Cafetería



Siempre es un buen momento para disfrutar de un buen café

Café santos (Puro)	$ 4.500
Café Illy	$ 5.500
Café blend (Santos, Colombia y Moka)	$ 4.500
Café americano	$ 4.800
Café con crema	$ 4.900
Carajillo (Café con gotas de whisky o cognac)	$ 7.000
Café descafeinado	$ 4.900
Café americano con crema	$ 5.100
Café doble	$ 6.900
Café con leche	$ 5.500
Café illy con leche	$ 6.500
Café con leche con 2 medialunas	$ 8.000
Café con leche completo (Tostadas, queso untable, mermelada y jugo)	$ 9.800
Capuccino a la italiana con crema	$ 7.800
Capuccino con canela	$ 5.500
Té en hebras / medicinal o saborizado	$ 5.300
Té con leche	$ 5.500
Té con leche completo (Tostadas, queso untable, mermelada y jugo)	$ 9.800
Té en hebras Teeson (Importado)	$ 5.500
Leche chocolatada	$ 5.700
Submarino	$ 6.100
Manteca, miel, dulce o queso untable	$ 1.800
Mermelada Masseube (Patagonia)	$ 4.000
Tostadas	$ 4.500
Medialunas | c/u	$ 1.200
Medialuna rellena (x2)	$ 10.000
Tostón de palta y huevo	$ 12.000
Porción de torta	$ 8.000
Porción de pan dulce	$ 8.000
Recargo de crema (Cazuela)	$ 1.000
Yogur	$ 7.000
Yogur con cereales	$ 7.500

Medialunas Especiales

Alemana con nuez	$ 2.000
Caracola de pasas de uva	$ 2.000
Pain au de chocolate	$ 2.000
Napolitano de dulce de leche	$ 2.000
Roll de pasta de avellanas	$ 3.700

Waffles

Nutella , banana y salsa charlotte	$ 8.800
Crema, dulce de leche y frutillas frescas	$ 8.300
Miel y frutos rojos	$ 8.300

Meriendas y Desayunos

Brasilero $ 21.000
Café o te con leche, abanico de frutas, tostadas, jamón, queso, cereales , jarra de leche y jugo natural

Olímpico $20.000
Café o te con leche, pan integral de campo, queso untable o miel, yoghurt y jugo natural

La Diosa de Nuñez para 2 personas $ 32.500
Café o te con leche, torta, masas finas, medialunas, pan dulce, budín, tostado mixto (miga, negro y blanco), chips de pavita, fosforitos, tostadas, queso untable, mermelada y jugo natural

Brunch

Pampa $24.500

Limonada menta y jengibre o café con leche
Bagel con queso finlandia, rúcula y salmón ahumado.
Huevo revueltos + tostada de baguette francés
Wafflescon crema y frutos rojos (2)
Cuadrado de brownie. Mini exprimido de naranja.(2)

Alcorta $ 23.500

Bebida sin alcohol (2) o infusión (2)
Tostón de pan negro, queso crema, palta y tomate cherry.
Huevos revueltos + tostada con oliva.
Yogurt natural con frutas de estación (2 vasitos)
waffles con nutella y frutillas(2)
Torta a elección. Mini exprimido de naranja.(2)

Cafés Especiales

Calipso $ 6.500
Café , Tía María, crema, cerezas y gotas de granadina.

Madrileño $ 6.500
Café, cognac, Grand Marnier, crema y canela.

Irish $ 6.500
Café, whisky, licor Kirsch, crema y canela.

Bebidas *Sin alcohol*

Gaseosas Línea Coca-Cola	$ 5.000
Agua mineral	$ 5.000
Agua saborizada	$ 5.200
Energizantes	$ 5.200

Licuados y Exprimidos

Limonada con menta y jengibre	$ 7.000
Limonada con maracuyá	$ 7.000
Pomelada	$ 7.000
Exprimido de naranja o pomelo	$ 7.300
Licuados al agua	$ 7.300
Licuados con leche	$ 8.000

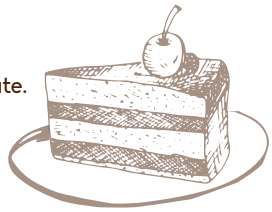
Dulce y Tentador

Porción $ 8.000

Selva Negra
Bizcochuelo negro con crema chantilly, cerezas y virutas de chocolate.

