



Delivery

Podemos enviarte por delivery casi todo lo que hay en nuestra carta de salón y también estas otras opciones que ahí no las vas a encontrar.

Comidas

Pollo entero a la parrilla (c/ fritas)		\$ 32.000
1/2 Pollo a la parrilla (c/ fritas)		\$ 18.000
1/2 Pollo deshuesado a la parrilla (c/ fritas)		\$ 20.000
1/2 Pollo al champignon (c/ papas noisette)		\$ 37.000
1/2 Pollo al verdeo (c/ papas noisette)		\$ 34.000
Pollo entero al horno (c/ papas)		\$ 35.000

Pizzas y empanadas

Pan de Pizza		\$ 16.000
Empanadas (docena)		\$ 39.000

Bebidas

Gaseosa 2,25 lts		\$ 9.000
Agua Mineral 2,0 lts		\$ 6.000

Pastelería

Tortas (varias)		\$ 60.000 (Selva Negra/ Lemon pie/ Balcarse/ Brownie)
Torta de Manzana		\$ 55.000
Pasta Frola		\$ 40.000
Ricota		\$ 40.000
Medialunas (docena)		\$ 19.000
Medialunas (1/2 doc.)		\$ 9.500

Menú



SALÓN DE EVENTOS

MULTIESPACIO

CASAMIENTOS - SOCIALES - TEENS - BAUTISMOS



Teléfonos: 4639-6004/6005 (Líneas rotativas)



Rosario esq. J. M. Moreno
Capital Federal
4902-0907
4901-9544



Av. Beiro 4801
4639-6004/6005
(Líneas rotativas)



Av. San Juan 3601
Esq. Boedo
4957-8488



Curapaligüe y Eva Perón
Parque Chaeubco
4925-1037
4923-2365
4922-1055

cafetería

LUNES A
VIERNES

SÁBADO
DOMINGO
FIERROS

1	Café	\$ 3.000.-	\$ 3.200.-
20	Café descafeinado	\$ 4.200.-	\$ 4.400.-
2	Café con crema	\$ 4.000.-	\$ 4.200.-
3	Café con leche	\$ 5.500.-	\$ 5.700.-
4	Café con leche y 3 medialunas ..	\$ 8.000.-	\$ 8.200.-
6	Café doble	\$ 5.500.-	\$ 5.700.-
7	Café doble con crema	\$ 6.500.-	\$ 6.700.-
8	Capuchino <i>(café en jarrito)</i>	\$ 4.000.-	\$ 4.200.-
25	Capuchino a la italiana	\$ 7.800.-	\$ 8.000.-
	<i>(Crema - canela - choco rallado)</i>		
9	Cafés especiales	\$ 9.000.-	\$ 9.200.-
	<i>Irlandés-Calipso-Madriño</i>		
10	Porción de crema para café	\$ 1.000.-	\$ 1.000.-
11	Té	\$ 3.000.-	\$ 3.200.-
12	Té con leche	\$ 5.500.-	\$ 5.700.-
13	Té con leche y 3 medialunas ...	\$ 8.000.-	\$ 8.200.-
14	Té medicinal	\$ 4.200.-	\$ 4.400.-
34	Té saborizados	\$ 5.000.-	\$ 5.200.-
15	Leche fría	\$ 4.200.-	\$ 4.400.-
18	Leche Cindor	\$ 5.800.-	\$ 6.000.-
19	Chocolate en taza	\$ 8.000.-	\$ 8.200.-
20	Submarino	\$ 5.800.-	\$ 6.000.-
21	Tostadas solas <i>porción</i>	\$ 2.600.-	\$ 2.800.-
22	Porción/Unidad manteca, queso o mermelada (1 unidad)	\$ 1.200.-	\$ 1.200.-
	Cazuela de dulce,mielo queso unt	\$ 1.500.-	\$ 1.500.-

desayunos y meriendas

4	Clásico	\$ 8.000.-	\$ 8.200.-
	<i>Café con leche o té con leche y tres medialunas</i>		
6	Café con leche completo	\$ 8.800.-	\$ 9.000.-
	<i>Café con leche, tostadas, manteca y mermelada</i>		
23	Impala	\$ 17.600.-	\$ 18.000.-
	<i>Café con leche o té con leche, dos medialunas copa de jugo, medio tostado mixto</i>		
24	Desayuno americano	\$ 19.800.-	\$ 20.000.-
	<i>Café o té con leche, medialunas, tostadas, dulce, manteca, huevo revuelto y jugo.</i>		
53	Natural	\$ 25.000.-	\$ 25.500.-
	<i>Café con leche o té con leche, tostadas con queso blanco descremado, yogur con frutas secas y ensalada de frutas</i>		
32	Té estilo Galés	\$ 32.000.-	\$ 33.000.-
	Para dos: té, leche, masas, tostadas dulces, manteca, crema, jugo de naranja y tortas surtidas		
17	Especial sin TACC	\$ 25.000.-	\$ 26.000.-
	<i>Café con leche o té con leche, copa de jugo, tosta- das de arroz, queso, mermelada, cuadrado de limón</i>		



