



Gregoria

cocina argentina



Av. Padre Hurtado 1376, Vitacura | Av. La Dehesa 4580, Lo Barnechea

Gregoria
cocina argentina



CAFETERÍA

gregoria.sannorini



CAFETERÍA CALIENTE

Espresso (30 ml)

Extracción de café recién molido
\$ **3.000**

Machiato (45 ml)

Espresso con espuma de leche
\$ **3.100**

Americano (180 ml)

Espresso con espuma de leche
\$ **3.000**

Cortado (80 ml)

Espresso con espuma de leche
\$ **3.200**

Café con leche (200 ml)

Espresso + leche caliente o fría + fina espuma
\$ **3.500**

Latte (180 ml)

Espresso con leche texturizada
\$ **3.500**

CAFETERÍA FRÍA

Café Helado (240 ml)

Espresso, helado a elección, crema y salsa de chocolate
\$ **4.800**

Frappuccino (360 ml)

Espresso, leche fría y hielo
\$ **4.290**

Frappuccino con DDL (360 ml)

Espresso, leche fría, hielo y dulce de leche
\$ **4.490**

ADICIONALES BEBIDAS

Leche Vegetal (60 ml) \$ **600**

Fría/tibia/caliente

Salsa de Chocolate \$ **300**



Cappuccino (180 ml)

Espresso, leche y espuma en partes iguales; opcional chocolate/canela/cacao
\$ **3.900**

Barraquito (200 ml)

Espresso, leche condensada, espuma cremosa y cáscara de limón
\$ **4.100**

Espresso Doble (60 ml)

Doble extracción
\$ **4.100**

Espresso Doble Cortado (110 ml)

Doble extracción con espuma
\$ **4.300**

Mocaccino (180 ml)