Mousse de Chocolate
Base de pionono y mousse de chocolate.

Cheesecake
Base de bizcochuelo y queso crema.



Black Mamba
Bizcocho de chocolate, dulce de leche negro, crema y crocante de cacao.

Brownie Top
Brownie húmedo de chocolate, Dulce de leche natural y nueces.

Tiramisú
Bizcocho de vainilla con syrup de café, mezcla de queso mascarpone, crema fresca y cacao.

Torta de Ricota
Base de masa sablee y ricota.

Lemon Pie
Base de masa sablee, crema de limón y merengue italiano.

Chocotorta
Deliciosas capas de chocolinas y mezcla de queso crema y dulce de leche.

Chaja Gorlero
Bizcochos de vainilla, crema chantilly, dulce de leche, duraznos y merengue cocido.

Todo el año

Pan Dulce Artesanal 1 KG ..... $ 19.500
Porción ..... $ 8.000

Brusquetas

Lomo de Cerdo Ahumado ..... $ 15.500
Salmón, Pepinillos y Burrata ..... $ 21.500
Camarones y Portobelos ..... $ 21.500
Crudo y Rúcula ..... $ 21.500
Queso Brie y Portobelos ..... $ 22.000
Capresse ..... $ 15.500
4 Opciones diferentes + 2 chopps ..... $ 25.500

Pizzas Personales

Mozzarella ..... $ 7.900
Il Duomo Napilitano ..... $ 11.000
Salsa de tomate, mozzarella, tomate frescos, ajo y oliva.
Mozzarella con Jamón ..... $ 10.000
Cuatro Formagio ..... $ 16.000
Bechamel, provolone, queso azul, gruyeree, fontina.
Green Garden ..... $ 14.500
Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, provolone y aceitunas negras.

Sandwiches

(Focaccia, árabe, baguette, pebete, miga)

Tostado de miga (pan blanco o negro) ..... $ 11.000
Tostado mixto doble queso ..... $ 12.000
Mediterráneo (Rúcula, crudo, parmesano, tomate, aceitunas aceite de albahaca) ..... $ 13.000
Jamon crudo con queso y tomate ..... $ 17.000
Germano (Leverwurst, mix verde, tomate, huevo duro, aceitunas negras, pepinos agridulces y mostaza rústica) ..... $ 16.000
Milanesa de lomo graten (Con mayonesa suave, lechuga y tomate) ..... $ 17.000
Tuna (Atún, mayonesa, huevo, lechuga, tomates secos y cebollas curadas) ..... $ 18.000

FALTA EL LOGO

Nuestras Tablas

Para dos personas.

Quesos — $ 30.000

Gruyere - Provolone - Cuartirolo - Fontina-
Bufala - Roquefort - Aceitunas Negras y Verdes.
Canasta de pan surtido + 2 Chopps.

Fiambres y Quesos Especiales — $ 36.500

Bondiola - Jamón Cocido - Jamón Crudo
Fiambres Ahumados - Matambre Casero
Leverwurst - Chorizo Colorado - Pavita
Roquefort - Fontina - Mozzarella - Aceitunas.
Canasta de pan surtido + 2 Chopps.

Sandwiches Especiales

Pastrami Selquet (Pan de molde, pastrón casero, relish de pepinos, tomates secos, lechuga, cebollas agridulces) ..... $ 20.000
Capresse (Aceite de oliva, focaccia, palmitos, tomates, stracciatella, aceitunas negras, albahaca) ..... $ 14.500
Pechuga a la Grilla (Pan de campo, mix verde y mayonesa de ajo) ..... $ 15.500
Matambrito de Cerdo (Lechuga y salsa tártara) ..... $ 17.000
Salmón Ahumado (Pan de nuez, salmón ahumado, rúcula, tomates secos, alcaparras y crema ácida) ..... $ 22.000
Veggie (Pan de molde, vegetales grillados, mix verde, mayonesa de zanahorias) ..... $ 16.500
Lomitos Selquet (Baguette, jamón, queso, lechuga. Panceta, huevo a la plancha) ..... $ 20.500