tortas y masas

28	Porción de torta <i>(varias)</i> ...	\$ 8.000.-
29	Pasta Frola <i>(porción)</i>	\$ 7.000.-
31	Brownie <i>(cada uno)</i>	\$ 4.500.-
42	Bay Biscuit <i>(cada uno)</i>	\$ 1.800.-
46	Medialuna de grasa ...	\$ 1.800.-
47	Medialuna de manteca ...	\$ 1.800.-
48	Masas finas <i>(cada uno)</i> ...	\$ 1.000.-
49	Masas secas	\$ 1.000.-
50	Tostada con dulce <i>(f u)</i> ...	\$ 4.000.-

bebidas sin alcohol



116	Gaseosa toda variedad	\$ 4.300.-
117	Agua mineral.....	\$ 4.300.-
148	Jugos naturales de frutas exprimidos naranja, pomelo	\$ 7.400.-
142	Licuido de banana con leche ...	\$ 8.500.-
143	Licuido de frutas con agua	\$ 8.500.-
146	Licuido de tuti-fruti	\$ 8.500.-
144	Recargo por leche	\$ 2.000.-
	Recargo jugo de naranja	\$ 2.000.-
145	Limonada jarra <u>1 Lt.</u>	\$ 12.000.-

Quilmes



PATAGONIA
CERVEZA

126	Stella Artois 1lt.	\$ 14.500.-
559	Stella Artois Noire 1lt.	\$ 14.500.-
158	Porrón Stella Artois 330 cc	\$ 7.500.-
127	Quilmes clásica 1lt.	\$ 10.000.-
128	Porroncito Bock o 1890 340 cc	\$ 6.800.-
129	Cazuelita de queso, jamón o aceitunas	\$ 7.000.-
131	Patagonia 740 cc	\$ 14.500.-
132	Ingredientes para uno	\$ 13.500.-
	Stella Artois sin alcohol 330 cc.	\$ 7.500.-
	Porrón Corna.....	\$ 8.800.-
	Porrón Michelob Ultra sin TACC.....	\$ 8.400.-



LA SAL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

cervezas



sandwiches

54	Arrollado de apio y roquefort	\$ 15.500.-
55	Arrollado de jamón y choclo	\$ 15.500.-
56	Arrollado de pavita y lechuga	\$ 15.500.-
57	Arrollado de atún y tomate	\$ 15.500.-
59	Triple de jamón y queso	\$ 7.000.-
61	Triple de jamón, tomate y huevo	\$ 9.000.-
62	Triple de jamón crudo y queso	\$ 9.000.-
66-67	Simple de jamón o queso	\$ 6.600.-
68	Tostado mixto	\$ 9.000.-
	1/2 Tostado mixto	\$ 6.000.-
72	Especial de jamón cocido y queso	\$ 9.000.-
	Pan negro, jamón cocido y queso	\$ 9.000.-
70	Especial de jamón crudo y queso	\$ 10.500.-
74	Especial de lomito (solo)	\$ 14.000.-
77	Lomito completo	\$ 18.000.-
83	Medialunas de jamón y queso (2)	\$ 9.000.-
91	Especial de milanesa	\$ 15.500.-
94	Hamburguesa todo tipo de pan	\$ 11.000.-
97	Hamburguesa completa	\$ 16.500.-
100	Recargos tomate, queso, huevo o jamón	\$ 1.800.-



* Pan Árabe - Francés *
PBT - Pan Pizza

sandwichería americana

900	Victoria Impala <i>(pavita, roquefort, mayonesa, morrones y aceitunas)</i>	\$ 18.000.-
901	Completo de pavita <i>(pavita, morrones, huevo, palmitos, tomate, aceitunas y mayonesa)</i>	\$ 18.000.-
902	Hawaiano <i>(pavita, jamón, palmitos, tomate, huevo, morrones, salsa golf)</i>	\$ 18.000.-
903	Playboy <i>(jamón glacé, palmitos, ananá, salsa golf)</i>	\$ 18.000.-
904	Completo <i>(lomito ahumado, mayonesa, tomate, lechuga, jamón, palmitos)</i>	\$ 18.000.-
905	Cheeserburger <i>(hamburguesa, tomate, lechuga, cebolla, queso)</i>	\$ 18.000.-



www.impaladelparque.com.ar



entradas

210	Jamón crudo con ensalada rusa	\$ 17.000.-
211	Jamón cocido con ensalada rusa	\$ 13.000.-
212	Jamón crudo con melón	\$ 23.000.-
213	Jamón crudo con palmitos	\$ 24.000.-
229	Jamón crudo solo	\$ 15.500.-
217	Matambre arrollado con ensalada rusa	\$ 17.000.-
218	Tomates rellenos de ave con ensalada rusa	\$ 15.000.-
219	Tomates rellenos de atún con ensalada rusa	\$ 17.500.-
220	Mayonesa de ave	\$ 14.000.-
221	Mayonesa de atún	\$ 17.000.-
222	Salpicón de ave	\$ 14.500.-
223	Salpicón de atún	\$ 17.500.-
224	Palmitos con salsa golf	\$ 27.000.-
230	Vitel Tonné	\$ 17.500.-
231	Peceto a la criolla	\$ 17.500.-
232	Picada de la Casa <i>(fiambres y quesos surtidos) Para compartir</i>	\$ 44.000.-
233	Media Picada de la Casa	\$ 33.000.-
509	Queso roquefort (porción)	\$ 15.500.-
511	Queso gruyere (porción)	\$ 15.500.-
263	Mozzarella a la milanesa	\$ 15.500.-
289	Rabas (porción)	\$ 28.000.-