Espresso, leche texturizada y salsa de chocolate
\$ **4.100**



TÉS, MATES Y OTROS

Tereré

Mate con agua fría y hielo
\$ **3.000**

Té Twinings (saquito) / Helado

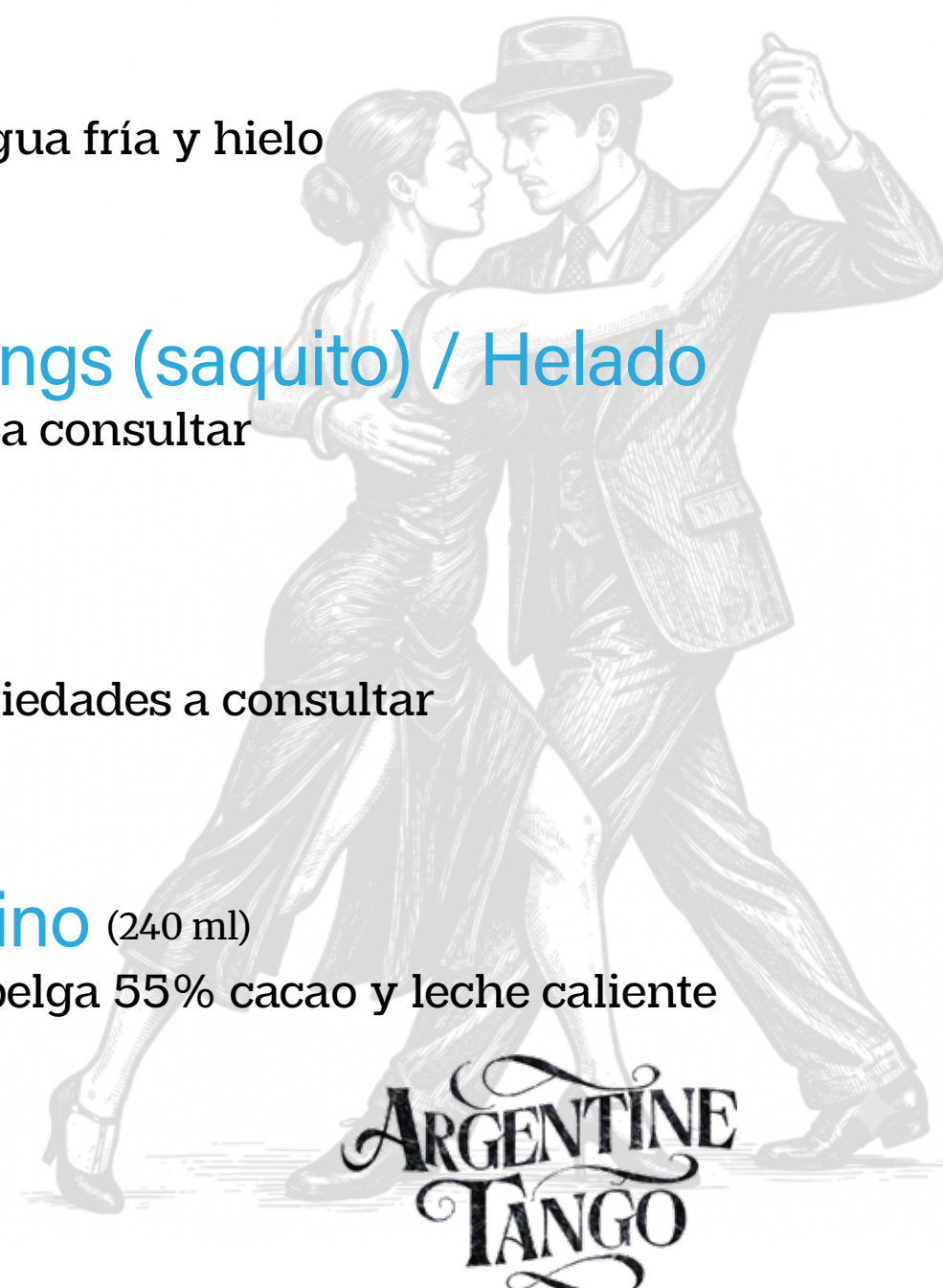
Variedades a consultar
\$ **3.200**

Mate

Marcas/variedades a consultar
\$ **3.000**

Submarino (240 ml)

Chocolate belga 55% cacao y leche caliente
\$ **3.800**



BEBIDAS

Agua con/sin gas (500 ml)
\$ **2.700**

Gaseosas (350 ml)
Coca, Sprite, Fanta, Ginger Ale
y versiones zero/light
\$ **2.800**

Jugos de Pulpa (360 ml)
Frambuesa, Frutilla, Frutos Rojos,
Mango, Maracuyá, Piña
\$ **3.500**

Limonada Tradicional
Tradicional, Menta
\$ **4.000**

Jugos naturales
Rubén Avilés (300 ml)
Cranberry-Manzana, Maqui-Manzana, Manzana
\$ **3.700**



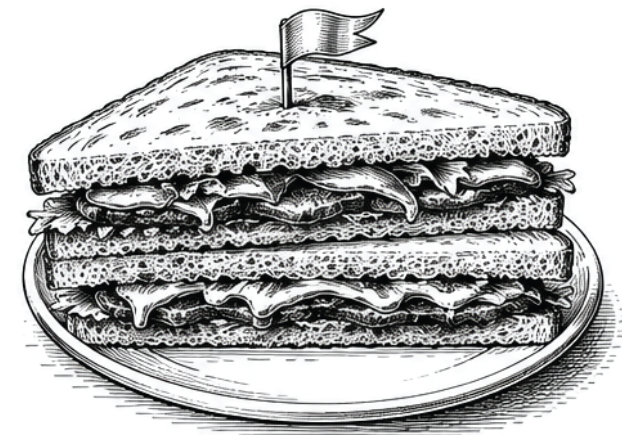
DESAYUNO PORTEÑO

Disponibilidad: Martes a viernes de 10:00 a 12:00 hrs

INCLUYE:

Café/Té con dos medialunas o sándwich de miga tostado
medialuna de jamón y queso ó porción de huevos revueltos
con tostadas (adicional \$1.000)

\$ **4.300**



PROMOS CON EL CAFÉ

Promo 1 \$ **4.300**

Espresso / Americano / Café con Leche/Cortado
Té / Mate + 2 Medialunas Manteca
(\$1000 adicional medialunas rellenas)