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



- **Bastones de Mozzarella** ..... $ 11.500
  Apanados, con salsa rústica de tomates y aceite de albahaca.
- **Burrata y Jamón Crudo** ..... $ 21.500
  Tomates tecos, cherrys confitados, jamón crudo, pesto de rúcula, sal de aceitunas negras.
- **Croquetas de Espinacas** ..... $ 13.000
  Con mozzarella y verdeo.
- **Gambas al Ajillo** ..... $ 16.800
- **Jamón Serrano al Plato** ..... $ 17.500
  Rúcula, tomates secos, aceitunas negras.
- **Jamón Español Reserva** $34.000
- **Langostinos Crunch** ..... $ 22.000
  Apanados con panko, con salsa de mostaza miel y cebollino.
- **Provoleta** ..... $ 11.500
  Con oliva y orégano.
- **Provoleta Selquet** $20.000
  Rúcula, tomates secos, morrón asado, cebollas curadas y romero frito.
- **Rabas Marineras** ..... $ 21.000
  Fritas en tempura, con mayonesa de ajos ahumados.

Ensaladas

- **Grillata del Bosque y Pollo** ..... $ 11.500
  Mix de verdes, hinojos braseados, cherry, manzana verde.
- **Di Mare** ..... $ 15.000
  Mix de verdes, gambas, palmitos, palta, salsa golf.
- **Grillata de Salmón** ..... $ 21.000
  Salmón grille, mix de verdes, portobello, cherrys, queso philadelfia.
- **Tentación del paraiso** ..... $ 14.000
  Mix verde, champi grillado, queso fontina, salmón ahumado.
- **Tunita** ..... $ 14.000
  Mix de verdes, huevo, palmitos, aceitunas negras, mayonesa, atún.

Parrilla

- **1/4 pollo de campo deshuesado** ..... $ 12.500
- **Bife de Chorizo 400 gr** ..... $ 22.800
  Con salsa criolla y emulsión de chimi.
- **Bife de Lomo** ..... $ 24.000
  Con salsa criolla y emulsión de chimi.
- **Matambrito de Cerdo** ..... $ 19.500
  Con salsa bbq casera y cebollas agridulces.
- **Ojo de Bife 400gr** ..... $ 23.000
  Con salsa criolla y emulsión de chimi.
- **T-bone marinado 450 gr** $30.000
  Con papines anidinos, vegetales asados, y salsa criolla sweet cilantro.
- **Baby Back Ribs** ..... $ 26.000
  Con BBQ casera, papas rústicas y mini salad.

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.

Cocina

Nuestra versión de los clásicos

Ojo de Bife Marinado con Croute Cítrica ..... $ 27.500
Gratin de papas a la crema y cebollas glaseadas.

Lomo 3 Pimientas ..... $ 23.800
Con mil hojas de papa gratinado y soufle de zapallo.

Pollo al Ajillo ..... $ 16.500
Con papas españolas y cherrys confitados.

Lomito de Pollo Dijón ..... $ 19.500
Papas natural a la manteca de hievas y boñiato.

Wok de vegetales o con pollo ..... $ 17.500
Con arroz estilo asiático.
– opcional solo vegetariano.

Milanesa de lomo napolitana con fritas ..... $ 18.000

Sugerencias de Temporada

Callos a la Madrileña ..... $ 16.500

Lentejas a la Española ..... $ 15.500

Menú Infantil

$22000

Plato principal + 1 agua o Gaseosa
+ Bocha de helado o Flan

- **Milanesa de Lomo con Spaghetti y huevo frito**
  Spaghetti salteados con manteca y parmesano rallado.
- **Gnochis de Papa con Pomodoro**
- **Nuggets de Pollo**

Arroces

Risotto de Langostinos $ 23.500

Risotto Funghi ..... $ 17.500
Mix de hongos secos y frescos.

Arroz con Mariscos ..... $ 24.000

Arroz con Pollo ..... $ 16.500

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.

Acompañamientos

Espinacas a la Crema ..... $ 7.000
Papas Fritas ..... $ 4.900
Papas Rústicas ..... $ 4.900
Puré Calabaza o Papas ..... $ 4.900
Puré de Boniato ..... $ 4.900
Rúcula y Parmesano ..... $ 13.000
Verduras Grilladas o Vapor ..... $ 7.000
Tres Vegetales ..... $ 11.000

Elegir entre: rúculas, mix verde, tomates, cebolla, huevo, zanahoria, aceitunas.

