodega La Rural)

Alamos ..... \$ 22.500  
(Bodega Alamos)

Petite Fleur Malbec ..... \$ 46.000  
(Bodega Monteveijo)

Lindaflor Malbec ..... \$ 83.000  
(Bodega Monteveijo)

Mariflor Malbec ..... \$ 53.000  
(Bodega Rolland)

Luca Malbec ..... \$ 85.000  
(Bodega Casa Pirque)

## Pinot Noir

Mariflor Pinot Noir (Bodega Rolland) ..... \$ 53.000

Luca Pinot Noir ..... \$ 85.000  
(Bodega Casa Pirque)

## Cabernet Sauvignon

D.v. Catena Cabernet  
- Cabernet ..... \$ 72.000  
(Bodega Catena Zapata)

Angelica Zapata  
Cabernet-Sauvignon Alta ..... \$ 65.000  
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien ..... \$ 33.000  
(Bodega Catena Zapata)

Encuentro ..... \$ 31.000  
(Bodega Rutini)

Trumpeter ..... \$ 30.500  
(Bodega La Rural)

Alamos ..... \$ 23.500  
(Bodega Alamos)

## Bivarietales Blend

Rutini Cabernet - Malbec ..... \$ 53.000  
(Bodega La Rural)

D.v. Catena Cabernet - Malbec ..... \$ 65.000  
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien Cabernet - Merlot ..... \$ 32.000  
(Bodega Catena Zapata)

Nicasia Red Blend - Malbec ..... \$ 27.000  
(Bodega Catena Zapata)

Clos de los Siete Blend ..... \$ 42.000  
(Bodega Clos de los Siete)

Luca Beso de Dante Blend ..... \$ 115.000  
(Bodega Casa Pirque)

Reserva de familia Chardonnay-  
Pinot Noir ..... \$ 33.000  
(Bodega Alfredo Roca)

# VINOS

## Syrah

Saint Felicien ..... \$ 32.500  
(Bodega Catena Zapata)

## Cabernet Franc

Reserva de Familia ..... \$38.000  
(Bodega Alfredo Roca)

## Merlot

Angelica Zapata Merlot Alta ..... \$ 63.000  
(Bodega Catena Zapata)

## Rosado

Alamos Maceración Atenuada ..... \$ 23.500

L'argentín de Malartic Rose ..... \$30.500  
(Bodega Diamandes)

## Sauvignon Blanc

Rutini ..... \$ 57.500  
(Bodega La Rural)

Saint Felicien ..... \$ 32.500  
(Bodega Catena Zapata)

Mariflor Sauvignon Blanc ..... \$ 53.000  
(Bodega Rolland)

## Cosecha Tardía

Alamos ..... \$ 22.500  
(Bodega Catena Zapata)

Petite Fleur Torrontes ..... \$44.000  
(Bodega Monteviejo)

## Selección Alta Gama

Catena Zapata Malbec ..... \$ 265.000  
Argentino (Bodega Catena Zapata)

Apartado Rutini Gran Malbec ..... \$200.000  
(Bodega La Rural)

Apartado Rutini Gran Blend ..... \$ 193.000  
(Bodega La Rural)

Antología XXXVIII Rutini ..... \$ 148.000  
(Bodega La Rural)

## Chardonnay

Angelica Zapata Chardonnay  
Alta (Bodega Catena Zapata) ..... \$ 72.000

Rutini (Bodega La Rural) ..... \$ 63.000

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata) ..... \$ 33.000

Trumpeter (Bodega La Rural) ..... \$ 31.000

Alamos (Bodega Alamos) ..... \$ 23.500

## Vino por Copa

Saint Felicien Cabernet-Merlot  
o Sauvignon Blanc ..... \$ 11.500  
(Bodega Catena Zapata)

Trumpeter Malbec  
o Chardonnay ..... \$ 10.500  
(Bodega La Rural)

# ESPUMANTES

## Bodega Rutini

Encuentro Brut Nature.....	\$ 42.000
Rutini Extra Brut.....	\$ 67.000

Dom Perignon Cuvee.....	\$1.780.000
Veuve Clicquot Ponsardin Brut.....	\$ 880.000
Moet Brut Imperial.....	\$ 600.000

## Bodega La Rural

Trumpeter Extra Brut.....	\$ 41.000
Trumpeter Extra Brut Rose.....	\$ 42.000

CANAPÉS	3 unidades	6 unidades
	\$7.000	\$11.000

## Espumosos

Baron B Extra Brut.....	\$ 85.000
Roca Dulce Natural.....	\$40.000
Chandon Brut Nature.....	\$ 38.000
Chandon Brut Rose.....	\$ 38.000
Chandon Extra Brut.....	\$ 42.000
Chandon 187cc.....	\$ 13.500
Copa Chandon.....	\$ 10.500

Vodka Absolut.....	\$ 13.000
Vodka Belvedere.....	\$ 13.000
Vodka Level.....	\$ 13.000
Vodka Ciroc.....	\$ 13.000
Vodka Grey Goose.....	\$ 23.500
Ron Havana Club.....	\$ 13.300
Ron Havana Club 7 Años.....	\$ 18.500
Gin Beefeater.....	\$ 15.000
Gin Sur.....	\$ 15.000
Gin Tanqueray.....	\$ 16.500
Gin Bombay.....	\$ 17.500
Gin Hendrick's.....	\$ 18.500
Grapa Candolini.....	\$ 13.500
Tequila Don Julio.....	\$ 26.000

## APERITIVOS

Antica Formula.....	\$ 22.000
Perfect Service. Con hielo y piel de naranja.	
Carpano Rosso.....	\$ 11.500
Carpano Bianco.....	\$ 11.500
Carpano Dry.....	\$ 11.500
Gancia.....	\$ 11.500
Martini.....	\$ 11.500
Cinzano.....	\$ 11.500
Fernet Branca.....	\$ 11.500
Bitter Campari.....	\$ 11.500