tortillas y omelettes

306	Omelette de jamón y queso	\$ 14.500.-
307	Omelette de punta de espárragos	\$ 22.000.-
303	Omelette a la Suiza	\$ 14.500.-
309	Revuelto gramajo	\$ 14.500.-
308	Tortilla a la Española	\$ 18.000.-
312	Tortilla de papas o verduras	\$ 14.000.-

para acompañar

273	Panaché de verduras	\$ 15.000.-
329	Espárragos a la parmesana	\$ 22.000.-
328	Arroz a la Cubana	\$ 20.000.-
272	Acelga a la crema	\$ 14.500.-
318	Porción de papas fritas o puré	\$ 9.500.-
814	Guarnición papas fritas o puré	\$ 7.000.-
815	Porción de calabaza	\$ 9.500.-
816	Guarnición de calabaza	\$ 7.000.-



SERVICIO DE MESA

ensaladas

153	Del Parque	\$ 15.500.-
	<i>Palmitos, lechuga, tomate, cebolla, papa, huevo, remolacha, radicheta y zanahoria</i>	
154	Lechuga	\$ 8.000.-
155	Tomate	\$ 9.000.-
156	Apio	\$ 9.000.-
157	Zanahoria	\$ 8.000.-
158	Zanahoria y huevo	\$ 9.000.-
159	Mixta	\$ 9.000.-
200	Remolacha	\$ 9.000.-
201	Radicheta	\$ 9.000.-
202	Tomate al medio	\$ 5.000.-
203	Ensalada rusa (porción)	\$ 9.500.-
205	Papa y huevo	\$ 9.000.-
208	Waldorf	\$ 19.000.-
	Recargo Parmesano	\$ 4.000.-

ensaladas especiales

849	Tropical	\$ 16.500.-
	<i>Jamón, tomate, lechuga, palmitos y durazno</i>	
891	Elipse	\$ 17.500.-
	<i>Tomate, palmitos, ananá, apio, nuez y salsa golf</i>	
892	Del Cesar	\$ 19.000.-
	<i>Lechuga, juliana, ananá, palmitos, gruyere, langostinos y salsa golf</i>	
893	Caribe	\$ 16.500.-
	<i>Jamón, palmitos, apio, naranja</i>	
894	Hawailana	\$ 16.500.-
	<i>Manzana, apio, ananá y juliana de ave</i>	
895	Magnífica	\$ 17.500.-
	<i>Manzana, zanahoria, melón, palmitos y salsa americana</i>	
896	Primavera	\$ 16.500.-
	<i>Lechuga, tomate, remolacha, huevo, cebolla, jamón, zanahoria y queso</i>	
897	Play Boy	\$ 17.500.-
	<i>Pollo, huevo, jamón, ananá y palmitos</i>	
898	París	\$ 17.000.-
	<i>Pollo, papa, choucha, tomate, huevo y salsa americana</i>	
899	Lorena	\$ 17.500.-
	<i>Manzana, zanahoria, melón, jamón y salsa americana</i>	
906	Frutos del Mar	\$ 28.500.-
	<i>BerberECHas, calamares, mejillones, camarones sobre colchón de hojas verdes y rodajas de tomate</i>	
907	Capresse	\$ 17.500.-
	<i>Mozzarella, tomate y albahaca</i>	



sugerencias light

Ley 1906 prevención de enfermedades
cardiovasculares, obesidad, diabetes y celíacos

PLATOS RECOMENDADOS

820	Salmón rosado grillé con verduras al vapor (190 cal.)	\$ 43.000.-
821	Pechuguita grillé con guarnición de hortalizas (210 cal.)	\$ 19.000.-
822	Lomito Pallar con guarnición de tomate y apio (230 cal.)	28.000.-
253	Peceto al horno con guarnición (250 cal.)	\$ 28.000.-
273	Panaché de verduras (110 cal.)	\$ 15.000.-
948	Filet de lenguado grillé (150 cal.) <i>(sin guarnición)</i>	\$ 24.000.-
889	Matambrito de cerdo Grille	\$ 24.000.-
307	Omelette de espárragos	\$ 22.000.-
672	Gnoquis de papa (Sin TACC) c/crema o tomate al natural	20.000.-
673	Gnoquis de espinaca (Sin TACC) c/crema o tomate al natural	\$ 22.000.-
44	Galletas de arroz	\$ 4.000.-
22	Unidad de manteca / queso / mermelada (SIN TACC)	\$ 1.200.-
	Alfajor (Sin TACC)	\$ 5.000.-
503	Frutillas	\$ 9.000.-



APTO VEGANO

Risotto del bosque

(Arroz azafranado, almendras, nuez, tomate seco, tofu, romero) \$ 27.000.-

Fideos de arroz

(Salteados con morrón, cebolla, verdeo, ajo, salsa de soja, tofu) \$ 26.000.-

Tortilla de papa o verdura

Papa o verdura, cebolla, harina de garbanzo, condimentos \$ 19.000.-



Platos libres de gluten.
Por favor, aclarar al mozo
para extremar protocolos
con cualquier plato apto de la carta



Más sugerencias
en la página
de ensaladas
especiales.