Ensalada completa (5 ingredientes) ..... $ 11.000

Huevo, cebolla, zanahoria, papas, palmitos, tomates, rúcula, mix verde, portobello.

Minutas

Revuelto Gramajo ..... $ 15.000

Papas alumets, morrones asados, jamón cocido y arvejas.

Tortilla a la Española ..... $ 13.500

Con chorizo colorado.

Omelette de Jamón y Queso ..... $ 15.000
Omelette de Espinaca ..... $ 15.000



Nuestras Pastas

Bien caseras

Ravioles de ricota, jamón y nuez ..... $ 13.000

Ravioles de Espinaca ..... $ 13.000

Raviolones de Lomo y Puerro ..... $ 14.000

Raviolones Verdes (relleno de calabaza y muzzarella) ..... $ 11.500

Sorrentinos Negros (rellenos de salmon) ..... $ 17.500

Sorrentinos de Mozzarella y Jamón ..... $ 14.000

Tortellini de Pollo y Mortadella con Pistachos ..... $ 14.500

Agnolotis de Cordero y Hongos Caramelizados ..... $ 14.500

Fetuccinis verdes ..... $ 10.500

Spaghettis negros ..... $ 10.500

Gnochis de Papa ..... $ 9.000

Gnochis Verdes Rellenos de Provolone y Cantimpalo ..... $ 13.500

Pasta Seca ..... $ 8.000

Pene Rigatti, Spaghetti "barilla".

Spaghettis al huevo ..... $ 10.500

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.

Salsas para Pastas

Clásicas

Fileto, Crema, Rose, Pesto,
Bolognesa, Pomodoro ..... $ 7000

Especiales

Funghi ..... $ 8.500
(Variedad de hongos frescos y secos, salsa demiglace, crema y ciboulet).

Parisien ..... $ 10.000
(Bechamel, crema, champignones, pollo y jamón cocido).

Pesto Rosso ..... $ 7.800
(Crema, fileto, pesto, pollo).

Provola ..... $ 8.500
(Crema, espinacas, y provolone gratinado).

Crema de Gambas ..... $ 8.500
(Langostinos, crema, vino blanco).

Vodka ..... $ 7.500
(Fileto, crema, panceta, vodka).

Mediterránea ..... $ 8.500
(Fileto, ajo, concase de tomate, albahaca, aceitunas negras).

Putanesca ..... $ 8.500
(Fileto, ajo, anchoas, peperonccino, alcaparras, aceitunas negras).

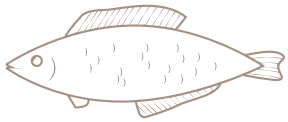
Di Mare ..... $ 10.500
(Fileto, ajo, vino blanco, mariscos, perejil).

Vegano

Sorrentinos de Calabaza, Kale y Tofu. Con pomodoro. ..... $ 12.500

Hamburguesa de Aduki ..... $ 12.500
(Quinoa, amaranto, chia). Con papas rústicas.

Pescados y Mariscos



Pulpo a la Gallega ..... $ 57.000
Aceite de pimentón español, papas natural.

Salmón Rosado Grill ..... $ 36.000
Aceite de oliva perfumado con hierbas y vegetales grillados.

Salmón Selquet ..... $ 38.000
Con arroz cremoso al curry.

Pesca del día a la Plancha

Consultar variedad

Merluza hubbsi ..... $ 21.000
Mero ..... $ 21.000
Lenguado ..... $ 21.000
Abadejo ..... $ 21.000
Chernia ..... $ 22.000

Salsas para Pescado

Manteca de Finas Hierbas ..... $ 6.600

Checa ..... $ 7.200
(Oliva, tomates frescos, albahaca y aceitunas negras).

Crema Queso Azul ..... $ 5.500
(Crema, vino blanco y queso azul).

Selquet ..... $ 6.500
(Boñato, vegetales salteados y salsa de chablis y azafran).

Gallega ..... $ 3.100
(Oliva, ajo. cebolla, pimentón y papas).

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.