Promo 2 \$ **4.400**

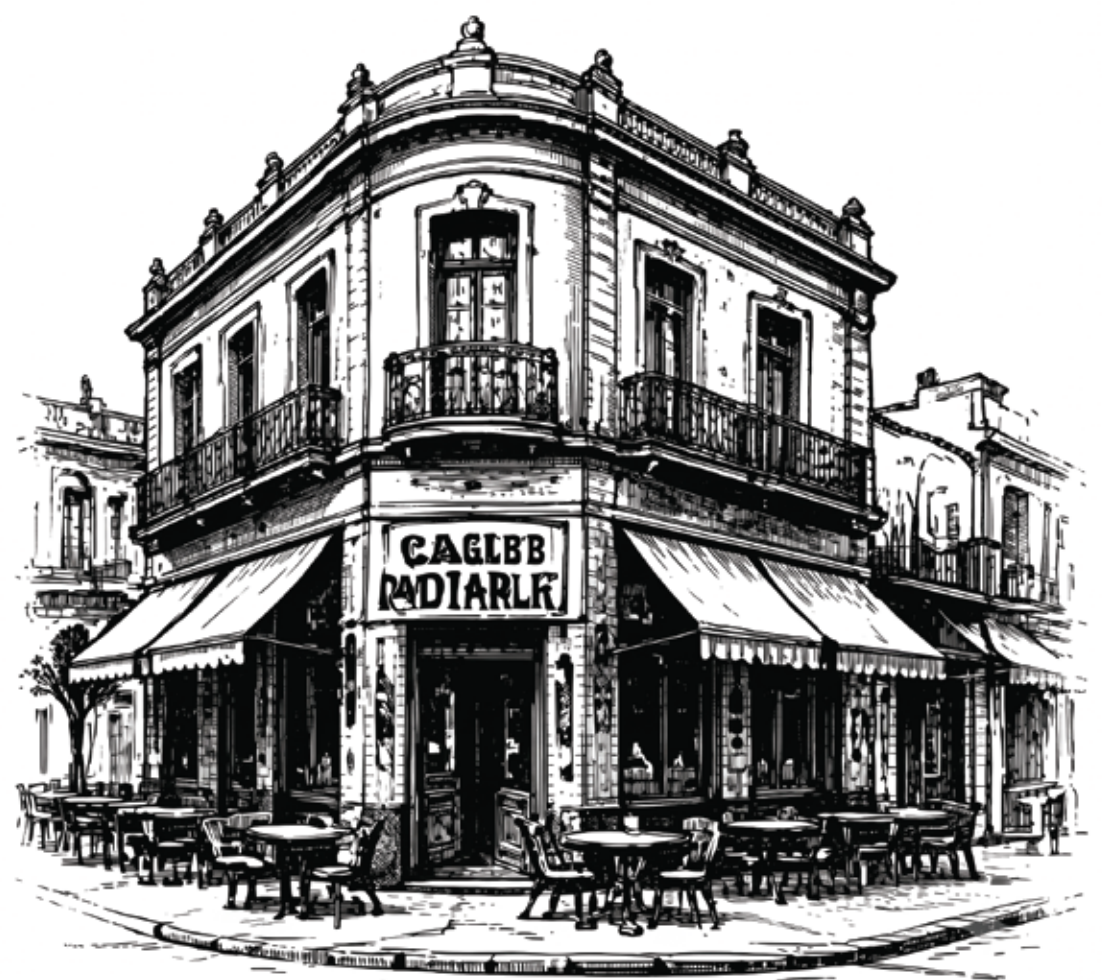
Espresso / Americano / Café con Leche/Cortado
Té / Mate + Sándwich de Miga jamón y queso

Promo 3 \$ **7.900**

Espresso / Americano / Café con Leche
Cortado/Té / Mate + Porción: Tarta Coco y
DDL/Manzana o Lemon Pie

Promo 4 \$ **8.490**

Espresso / Americano / Café con Leche
Cortado/ Té o Mate + Porción: Chocotorta
Ricotta o Brownie