Todos los precios de esta carta
están expresados en pesos

sugerencias del chef



- 851 **Entraña a la parrilla** \$ 37,500.-
(Con salsa criolla)
- 852 **Pacú al estilo del Chef** \$ 32,000.-
(Con crema de limón y papas rústicas)
- 853 **Chop Suey de cerdo** \$ 29,000.-
(Lonjas de cerdo, brates de soja y vegetales,
con timbal de arroz)
- 854 **Carre de cerdo "Devoto"** \$ 33,000.-
(Encrostrado con almendras, con batatas fritas
y salsa de higo)
- 855 **Escalope de ternera Chacabuco** \$ 30,000.-
(Crema de queso azul, lluvia de nuez y soufflé de
vegetales)
- 856 **Arroz "El Cien" (para compartir)** \$ 33,000.-
(Arroz cremoso azafrañado, con jamón, ave y
champignon)
- 857 **Muslitos al Dijon** \$ 32,000.-
(Dos muslitos deshuesados, con crema de verdeo
y mostaza, coronados con papas españolas)
- 859 **Sorrentinos de calabaza** \$ 23,000.-
(Con suave salsa de queso)
- 861 **Suprema Singapur** \$ 34,000.-
(Suprema de pollo grillé con salsa agri dulce con
ananá, durazno, cereza, con puré duquesa)
- Rack de Cordero** \$ 38,000.-
(4 costillas con suave salsa de Borgoña y
romero con papas rústicas)
- Tallarines Negros** \$ 29,000.-
(Con salsa de calamar y gambas)
- Torta Matilda - Porción** \$ 8,000.-
(Bizcochuelo de chocolate y café
relleno con dulce de leche y ganache de chocolate
y virutas de chocolate)
- Torta Super Bombon - Porción** \$ 8,000.-
(Sobre base de soufflé de chocolate y relleno
de dulce de leche y mousse y bañada en chocolate)

252	Peceto al horno	\$ 23.500.-
253	Peceto al horno con papas	\$ 28.000.-
256	Milanesa de ternera	\$ 16.500.-
257/8	Milanesa de ternera con papas	\$ 20.500.-
259	Milanesa de ternera rellena con papas	\$ 29.000.-
260	Milanesa de ternera napolitana con papas españolas	\$ 29.000.-
261	Lomo a la pimienta con papas a la crema	\$ 39.500.-
262	Lomo al champignon con papas noisette	\$ 39.500.-
264	Escalope de lomo a la Marsala con puré	\$ 26.500.-
326	Escalope de lomo a la Romana con puré	\$ 26.500.-
265	Carré de cerdo a la ciruela c/ puré de manzana	\$ 30.000.-
267	Costillitas de cerdo con puré de manzana	\$ 26.500.-
268	Costillitas de cerdo a la Riojana	\$ 31.000.-
886	Costillitas de cerdo a la campesina	\$ 28.000.-
	<i>Huevo frito, aros de cebolla y papas fritas</i>	
870	Pallar de lomo Mont Blanc	\$ 39.500.-
	<i>Grillet, acelga a la crema, mozzarella y papas españolas</i>	
879	Bife de chorizo "Gran King"	\$ 39.500.-
	<i>Panceta, punta de espárragos, aros de cebolla, marrones y papas noisette</i>	
875	Brochette mixto	\$ 30.000.-
	<i>Ave, panceta, marrones, cebolla, carne, papas bollet</i>	
871	Mollejitas al champagne	\$ 35.000.-
	<i>Champignones crema de leche, timbal de arroz</i>	
882	Mollejas al oporto	\$ 35.000.-
	<i>Con papas noisette</i>	
878	Mollejitas al vino chablis	\$ 35.000.-
	<i>Con timbal de arroz</i>	
889	Matambrito de cerdo grillé con papas fritas	\$ 24.000.-
877	Matambrito de cerdo a la pizza	\$ 27.000.-
	<i>Con papas noisette</i>	
890	Matambrito de cerdo al verdeo	\$ 28.000.-
	<i>Con papas noisette</i>	

carnes rojas



parrilla



851	Entraña a la Parrilla	\$ 37.500.-
153	Bife de chorizo	\$ 33.000.-
154	Bife de lomo	\$ 34.000.-
157	Asado de tira	\$ 33.000.-
152	Costillas de cerdo	\$ 21.000.-
	<i>Con papas fritas</i>	
163	Cuarto de pollo	\$ 13.000.-
167	Mollejas	\$ 33.000.-
170	Morcilla (cada una)	\$ 5.000.-
171	Chorizo (cada uno)	\$ 5.000.-
178	Provoleta	\$ 15.000.-
179	Brochette de lomo c/Pay	\$ 35.000.-
875	Brochette mixto c/Pay	\$ 30.000.-
155	Mediolomo	\$ 24.000.-
186	Matambre arrollado a la parrilla	\$ 22.000.-
	<i>Con papas fritas</i>	
889	Matambrito de cerdo	\$ 24.000.-
	<i>Con papas fritas</i>	
152	Bife de chorizo mariposa (500g)	\$ 42.000.-