Pizzas

Personales

Mozzarella	$ 7.900
Il Duomo Napilitano Salsa de tomate, mozzarella, tomate frescos, ajo y oliva.	$ 11.000
Mozzarella con Jamón	$ 10.000
Cuatro Formagio Bechamel, provolone, queso azul, gruyeree, fontina.	$ 16.000
Green Garden Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, provolone y aceitunas negras.	$ 14.500

Postres



Abanico de Frutas de Estación	$ 12.000
Volcán de Chocolate con helado de Crema	$ 8.000
Flan de leche y caramelo	$ 5.600
Flan de dulce de leche	$ 5.800
Tibio Apple Crumble con helado de crema	$ 8.000
NY Cheesecake con pistachos y Ragout de frutos rojos	$ 8.900
Tiramisú (receta original)	$ 8.000
Mousse de chocolate	$ 8.000
Brownie con Chips de chocolate blanco	$ 9.000
Panqueque de dulce de leche	$ 8.000
Crema Catalana	$ 8.000
Queso y Dulce	$ 8.500
Helado (2 bochas) Chocolate, dulce de leche, vainilla, americana, limon, frutilla.	$ 15.000
Panqueque de manzana al rhum	$ 11.500
Banana Split Selquet	$ 16.000
Recargo crema o dulce de leche	$ 1.400

Bebidas

Sin alcohol



Gaseosas Línea Coca-Cola	$ 5.000
Agua mineral	$ 5.000
Agua saborizada	$ 5.200
Energizantes	$ 5.200
Limonada con menta y jengibre	$ 7.000
Limonada con maracuyá	$ 7.000
Pomelada	$ 7.000
Exprimido de naranja o pomelo	$ 7.300
Licuados al agua	$ 7.300
Licuados con leche	$ 8.000

Cervezas

Tulipa Warsteiner	$ 5.800
Pinta Warsteiner	$ 6.800
Tulipa Imperial	$ 5.200
Pinta Imperial	$ 5.800
Porrón Heineken	$ 6.300
Servicio De Triolet (3 Cazuelitas)	$ 6.000

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

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.

Vinos

Malbec

Angelica Zapata Malbec Alta ..... $ 75.000
(Bodega Catena Zapata)

Rutini ..... $ 58.000
(Bodega La Rural)

D.v. Catena Malbec- Malbec ..... $ 55.000
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien ..... $ 22.500
(Bodega Catena Zapata)

Encuentro ..... $ 20.000
(Bodega Rutini)

Trumpeter ..... $ 24.000
(Bodega La Rural)

Alamos ..... $ 17.500
(Bodega Alamos)

Petite Fleur Malbec ..... $ 30.000
(Bodega Monteviejo)

Lindaflor Malbec ..... $ 63.000
(Bodega Monteviejo)

Mariflor Malbec ..... $ 38.000
(Bodega Rolland)

La Posta Pizzella Malbec ..... $ 19.500
(Bodega Casa Pirque)

Luca Malbec ..... $ 65.000
(Bodega Casa Pirque)

Pinot Noir

Mariflor Pinot Noir (Bodega Rolland) ..... $ 38.000

Luca Pinot Noir ..... $ 50.000
(Bodega Casa Pirque)

Cabernet Sauvignon

D.v. Catena Cabernet - Cabernet ..... $ 50.000
(Bodega Catena Zapata)

Angelica Zapata Cabernet-Sauvignon Alta ..... $ 46.000
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien ..... $ 22.500
(Bodega Catena Zapata)

Encuentro ..... $ 22.000
(Bodega Rutini)

Trumpeter ..... $ 23.000
(Bodega La Rural)

Alamos ..... $ 17.000
(Bodega Alamos)

Bivarietales Blend

Rutini Cabernet - Malbec ..... $ 36.500
(Bodega La Rural)

D.v. Catena Cabernet - Malbec ..... $ 46.000
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien Cabernet - Merlot ..... $ 22.500
(Bodega Catena Zapata)

Nicasia Red Blend - Malbec ..... $ 19.000
(Bodega Catena Zapata)

Alamos Red Blend ..... $ 17.500
(Bodega Alamos)

Clos de los Siete Blend ..... $ 28.000
(Bodega Clos de los Siete)

La Posta Blanco White Blend ..... $ 22.000
(Bodega Casa Pirque)

Luca Beso de Dante Blend ..... $ 85.000
(Bodega Casa Pirque

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.