· CAFÉ LA POESÍA, SAN TELMO ·

MEDIALUNAS Y FACTURAS



- Medialuna tradicional **\$ 1.800**
- Medialuna rellena con DDL o crema pastelera **\$ 2.200**
- Medialuna rellena con Nutella (También por Media Docena y Docena) **\$ 2.500**
- Medialuna jamón y queso / queso y tomate **\$ 3.800**
- Factura Variedad (Consultar disponibilidad) **\$ 2.200**

SÁNDWICHES DE MIGA

Con Jamón

Jamón y Queso / Jamón Tomate
\$ 2.900

Vegetarianos

Queso y Tomate / Queso, Huevo y Aceitunas
\$ 2.900

Especiales

Serrano y Queso / Jamón, Huevo y Aceitunas
Jamón y Palmitos
\$ 3.200



OTROS PANES

Libritos / Criollitos (2 Unid.)

Pan hojaldrado con aceite de oliva/mantequilla
\$ 1.800

Grisines

\$ 2.900

Chipá (6 Unid.)

Pan de almidón de mandioca
con mezcla de quesos
\$ 3.600

Cremona

Rellena de jamón/muzzarella/cheerys
pesto sólo a pedido
\$ 3.990

TARTAS Y TORTAS

Consulta por nuestra variedad de Tortas enteras disponibles y a pedido



- **Coco & Dulce de Leche** (Tarta Porción Individual) \$ **4.490**
- **Crumble de Manzana** (Tarta Porción Individual) \$ **4.490**
- **Lemon Pie** (Tarta Porción Individual) \$ **5.490**
- **Carrot Cake** (Tarta Porción Individual) \$ **3.900**
- **Rogel** (Tarta Porción Individual) \$ **3.900**
- **Brownie** (Tarta Porción Individual) \$ **4.490**
- **Ricotta** (Tarta Porción Individual) \$ **4.490**
- **Chocotorta** (Tarta Porción Individual) \$ **5.490**
- **Cuadrado de Brownie** (5X5) \$ **3.900**
- **Brownie Solo** (Cuadrado 8X8) \$ **4.490**
- **Cuadrado de Pastaflores** (5X5) \$ **3.900**
- **Pastaflores de Membrillo** (Cuadrado 8X8) \$ **4.490**

POSTRES ARTESANALES

Chocotortas Heladas \$ 4.500

- Tradicional
- Corazón de DDL

PORCIÓN
2 PERSONAS \$ 3.990

PORCIÓN
4 PERSONAS \$ 5.990

PORCIÓN
10 PERSONAS \$ 9.990

DELICIAS PARA ACOMPAÑAR

(Alfajorcito de Maicena y Otros)



Cuadrado de Coco
Dulce de Leche / Manzana (5x5)
\$ **1.300**

Alfajorcito Maicena/Marplatense bañados en
chocolate y Conitos de Chocolate
\$ **1.500**

* También vienen en Cajitas de 12 unidades un sabor o variadas para regalar o regalarte

Tiramisú 2 personas
\$ **6.990**

Cuadrado de Brownie
con helado de vainilla (Una bocha de helado)
\$ **5.990**

Porción Tarta de Manzana
con helado de vainilla (Una bocha de helado)
\$ **5.990**

ADICIONALES Y DULCES

Helados Artesanales (Timaukel)
Sabores Vainilla, Chocolate, Dulce de leche

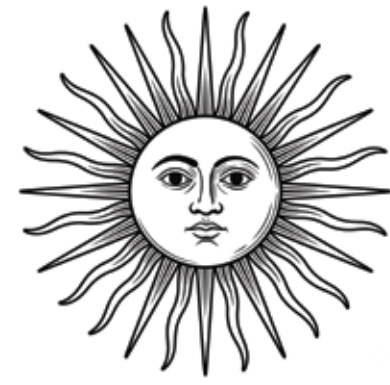
1 Sabor \$ **2.990** 2 Sabores \$ **4.490**

- Adicional crema chantilly / DDL \$ **900**
- Mixto \$ **1.600**



BRUNCH

Sábados y Domingos de 11:00 a 14:00 hrs.



