



Menú cafetería



Villa Ocampo

ESCENARIO DE CULTURA





Nuestro Brunch / desayuno & almuerzo

• Simple

- Plato de quesos
- Sandwich de pan negro, panceta y huevo
- Ensalada verde con pollo
- Porción de scones
- Degustación de tortas y tartas dulces
- Una bebida o infusión

Por persona \$ 135.-

• Completo

- Plato de quesos
- Sandwich de pan negro, panceta y huevo
- Una entrada de la carta a elección
- Un plato principal de la carta a elección
- Un postre de la carta a elección
- Porción de scones
- Degustación de tortas y tartas dulces
- Dos bebidas o infusiones

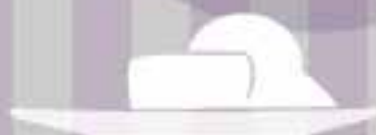
Por persona \$ 193.-

- Cubierto \$ 5.-

PAGO EN EFECTIVO ÚNICAMENTE

Socios AAVO 20% de descuento en el total presentando credencial.
Reservas, presupuestos especiales para eventos o grupos turísticos a
cafeteriavillaocampo@gmail.com o al **15-4163-2496** (lunes a domingo y feriados de 10hs a 20hs)
Consulte nuestra página en **Facebook**, Cafetería Villa Ocampo, y acceda a promociones
para nuestros amigos, o por **Twitter** en (@cafeteriavo)

Elortondo 1837 - Beccar | www.villaocampo.org



Menú otoño

• Entrada

- Plato de quesos, uvas, tostadas \$ 26.-
- Tatin de tomate, huevo poché y queso de cabra \$ 26.-
- Escabeche de mejillones \$ 26.-
- Ensalada de verdes con aderezo Caesar y pollo \$ 26.-
- Paté, pan de especias, pepino agridulce, reducción de aceto, verdes \$ 26.-
- Recomendamos acompañar sus entradas con una porción de deliciosos chipas caseros humeantes \$ 12.-

• Platos

- Plato vegetariano \$ 60.-
- Salmón persillé, papa bouchon, tian de vegetales \$ 63.-
- Suprema de pollo, mix de hongos confit, espinaca, crema de coliflor \$ 61.-
- Lomo, papas prensadas, gremolata, reducción de malbec \$ 67.-
- Pastel de cordero, batata y berenjena \$ 69.-

Postres

- Copa Ocampo (helado de crema, galletitas Oreo y algo más) \$ 23.-
- Manzana asada, espuma de canela y salsa toffee (salsa de crema y caramelo) \$ 25.-
- Frasquito de yogur, mousse de arándanos y bizcocho \$ 25.-
- Marquise de chocolate al horno con helado de frutos rojos \$ 27.-

Bebidas

- Agua mineral \$ 12.-
- Agua saborizada \$ 12.-
- Gaseosas línea Coca Cola \$ 12.-
- Jugo de naranja \$ 15.-
- Cerveza \$ 16.-
- Copa de vino \$ 18.-





Vinos

• Vinos blancos

- Alamos, Sauvignon Blanc, 2010 / 750 cm³
Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 60.-

- Santa Julia Sauvignon Blanc / 750 cm³ l copa
Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza

\$ 45 / \$ 15

- Angelica Zapata, Chardonnay Alta, 2007 / 750 cm³
Bodega Catena Zapata / Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 200.-

- Saint Felicien, Chardonnay, 2009 (Elab. en roble) / 750 cm³
Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 80.-

- Santa Julia Chardonnay / 750 cm³
Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza

\$ 45.-

- Alamos, Torrontés, 2010 / 750 cm³
Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 60.-

• Vinos rosados

- Santa Julia Syrah Rosé / 750 cm³
Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza

\$ 45.-

• Vinos espumantes

- Alma 4 Pinot - Chardonnay Roble / 750 cm³
Bodega Alma 4 / Santa Rosa, Mendoza

\$ 110.-

- Alamos Extra Brut / 750 cm³
Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 100.-

- Santa Julia Espumante extra brut / 750 cm³
Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza

\$ 60.-

- Santa Julia Espumante UNO / 187 cm³
Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza

\$ 16.-



Villa Ocampo
ESSENARIC DE CULTURA

- Cubierto \$ 5.-
PAGO EN EFECTIVO ÚNICAMENTE



• Vinos tintos

- Zuccardi Q Tempranillo 2005 / 750cm ³ <i>Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza</i>	\$ 140.-
- Angelica Zapata, Malbec Alta, Malbec 2007 / 750 cm ³ <i>Bodega Catena Zapata / Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza</i>	\$ 282.-
- DV Catena, Malbec 2007 / 750 cm ³ <i>Bodega Catena Zapata / Agrelo, Mendoza</i>	\$ 182.-
- Saint Felicien, Tributo al 2do Centenario Malbec 2007 / 750 cm ³ <i>Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza</i>	\$ 162.-
- Saint Felicien, Malbec 2008 / 750 cm ³ <i>Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza</i>	\$ 102.-
- Alamos, Malbec 2010 / 750 cm ³ <i>Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza</i>	\$ 70.-
- Santa Julia Malbec / 750 cm ³ / Copa <i>Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza</i>	\$ 45 / \$ 15
- DV Catena, Cabernet - Malbec 2007 / 750 cm ³ <i>Bodega Catena Zapata / Agrelo, Mendoza</i>	\$ 122.-
- Saint Felicien, Cabernet Sauvignon 2008 / 750 cm ³ <i>Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza</i>	\$ 90.-
- Alamos, Cabernet Sauvignon 2009 / 750 cm ³ <i>Bodega Catena Zapata / Lujan de Cuyo, Mendoza</i>	\$ 70.-
- Santa Julia Cabernet / 750cm ³ <i>Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza</i>	\$ 45.-
• Tardíos/fortificados/dulces	
- Malamado 2005 / 750 cm ³ / Copa <i>Bodega Familia Zuccardi / Santa Rosa, Mendoza</i>	\$ 100 / \$ 25





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.



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 jarras. Sobre estanterías se amontonaban cajones de madera blanca con azúcar en pancitos. Me gustaba ese cuarto y su silencio: olla 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 comía 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: loriejas 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 sale 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.”