## COGNACS

Carlos III.....	\$ 25.000
Carlos I.....	\$ 20.000
Hennessy.....	\$ 25.000

## COCKTAILS

*Clásicos Recomendados*



<b>Spritz</b> .....	\$ 13.500
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.	
<b>Negroni</b> .....	\$ 13.500
Gin, Campari y Carpano Rosso.	
<b>Mojito</b> .....	\$ 13.500
Ron, menta fresca, azúcar, limón y soda.	
<b>Old Fashioned</b> .....	\$ 13.500
Bourbon, naranja, azúcar y Bitter Angostura.	
<b>Pisco Sour</b> .....	\$ 13.500
Pisco, jugo de limón, clara de huevo y azúcar.	
<b>Tom Collins</b> .....	\$ 13.500
Gin, jugo de lima, azúcar, soda.	
<b>Cosmopolitan</b> .....	\$ 13.500
Vodka, Cointreau y jugo de Cranberry.	
<b>Bloody Mary</b> .....	\$ 13.500
Vodka, salsa Worcester, tabasco, limón, jugo de tomate y apio.	
<b>Manhattan</b> .....	\$ 13.500
Bourbon, Carpano Rosso y Angostura.	
<b>Cynar Julep</b> .....	\$ 13.500
Cynar, menta, jugo de limón y pomelo, azúcar.	
<b>Apóstol N° 1</b> .....	\$ 13.500
Príncipe de los apóstoles, syrup especiada, tónica, pepino y twist de pomelo.	
<b>Caipirinha</b> .....	\$ 13.500
Lima, azúcar, cachaça y hielo.	

## LICORES

<b>Tía María</b> .....	\$ 10.500
<b>Strega</b> .....	\$ 13.500
<b>Sambuca</b> .....	\$ 13.500
<b>Cointreau</b> .....	\$ 13.500
<b>Amarula</b> .....	\$ 13.500
<b>Grand Marnier</b> .....	\$ 13.500
<b>Frangélico</b> .....	\$ 13.500
<b>Drambuie</b> .....	\$ 13.500
<b>Malibú</b> .....	\$ 13.500
<b>Bailey's</b> .....	\$ 17.000
<b>Jagermeister</b> .....	\$ 19.000
<b>Borghetti</b> .....	\$ 12.500

## FAMILIA CARPANO

*Juan Luciani - Bartender*

<b>Antica Negroni</b> Antica Formula, Bitter Campari y Gin .....	\$ 19.000
<b>Hanky Panky</b> Gin, Antica Formula y Fernet Branca .....	\$ 19.000
<b>Af Special Cup</b> Antica Formula, Gin Hendrick's, lima limon, pepino y frutilla .....	\$ 19.000
<b>Carpano Smash</b> Pomelo, naranja, Carpano Rosso, azúcar negra y menta .....	\$ 13.000
<b>Carpano Americano</b> Carpano Rosso, Bitter Campari y soda .....	\$ 13.000
<b>Carpano Bianco Spritz</b> Carpano Bianco, Angostura, soda y espumante .....	\$ 13.000
<b>Carpano Vermouth Coctail 1884</b> Carpano Dry, Angostura, Syrup .....	\$ 13.000
<b>Branca Fresh</b> Fernet Branca, Punt Emes y jugo de ananá .....	\$ 13.000

## WHISKIES

<b>Ballantine's Finest</b> .....	\$ 16.000
<b>Ballantine's 12 Años</b> .....	\$ 23.500
<b>J &amp; B</b> .....	\$ 17.500
<b>Johnnie Walker Red Label</b> .....	\$ 31.000
<b>Johnnie Walker Black Label</b> .....	\$ 36.000
<b>Johnnie Walker Green Label</b> .....	\$ 58.000
<b>Johnnie Walker Gold Label</b> .....	\$ 72.000
<b>Johnnie Walker Blue Label</b> .....	\$ 165.000
<b>Jack Daniel's</b> .....	\$ 36.000
<b>Jim Bean</b> .....	\$ 27.000
<b>The Macallan Select Oak</b> .....	\$ 165.000
<b>Jameson</b> .....	\$ 27.000
<b>Jameson 12 Años</b> .....	\$ 25.000
<b>The Glenlivet 12 Años</b> .....	\$ 30.500
<b>Glenfiddich 12 Años</b> .....	\$ 34.000
<b>Talisker 10 Años</b> .....	\$ 41.000
<b>Glen Morangie</b> .....	\$ 56.000

<b>THE CHIVAS FAMILY</b>	<b>ROYAL SALUTE</b>	
12 Años \$ 45.000	21 Años .....	\$ 185.000
18 Años \$ 52.000	Hundred Cask .....	\$ 475.000
25 Años \$ 200.000	38 Años .....	\$ 695.000

Av. Figueroa Alcorta 6402,  
Buenos Aires,  
Argentina.

**selquet**  
*Restaurante + Bar*

**Contacto:**  
011 4787-6743  
7:00 - 1:00 a.m.

## EVENTOS CORPORATIVOS, PRIVADOS Y SOCIALES

### EVENTOS CORPORATIVOS

- Desayunos de negocios
- Presentacion de productos
- Work Shop
- Team Building



### EVENTOS PRIVADOS

- Encuentro de negocios
- Meeting Point
- Actividades de networking

### EVENTOS SOCIALES

- Cumpleaños
- Casamientos
- Aniversarios
- Bautismo
- Comunion
- Despedidas



Seguinos en Instagram

 @selquetrestaurantbar