Ciabatta, Jamón Serrano y Huevo Pochado

- Yogur griego con miel y frutos secos
- Fruta fresca de estación
- Café o té a elección

\$ **12.490**



Tradicional

- Tostadas de ciabatta con mantequilla
- Yogur griego con miel y frutos secos
- Jugo natural
- Café o té a elección

\$ **10.990**

Palermo Viejo

Huevos a elección:

- * Pochados con rúcula
- * Revueltos
- * Napolitanos
- * Omelette de queso y jamón

Además:

- Tostado de jamón y queso o medialuna jamón y queso
- Fruta fresca de estación
- Jugo natural
- Café o té a elección

\$ **11.990**



Extras


- Panceta + \$1.000
- Espresso Doble Cortado / Cappuccino: Adicional \$700



Gregoria
cocina argentina

RESTAURANTE



 gregoria.cocina

EMPANADAS

Carne cortada a cuchillo

Carne, cebolla, cebollín, pimienta roja, condimento
\$ **2.900**

Carne Picante

Con merkén
\$ **2.900**

Cordero al vino tinto

Cordero del sur, cebolla, vino tinto, romero, canela
\$ **3.400**

Morcilla y Queso Azul

Morcilla, Queso Azul, Muzzarella, Cebollín, Cerveza
\$ **3.400**

Jamón y Queso

Jamón pierna, Muzzarella
\$ **2.900**

Camarón y Queso

Jamón pierna, Muzzarella
\$ **3.400**

Queso

¡Las favoritas de los chicos!
Rellenas 100% muzzarella argentina
\$ **3.500**

¡Usamos Muzzarella Argentina!

Pollo

Pechuga cortada a cuchillo, cebolla, cebollín,
pimienta roja, condimentos
\$ **2.900**

Caprese

Muzzarella, Tomate confitado, Pesto de la casa
\$ **2.900**

Choclo y Queso

Choclo, Muzzarella, Cebolla, Pimienta roja,
Salsa Bechamel
\$ **2.900**

Espinaca y Queso

Espinaca, Muzzarella, Cebolla, Pimienta roja,
Salsa Bechamel
\$ **2.900**

Queso y Cebolla

Muzzarella, Cebolla
\$ **2.900**

Queso y Champiñón

Champignon, Cebolla, Muzzarella
\$ **3.400**



MILANESAS

Tradicional de Vacuno o Pollo (350 Gr.)

Carne o pechuga pollo apanada con huevo,
ajo y perejil
\$ **10.000**

Con Queso (400 Gr.)

Queso gauda o muzzarella
\$ **10.300**

A la fugazzeta (470 Gr.)

Cebolla, queso (gauda o muzza)
\$ **11.900**

A la Napolitana (470 Gr.)

Salsa de tomate, jamón pierna, queso
(gauda o muzza), tomate y orégano
\$ **11.900**

A Caballo (450 Gr.)

Milanesa o suprema con 2 huevos fritos
\$ **11.900**

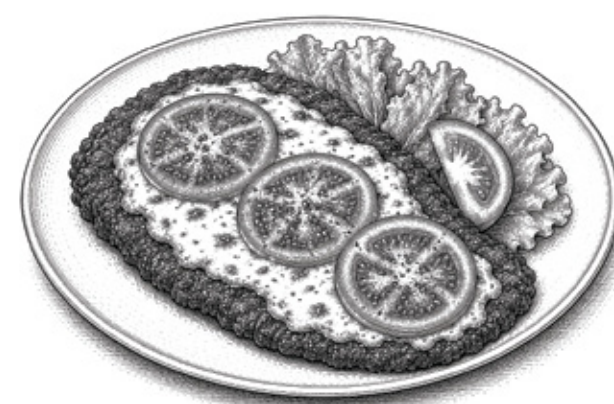
SANDWICH DE MILANESA

La Mila Grossa (450 Gr.)

Queso provolone, tomate cherry confitado,
pesto casero y rúcula
\$ **11.900**

La Gringa (450 Gr.)