aves



45	Bastoncitos de pollo rebozados	\$ 18.000.-
	<i>Con papas fritas</i>	
274	Milanesa de pollo	\$ 16.500.-
275/6	Milanesa de pollo	\$ 20.500.-
	<i>Con papas fritas</i>	
279	Milanesa de pollo a la napolitana	\$ 29.000.-
	<i>Con papas fritas</i>	
287	Milanesa de pollo rellena con puré	\$ 29.000.-
289	Cuarto de pollo al champignon	\$ 29.000.-
281	Suprema Impala	\$ 30.000.-
	<i>Papas pay, crema de choclos y croquetas de batata</i>	
282	Suprema de pollo a la Suiza	\$ 30.000.-
283	Suprema de pollo a la Maryland	\$ 32.000.-
285	Suprema de pollo	\$ 17.500.-
278	Suprema de pollo	\$ 21.500.-
	<i>Con papas</i>	
286	Suprema de pollo napolitana	\$ 30.000.-
	<i>Con papas españolas</i>	
298	Suprema de pollo rellena	\$ 30.000.-
	<i>Con papas fritas</i>	
294	Suprema al roquefort	\$ 30.000.-
940	Cuarto de pollo a la portuguesa	\$ 25.500.-
941	Cuarto de pollo a la calabresa	\$ 25.500.-
942	Cuarto de pollo a la provenzal	\$ 25.500.-
943	Cuarto de pollo al ajillo	\$ 25.500.-
926	Cuarto de pollo al verdeo	\$ 25.500.-
31	Arroz con pollo a la Valenciana	\$ 26.500.-
867	Pechuguita de pollo a la naranja	\$ 30.000.-
	<i>Con puré de batatas duquesa</i>	
887	Pechuguita a la mozzarella	\$ 30.000.-
	<i>Daditos de panceta, mozzarella gratinada y papas noisette</i>	
952	Suprema Fiorentina	\$ 30.000.-
	<i>Con crema de espinacos y papas noisette</i>	
72	Suprema Alcazar	\$ 30.000.-
	<i>Con salsa crema, pate, timbal de arroz y croquetas de batata</i>	



SERVICIODEMESA

LUNES A JUEVES: \$ 1000.-

VIERNES - SÁBADO - DOMINGO Y FERIADO: \$1300.-



www.impaladelparque.com.ar

287	Filet de merluza	\$ 15.500.-
288	Filet de merluza con puré de papas	\$ 22.000.-
889	Filet de merluza al verdeo <i>Con papas al natural</i>	\$ 26.000.-
289	Porción de rabas	\$ 28.000.-
290	Cazuela de mariscos(para compartir)	\$ 60.000.-
291	PaellaValenciana(para compartir)	\$ 60.000.-
172	Salmón rosado grillé con papas naturales	\$ 43.000.-
703	Salmón rosado al roquefort	\$ 55.000.-
293	Cazueladecalamares (para compartir)	\$ 44.000.-
310	Arroz con calamares (para compartir)	\$ 44.000.-
944	Salmón rosado del Rey <i>Salsa crema de apio y roquefort con timbal de arroz</i>	\$ 56.000.-
873	Salmón nicoisse <i>A la plancha, tomate, concasé, anchoas, aceitunas negras y papas al natural</i>	\$ 55.000.-
945	Trucha a la manteca negra <i>Con alcázaras y papas al natural</i>	\$ 33.000.-
953	Trucha a la Reina <i>Rellena con arroz, champignones y camarones con puré</i>	\$ 37.000.-
947	Trucha a la almendra	\$ 33.000.-
948	Lenguado Grille	\$ 24.000.-
881	Lenguado primavera <i>Con salsa crema, champignones, camarones y papas paris</i>	\$ 37.000.-
175	Lenguado al roquefort	\$ 33.000.-
888	Salmón rosado a la naranja <i>Con puré de batata duquesa</i>	\$ 55.000.-
338	Arroz con mariscos para compartir	\$ 60.000.-