Vinos

Syrah

Saint Felicien $24.000
(Bodega Catena Zapata)

Merlot

Angelica Zapata Merlot Alta $50.000
(Bodega Catena Zapata)

Terrazas Reserva $34.000
(Bodega Terrazas De Los Andes)

Rosado

Trumpeter Reserva $24.000
(Bodega La Rural)

Alamos Maceración Atenuada ..... $ 17.500

L´argentin de Malartic Rose $23.000
(Bodega Diamandes)

Sauvignon Blanc

Rutini $43.000
(Bodega La Rural)

Saint Felicien $24.000
(Bodega Catena Zapata)

Mariflor Sauvignon Blanc $38.000
(Bodega Rolland)

Cosecha Tardía

Alamos ..... $ 17.500
(Bodega Catena Zapata)

Petite Fleur Torrontes $30.000
(Bodega Monteviejo)

Pequeñas Bodegas

Arístides Merlot ..... $ 22.000
Pasarisa Syrah ..... $ 22.000
La Posta Glorieta Pinot Noir ..... $ 22.000

Selección Alta Gama

Catena Zapata Malbec Argentino $200.000
(Bodega Catena Zapata)

Apartado Rutini Gran Malbec ..... $ 150.000
(Bodega La Rural)

Apartado Rutini Gran Blend ..... $ 140.000
(Bodega La Rural)

Antología XXXVIII Rutini ..... $ 95.000
(Bodega La Rural)

Terrazas Grand Malbec ..... $ 66.000
(Bodega Terrazas De Los Andes)

Terrazas Grand Cabernet Sauvignon ..... $ 70.000
(Bodega Terrazas De Los Andes)

Chardonnay

Angelica Zapata Chardonnay Alta (Bodega Catena Zapata) ..... $ 51.000

Rutini (Bodega La Rural) ..... $ 41.000

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata) ..... $ 23.000

Trumpeter (Bodega La Rural) ..... $ 26.000

Altos Del Plata (Bodega Terraza de Los Andes) ..... $ 22.000

Alamos (Bodega Alamos) ..... $ 17.500

Latitud 33 (Bodega 33 Sur) ..... $ 18.000

Lindaflor Chardonnay (Bodega Monteviejo) ..... $ 42.000

Vino por Copa

Saint Felicien Cabernet-Merlot o Sauvigon Blanc ..... $ 7.000
(Bodega Catena Zapata)

Trumpeter Cabernet Sauvignon o Chardonnay ..... $ 7.000
(Bodega La Rural)

Alamos Red Blend ..... $ 5.600
(Bodega Alamos)

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.

Espumantes

Bodega Rutini

Encuentro Brut Nature	$ 27.000
Rutini Extra Brut	$ 41.000

Bodega La Rural

Trumpeter Extra Brut	$ 28.000
Trumpeter Extra Brut Rose	$ 28.000

Espumosos

Baron B Extra Brut	$58.000
Chandon Cuvée Reserve Blanc De Blancs	$30.000
Chandon Cuvée Reserve Blanc De Noirs	$30.000
Chandon Brut Nature	$ 25.000
Chandon Brut Rose	$ 25.000
Chandon Extra Brut	$ 28.000
Chandon Aperitif	$ 22.000
Chandon 187cc Rose	$ 10.000
Chandon 187cc	$ 9.000
Copa Chandon	$ 7.000

Aperitivos

Antica Formula Perfect Service: Con hielo y piel de naranja.	$ 13.500
Carpano Rosso	$ 7.000
Carpano Bianco	$ 7.000
Carpano Dry	$ 7.000
Gancia	$ 6.300
Martini	$ 6.300
Cinzano	$ 6.300
Fernet Branca	$ 7.000
Bitter Campari	$ 7.000

Dom Perignon Cuvee	$1.300.000
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	$560.000
Moet Brut Imperial	$420.000

Canapés

3 unidades	6 unidades
$4500	$6800

Aguardientes

Vodka Absolut	$ 8.800
Vodka Belvedere	$ 8.800
Vodka Level	$ 8.800
Vodka Ciroc	$ 8.800
Vodka Grey Goose	$ 16.000
Ron Havana Club	$ 8.800
Ron Havana Club 7 Años	$ 10.800
Gin Beefeater	$ 10.000
Gin Tankeray	$ 11.000
Gin Bombay	$ 11.500
Gin Hendrick's	$ 13.000
Grapa Candolini	$ 9.000
Tequila Don Julio	$ 17.000

Cognacs

Carlos III	$ 16.000
Carlos I	$ 13.800
Hennessy	$ 16.000

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.