Suprema en panko, queso cheddar,
cebolla caramelizada, panceta y salsa BBQ
\$ **10.900**



ADICIONALES

PANES:

Pan de Mantequilla, Ciabatta, Focaccia: Consultar.
Los panes son elaborados por nosotros.

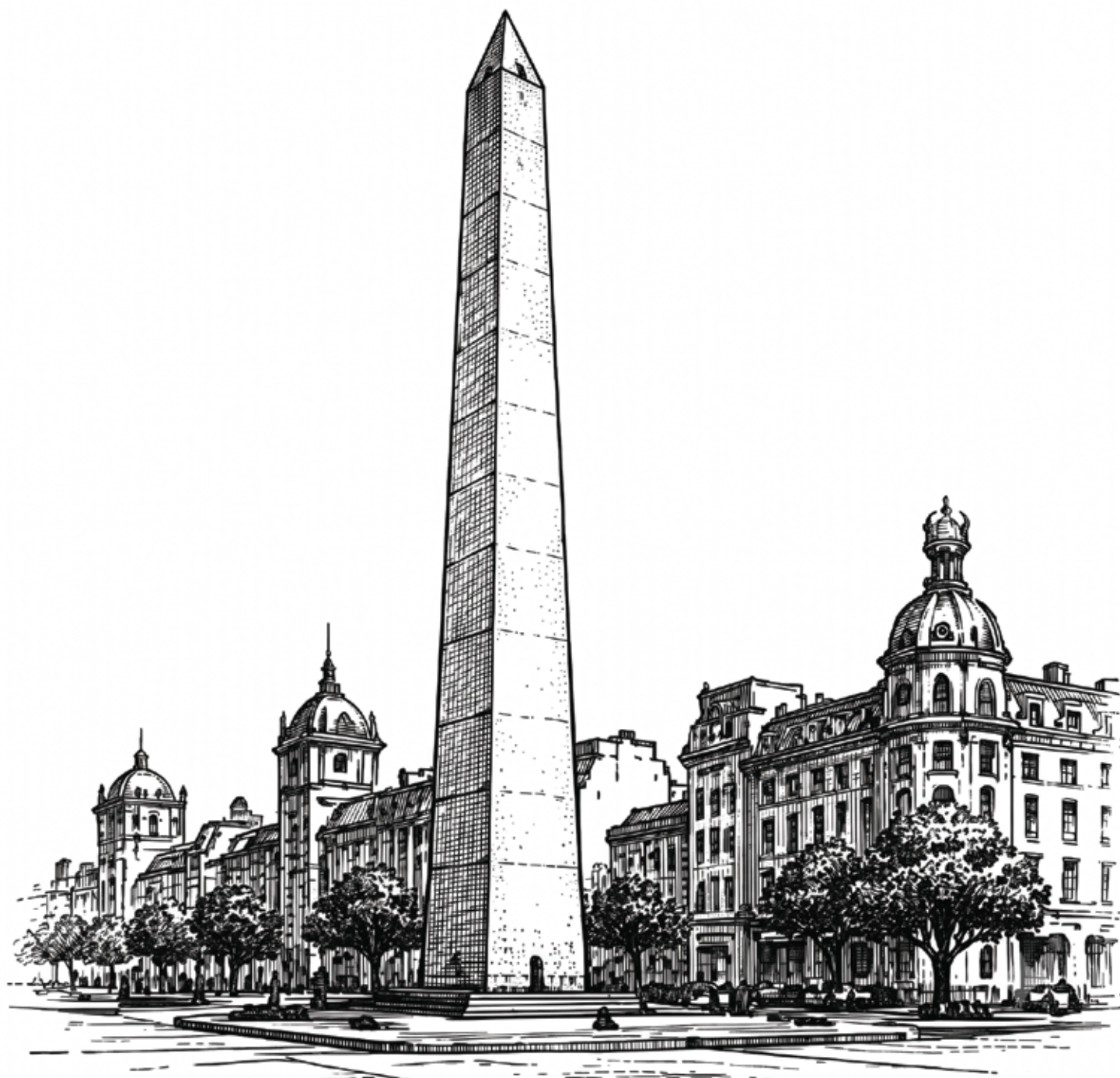
\$ **500**

GUARNICIONES Y ENSALADAS



- Ensalada Tomate + Lechuga \$ 1.900
- Ensalada Mixta (Tomate, Lechuga, Cebolla o Rúcula) \$ 2.000
- Ensalada Rúcula + Parmesano \$ 3.500
- Papas Fritas (85 Gr.) \$ 1.900
- Papas Fritas (250 Gr.) \$ 3.900