pescados y mariscos





Nuestras Salsas

Fileto
Salsa blanca
Pesto
Crema
Bolognesa

Salsa de tomate y ternera picada

Caruso
Crema, demi glacé, jamón, champignon

Mozzarella
Scarpato
Fileto, crema, verdeo, jamón

Cuatro quesos
Reggiano, roquefort, Mar del Plata, tybo

Parisiense
Salsa blanca, ave, jamón, champignon

Uso Nostro
Salsa de tomate, albahaca, queso rallado

Príncipe de Nápoli
Crema, tuca, jamón, ave, mozzarella, huevo poché

Vongole
Fileto, berberechos

SERVICIO DE MESA

LUNES A JUEVES: \$ 1000

VIERNES - SÁBADO - DOMINGO Y FERIADO \$ 1300.-

pastas caseras

750	Porción de lasagna rellena	\$ 22.000.-
751	Canelones a la Rossini	\$ 17.000.-
752	Canelones a la Parmesana	\$ 17.000.-
720	Canelones Parisienne	\$ 18.500.-
753	Gnoquis o Tallarines Príncipe di Nápoli	\$ 18.500.-
754-763	Gnoquis o Tallarines a la Bolognesa	\$ 18.500.-
777-764	Gnoquis o Tallarines a la Crema	\$ 15.000.-
755-765	Gnoquis o Tallarines con Manteca	\$ 15.000.-
756-766	Gnoquis o Tallarines al Tuco	\$ 15.000.-
757-767	Gnoquis o Tallarines al Pesto	\$ 16.500.-
758-88	Gnoquis o Tallarines con Estofado	\$ 18.500.-
825-826	Gnoquis o Tallarines a la Vongole	\$ 26.000.-
760-770	Gnoquis o Tallarines a la Parsienne	\$ 18.500.-
771	Gnoquis o Tallarines a la Mozzarella	\$ 18.500.-
772	Ravioles al Gran Carusso	\$ 20.000.-
869	Ravioles al Uso Nostro	\$ 17.000.-
776	Ravioles al Tuco	\$ 16.000.-
778	Ravioles con Estofado	\$ 20.000.-
780	Ravioles a la Parisienne	\$ 20.000.-
787	Ravioles a los Cuatro Quesos	\$ 20.000.-
782	Ravioles a la Bolognesa	\$ 20.000.-
785	Porción de Estofado	\$ 16.000.-
884	Sorrentinos al Tuco	\$ 20.000.-
885	Sorrentinos a la Parisiense	\$ 23.000.-
882	Sorrentinos de Salmón con Salsa Fileto.	\$ 26.500.-



pizzas

tradicionales



		Grande 8p	Mediana 6p	Individual (Plato) Pizzezza 4p
374-474-360	Mozzarella	\$ 24.000.-	\$ 21.000.-	\$ 19.000.-
375-475-391	Anchoas	\$ 24.000.-	\$ 21.000.-	\$ 19.000.-
376-476-392	Jamón	\$ 30.000.-	\$ 26.000.-	\$ 23.000.-
377-477-393	Morrones	\$ 30.000.-	\$ 26.000.-	\$ 23.000.-
378-478-394	Jamón y morrones	\$ 35.000.-	\$ 32.000.-	\$ 26.000.-
379-479-396	Calabresa	\$ 35.000.-	\$ 32.000.-	\$ 26.000.-
381-481-398	Napolitana	\$ 30.000.-	\$ 26.000.-	\$ 23.000.-
383-483	Espinacas	\$ 30.000.-	\$ 26.000.-	\$ 23.000.-
384-484	Fugaza	\$ 24.000.-	\$ 21.000.-	
385-485	Fugazzeta	\$ 35.000.-	\$ 32.000.-	
386-486	Fugazzeta con jamón	\$ 38.500.-	\$ 34.500.-	
357-457	Fugazzetón relleno	\$ 41.000.-	\$ 37.000.-	
	<i>Queso, jamón, tomate, cebolla, condimentada</i>			

calzones



		Grande 8p	Mediana 6p
358-458	Calzone Napolitano	\$ 43.000.-	\$ 39.000.-
	<i>Ricotta, jamón, tomate, mozzarella, condimentos</i>		
369-469	Calzone Roquefort	\$ 43.000.-	\$ 39.000.-
	<i>Mozzarella, jamón, tomate, roquefort</i>		
370-470	Calzone Sopresatta	\$ 45.000.-	\$ 41.000.-
	<i>Mozzarella, jamón, tomate, longaniza</i>		
	Calzone Palmitos	\$ 45.000.-	\$ 41.000.-
	<i>Mozzarella, jamón, salsa golf, huevo, palmito, morrón</i>		

empanadas

fainas

tartas

418-478	Criolla - Pollo	\$ 3.500.-
420-423	Humita - J y Q	\$ 3.500.-
421	Gallega de atún	\$ 11.000.-
422	Pascualina	\$ 8.500.-
403	Fainá (porción)	\$ 2.000.-
404	Fainá rellena (porción)	\$ 7.000.-
411-412	Recargo doble jamón ó mozzarella	\$ 7.000.-

"LA SAL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD"