Cocktails

Clásicos Recomendados



Spritz $ 7.800
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

Negroni $ 7.800
Gin, Campari y Carpano Rosso.

Mojito $ 7.800
Ron, menta fresca, azúcar, limón y soda.

Old Fashioned $ 7.800
Bourbon, naranja, azúcar y Bitter Angostura.

Pisco Sour $ 7.800
Pisco, jugo de limón, clara de huevo y azúcar.

Tom Collins $ 7.800
Gin, jugo de lima,azúcar, soda.

Cosmopolitan $ 7.800
Vodka, Cointreau y jugo de Cranberry.

Bloody Mary $ 7.800
Vodka, salsa Worcester, tabasco, limón, jugo de tomate y apio.

Manhattan $ 7.800
Bourbon, Carpano Rosso y Angostura.

Cynar Julep $ 7.800
Cynar, menta, jugo de limón y pomelo, azúcar.

Apóstol N° 1 $ 7.800
Príncipe de los apóstoles, syrup especiado, tónica, pepino y twist de pomelo.

Classic Champagne Cocktail $ 8.000
Espumante, azúcar, angostura, twist de lima.

Caipirinha $ 7.800
Lima, azucar, cachaça y hielo.

Licores

Tía María	$ 6.500
Strega	$ 8.800
Sambuca	$ 8.800
Cointreau	$ 8.800
Amarula	$ 8.800
Grand Marnier	$ 8.800
Frangélico	$ 8.800
Drambuie	$ 8.800
Malibú	$ 8.800
Bailey`s	$ 12.500
Jagermeister	$ 14.000
Borghetti	$ 7.500

Familia Carpano

Juan Luciani - Bartender

Antica Negroni Antica Formula, Bitter Campari y Gin $ 12.000

Hanky Panky Gin, Antica Formula y Fernet Branca $ 12.000

Af Special Cup Antica Formula, Gin Hendrick's, lima limon, pepino y frutilla $ 12.000

Carpano Smash Pomelo, naranja, Carpano Rosso, azucar negra y menta $ 7.000

Carpano Americano Carpano Rosso, Bitter Campari y soda $ 7.000

Carpano Bianco Spritz Carpano Bianco, Angostura, soda y espumante $ 7.000

Carpano Vermouth Coctail 1884 Carpano Dry, Angostura, Syrup $ 7.000

Branca Fresh Fernet Branca, Punt Emes y jugo de ananá. $ 7.000

Whiskies

Ballantine's Finest	$ 11.000
Ballantine's 12 Años	$ 15.000
Cardhu	$ 22.000
J & B	$ 11.800
Old Par	$ 11.500
Johnnie Walker Red Label	$ 22.000
Johnnie Walker Black Label	$ 24.000
Jonhhie Walker Green Label	$ 38.000
Johnnie Walker Gold Label	$ 53.000
Johnnie Walker Blue Label	$ 120.000
Jack Daniel's	$ 24.000
Jim Bean	$ 18.000
The Macallan Select Oak	$ 120.000
Jameson	$ 14.500
Jameson 12 Años	$ 17.000
The Glenlivet 12 Años	$ 21.000
Glenfiddich12 Años	$ 23.500
Talisker 10 Años	$ 29.000
Glen Morangie	$ 36.000

The Chivas Family

12 Años $29.000
18 Años $35.000
25 Años $135.000

Royal Salute

21 Años	$ 120.000
Hundred Cask	$ 340.000
38 Años	$ 500.000

Servicio de mesa $ 3.200.- Variedad de panes, queso untable, mantel, cubre y servilleta de tela. Menores de 12 años no abonan servicio de mesa. Ley 4407/12 C.A.B.A.

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