¡Los días 29 de cada mes tenemos **ÑOQUIS RELLENOS!** Y si querés comerlos y no es 29, puede que tengamos para que los disfrutes (preguntá a los garzones por disponibilidad)



PIZZAS PARA 2 (32 Cm.)

Todas nuestras pizzas a la Piedra o al Molde.
Podés pedir las mitad de un sabor, mitad de otro

Muzzarella

Salsa de Tomate, Muzzarella,
Aceitunas verdes, Orégano

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 13.500	\$ 14.500

Muzzarella con Jamón

Salsa de Tomate, Muzzarella, Jamón Pierna,
Aceitunas verdes, Orégano

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 13.500	\$ 14.500

Napolitana

Salsa de Tomate, Muzzarella,
Tomate, Aceitunas verdes, Orégano

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 13.500	\$ 14.500

Napolitana con ajo

Salsa de Tomate, Muzzarella, Tomate,
Aceitunas verdes, Orégano, Ajo

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 13.500	\$ 14.500

Napolitana con Jamón

Salsa de Tomate, Muzzarella, Tomate, Jamón,
Aceitunas verdes, Orégano

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 13.500	\$ 14.500

Margarita

Salsa de Tomate, Muzzarella, Tomate,
Pesto de la casa

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

Margarita con Jamón

Salsa de Tomate, Muzzarella, Jamón,
Tomate, Pesto de la casa

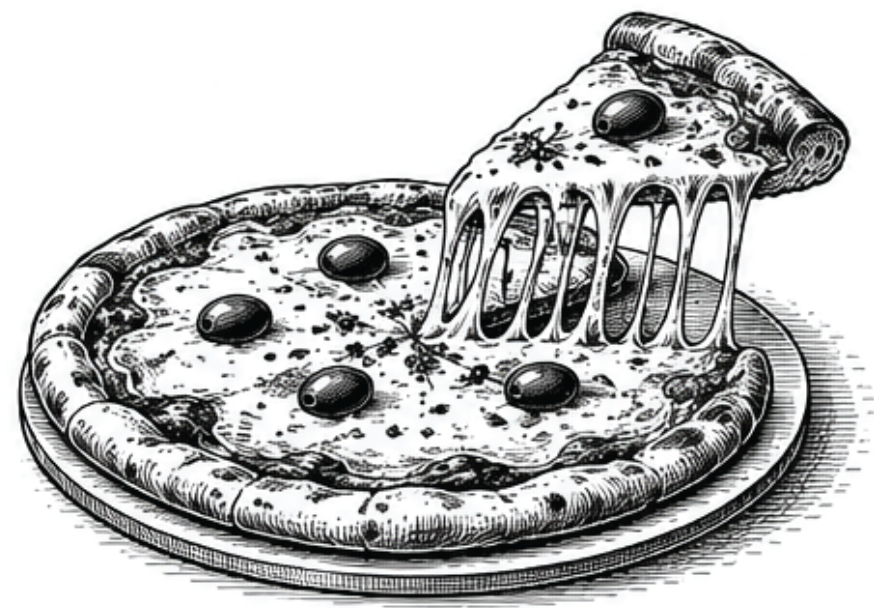
A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

Fugazzeta

Muzzarella, Cebolla, Orégano

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

¡Usamos Muzzarella Argentina!