pizzas especiales de la casa

	Grande 8p.	Mediana 6p.
340-440 Impala <i>Salsa de tomates, jamón, mozzarella, rodajas de tomate, cebolla, morrones, huevo picado y aceitunas</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
340-441 Super Impala <i>Mozzarella, jamón, salsa golf, palmitos, morrones, huevo duro y aceitunas negras</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-
342-442 De Espárragos <i>Mozzarella, salsa blanca, espárragos, queso rallado, aceite de oliva, morrones y aceitunas negras</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
343-443 Brasileira <i>Mozzarella, jamón, ananá, y aceitunas</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
344-444 Criolla <i>Salsa de tomate, cebolla, mozzarella, panceta, huevos, morrones y aceitunas</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
345-445 Gallega <i>Salsa de tomates, mozzarella, sardinas, huevos, aceitunas negras</i>	\$ 40.000.-	\$ 35.000.-
346-446 Romana <i>Salsa de tomates, jamón, mozzarella, rodajas de tomate, cebolla, y aceitunas negras</i>	\$ 40.000.-	\$ 35.000.-
347-447 Palmitos <i>Mozzarella, salsa golf y palmitos</i>	\$ 40.000.-	\$ 35.000.-
348-448 De Roquefort	\$ 36.000.-	\$ 31.000.-
349-449 De Provolone	\$ 36.000.-	\$ 31.000.-
350-450 De Cantimpalo <i>Mozzarella, cantimpalo y aceitunas negras</i>	\$ 36.000.-	\$ 31.000.-
351-451 Vieneses <i>Mozzarella, mayonesa, salchichas de Viena, morrones</i>	\$ 37.000.-	\$ 32.000.-
352-452 Americana <i>Mozzarella, mayonesa, jamón, huevo duro, morrones</i>	\$ 37.000.-	\$ 32.000.-
356-456 De Humita <i>Mozzarella, humita, queso rallado, morrones, aceitunas</i>	\$ 37.000.-	\$ 32.000.-
365-465 Pizzaiola <i>Morrón, ajo, ají molido y condimentos</i>	\$ 30.000.-	\$ 25.000.-
369-469 Siciliana <i>Mozzarella, morrón saltado al horno</i>	\$ 33.000.-	\$ 28.000.-
360-460 Florentina <i>Mozzarella, rodajas de tomate y longaniza</i>	\$ 40.000.-	\$ 35.000.-
361-461 Genovesa <i>Mozzarella, rodajas de tomate, longaniza y anchoas</i>	\$ 42.000.-	\$ 37.000.-
362-462 Sorrentina <i>Mozzarella, cebolla y condimentos</i>	\$ 30.000.-	\$ 25.000.-
363-463 Primavera <i>Mozzarella, huevo duro y aceitunas</i>	\$ 30.000.-	\$ 25.000.-
364-464 De alcaucil <i>Mozzarella, alcauciles, roquefort y queso rallado</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-
363-463 Rúcula <i>Mozzarella, rúcula y parmesano</i>	\$ 36.000.-	\$ 31.000.-
368-468 Rúcula Especial <i>Mozzarella, rúcula, parmesano y jamón crudo</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-
362-462 Gran Rial <i>Mozzarella, panceta y huevos fritos</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-
388-488 Super René Costanzo <i>(Mozzarella / roquefort / apio/ nuez)</i>	\$ 43.000.-	\$ 38.000.-





copas heladas

- 790 **Copa Victoria** \$ 16.000.-
Helado de frutilla y vainilla, frutillas, cerezas, durazno, flan, crema y obleas
- 791 **Ice Cream Soda** \$ 12.500.-
- 792 **Copa Helada** \$ 9.500.-
- 793 **Almendrado** \$ 9.500.-
- 794 **Charlotte** \$ 11.000.-
- 796 **Bombón helado** \$ 9.000.-
- 797 **Don Pedro** \$ 13.500.-
- 798 **Banana Split** \$ 16.000.-
Helado de vainilla, frutilla o chocolate, banana, crema y obleas
- 799 **Copa Melba** \$ 16.000.-
Helado de vainilla y frutilla o chocolate. Sobre base de frutas y obleas
- 799 **Medio helado** \$ 8.000.-
- 803 **Milk Shake** \$ 12.500.-
- 804 **Cassatta Helada** \$ 8.000.-
- 800 **Copa Impala** \$ 16.000.-
Helado de frutilla, chocolate y crema americana, banana, naranjas y habanitos

postre

- 490 **Flan** \$ 5.500.-
- 491 **Flan con crema** \$ 7.500.-
- 492 **Flan mixto** \$ 9.000.-
- 497 **Duraznos en almibar** \$ 5.500.-
- 498 **Budín de pan** \$ 5.500.-
- 499 **Ananá en almibar** \$ 9.000.-
- 501 **Ensalada de frutas** \$ 9.000.-
- 502 **Ensalada de frutas con helado** \$ 12.500.-
- 503 **Frutillas** \$ 9.000.-
- 507 **Isla flotante c/sambayón** \$ 9.500.-
- 514 **Mousse de chocolate** \$ 9.000.-
- 519 **Panqueque de manzana** \$ 9.500.-
- 520 **Panqueque de manzana al rum** \$ 12.500.-
- 516 **Panqueque mixto dulce y crema** \$ 9.000.-
- 860 **Negroni** \$ 14.500.-
Brownie tibio con helado y salsa de chocolate
- 864 **Volcán de chocolate** \$ 14.500.-
Helado de americana, y salsa de frambuesa
- 858 **Copa oreo** \$ 16.000.-
Dulce de leche repostero, helado de crema americana, obleas, galletitas oreo y salsa de chocolate.



3/8 (375 cc) 3/4 (750 cc)

694-692	Etchart Privado	\$ 15.000.-
704	Cosecha Tardía	\$ 18.000.-
149	D.V. Catena Zapata (Cab-Malb)	\$ 34.000.-
	Angelica Malbec Alta (Fila. Catena Zapata)	\$ 59.000.-
692	Saint Felicien (Fila. Catena Zapata)	\$ 28.000.-
726	Alamos	\$ 19.000.-
666	Nicasia	\$ 23.000.-
683	New Age	\$ 17.000.-
685	Don Valentin Lacrado	\$ 17.000.-
22-674	San Felipe	\$ 11.000.- \$ 16.500.-
721	San Felipe 12 Uvas	\$ 18.000.-
717	Trumpeter Malbec (Familia Rutini)	\$ 23.000.-
190	RutiniCabernet-Malbec	\$ 34.000.-
669-671	Latitud 33	\$ 17.000.-
689	Altos del Plata (Cabernet Sauvignon)	\$ 20.000.-
625	Los Arboles (Fila. Navarro Correa)	\$ 15.000.-
626	Navarro Correa (Colección Privada)	\$ 19.000.-
627	Finca La Linda (Fila. Luigi Bosca)	\$ 25.000.-
628	Luigi Bosca (Malbec)	\$ 34.000.-



* Vinos sugeridos de la casa:

Bodegas López

697	Selección López (Malbec/Semillon)	\$ 9.000.- \$ 13.500.-
668-691	Rincón Famoso (Malbec/Merlot/Chardonnay)	\$ 11.000.- \$ 17.000.-
	Rivas Reserva (Malbec/Semillon)	\$ 21.000.-
725	Chateau Vieux	\$ 26.000.-
723	Montchenot	\$ 31.000.-

747	Sangría	\$ 27.000.-
748	Clericot de vino	\$ 27.000.-
749	Clericot de sidra	\$ 27.000.-

vinos finos



Salón de Fiestas y Recepciones

EVENTOS SOCIALES - RECEPCIONES

CUMPLEAÑOS - FIESTAS TEENS - BAUTISMOS

COMUNIONES - 15 AÑOS - CASAMIENTOS

Curapaligüe 1087

Solicite información en Av. Eva Perón 1704

4923-2365 / 4922-1055 / 4925-1037



aperitivos y whiskies

555	Americano Gancia	\$ 7.000.-
556	Cinzano dulce	\$ 7.000.-
557	Martini	\$ 7.000.-
579	Old Smuggler	\$ 7.000.-
581	Premium	\$ 8.000.-
582	Criadores	\$ 7.000.-
583	Blenders	\$ 8.000.-
590	J&B	\$ 11.000.-
591	Chivas Regal	\$ 14.000.-
593	J. Walker	\$ 12.000.-
599	Batidos varios	\$ 12.000.-
604	Campari	\$ 13.000.-
607	Ginebra	\$ 8.000.-
608	Gin	\$ 8.500.-
612	Rhum	\$ 8.000.-
615	Jerez Tío Paco	\$ 7.000.-
626	Gin Tonic	\$ 13.000.-
627	Fernet cola	\$ 13.000.-
642	Otard Dupuy Reserva San Juan	\$ 8.000.-
648	Tía María	\$ 8.000.-

bebidas con alcohol



tragos largos

830	Victoria Impala <i>(frutillas, oporta, cognac y crema)</i>	\$ 15.500.-
831	Bariloche <i>(ananá, pomelo, naranja y vodka)</i>	\$ 15.500.-
832	Séptimo Regimiento <i>(whisky, vermouth seco, rhum y frutas)</i>	\$ 15.500.-
833	María Elena <i>(vodka, ananá, frutilla y licor amarillo)</i>	\$ 15.500.-
834	De su preferencia	\$ 15.500.-

sidras y champagnes

657	Real	\$ 14.000.-
652	Victoria	\$ 14.000.-
653	Chandon E.B.	\$ 31.000.-
655	Barón B	\$ 55.000.-
657	De la Casa	\$ 20.000.-
656	Chandon 187 cm ³	\$ 20.000.-
659	San Felipe E. Brut	\$ 26.000.-
661	Copa de champagne de la Casa	\$ 5.000.-

ART. 12 LEY 4.407 GCBA: MENORES DE 12 AÑOS NO ABONAN SERVICIO DE MESA.
SERVICIO DE MESA A DISPOSICIÓN: 250cc DE AGUA - UN PRODUCTO DE PANERA
APTO PARA CELIACOS (PAN TRADICIONAL O DIETÉTICO A ELECCIÓN) - SAL
LIBRE DE SODIO.

HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

Lunes a Jueves: de 11,30 a 24 hs.

Viernes a Domingo: de 11,30 a 00,30 hs.

REGLAMENTO

- Ingresar con **las manos limpias**.
- No quitarse **el calzado**.
- No ingresar con **golosinas ni alimentos** (ni masticando)
- Prohibido correr, jugar a **la lucha** y patear **bloques y/o juguetes**.
- Los **bebés** deben permanecer con un **adulto**.
- El sector es uso de **los niños hasta 11 años**.
- Los **juegos blandos** y de **plaza** son exclusivos de **los niños pequeños**.

IMPORTANTE

Para que **los niños** puedan ingresar a **la zona de juegos** es condición que **los padres** (o **adultos responsables**) tengan ubicación en una mesa de **la planta alta**. De lo contrario deberán acompañarlos de **la mesa al sector infantil** y viceversa, para evitar el desplazamiento de **los niños** por el restaurante. El **personal de la zona infantil**, está a efectos de preservar **las instalaciones y material del local**. **No así de cuidar y vigilar a los niños**, lo cual es responsabilidad absoluta de **los padres**.

zona de juegos

LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE
DE LA CUSTODIA Y VIGILANCIA DE LOS
NIÑOS, LA CUAL ES EXCLUSIVA DE LOS
SRES. PADRES.

En Impala deseamos atenderlo
aún mejor.

Por eso solicitamos nos hagan
saber si algo no ha sido de su
agrado.

nuestro empeño para resolverlo.

Controle su ticket y vuelto antes
de retirarse.

Una vez retirado del local, no se
aceptarán reclamos.