Fugazzeta con Jamón

Muzzarella, Jamón, Cebolla, Orégano

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

Muzzarella con Jamón y Morrones

Salsa de Tomate, Muzzarella, Jamón Pierna,
Morrones asados, Aceitunas verdes, Orégano

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

Muzzarella con Chimi y Chori

Salsa de Tomate, Muzzarella, Chorizo,
Chimichurri de la casa

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

Cuatro Quesos

Salsa de Tomate, Muzzarella, Parmesano,
Provolone, Queso Azul

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

Rúcula y Jamón Crudo

Salsa de Tomate, Muzzarella,
jamón Serrano, Rúcula

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

Camarones al ajillo

Salsa de Tomate, Muzzarella, Camarones,
Ajo, Perejil

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

Pepperoni

Salsa de Tomate, Muzzarella, Pepperoni

A LA PIEDRA	AL MOLDE
\$ 15.900	\$ 16.900

PIZZAS RELLENAS

Fugazzeta 26 Cm (3-4 pers.)

Muzzarella (600 gms), Cebolla, Orégano

PORCIÓN
\$ **6.700**

ENTERA
\$ **22.990**

Fugazzeta con Jamón 26 Cm (3-4 pers.)

Muzzarella (600 gms), Jamón Pierna, Cebolla, Orégano

A LA PIEDRA
\$ **7.400**

AL MOLDE
\$ **25.990**

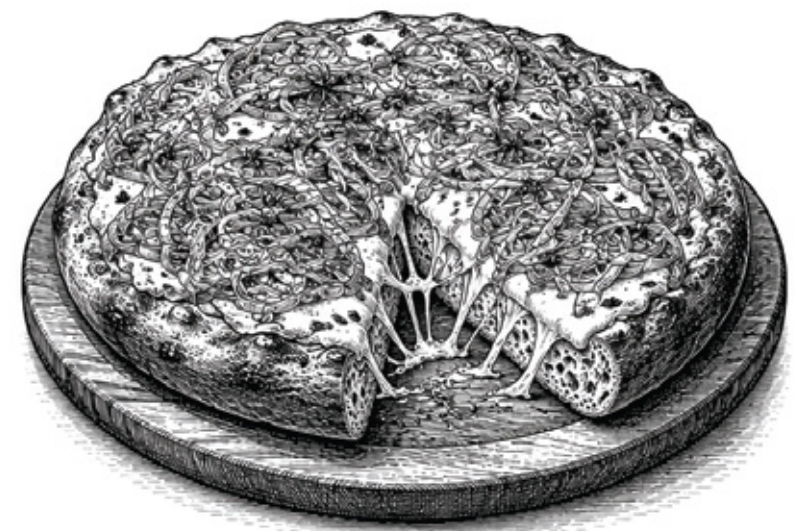
Fugazzeta 32 cm (5-6 pers.)

Muzzarella (1.000 gms), Cebolla, Orégano

A LA PIEDRA
\$ **4.800**

AL MOLDE
\$ **29.990**

¿Sabías que nosotros mismos elaboramos nuestra propia salsa de tomate a base de tomates frescos y que el pesto y la ricotta también son caseros?



Podés agregar ingredientes a tu pizza.
Preguntá a los garzones por el adicional

MENÚ PEKES

Milanesa Casera de Vacuno o Pollo

Milanesa de vacuno o pollo. Con acompañamiento de papas fritas pequeñas, jugo natural o agua filtrada.

Postre: Helado l sabor o alfajor de maicena o chocolate, o conito relleno de dulce de leche

\$ **7.900**

(Adicional \$1.000 si desea porción torta o chocotorta helada)



· DIARIO LA NACIÓN ·

ANTOJOS SALADOS

Antojo de Fugazzeta

- Porción de Fugazzeta rellena (26 cm)
- Agua MAIHUE (con o sin gas)
- Espresso o cortado

\$ **8.500**

Antojo de Empanadas

- 3 Empanadas
- Agua MAIHUE (con o sin gas)
- Espresso o Cortado

\$ **9.500**

Antojo de Mila

- Milanesa o Suprema al plato
- Ensalada de lechuga y tomate
- Agua MAIHUE (con o sin gas)
- Espresso o Cortado

\$ **11.900**

Antojo de Pizza

- Pizza Piedra Muzzarella o Napolitana
- Agua MAIHUE (con o sin gas)
- 2 Expressos / Cortados

\$ **14.500**



· PUENTE DE LA MUJER, PUERTO MADERO ·