

PLATO DE ARTISTA

*Tortellinis verdes de conejo.
Salsa en su cocción con azafrán.
Tejas de olivas negras.
Chutney de frutilla y tomate.*

\$ 210

ÚNICAMENTE EN JOLIE

PROYECTO
Y AGUARETE



ARTISTAS CONTEMPORÁNEOS,
DISEÑADORES EMERGENTES,
ARTESANOS DE SABER ANCESTRAL,
REUNIDOS EN UNA EXHIBICIÓN DE LATIDO
ESPECIALMENTE CREADA PARA FUNDACIÓN BANCO DE BOSQUES
EN JOLIE BISTRO MODERNO
CURADORES: ROXANA AMARILLA + FABIANTRIGO
COORDINACION: MARINA CONTE



bancodebosques.org

2017 JUN JUL
LATIDO

PROYECTOS DE ARTE Y DISEÑO CONTEMPORÁNEO ARGENTINO
POP UP GALLERY EN JOLIE BISTRO MODERNO
FACEBOOK.COM/LATIDO.PROJECTS

ARTISTAS EXHIBIDOS POR LATIDO EN JOLIE 2009-2017

ABOT, NATALIA
ABRIANI, MARIA
ALLIEVI, FERNANDO
ALVAREZ, LUCIA
ALTKORN, SIMON
ANTONIADIS, CAROLINA
ASTORGA, MARCELA
AVAKIAN, ALEJANDRO
ASCUA, ANGELES
BARBEITO, LETICIA
BEDOIAN, MARIA
BIDINOST, VERONICA
BONAMICO, ANA
BONOMI, FLOR
CABULI, GABRIEL
CARRIZO, RICARDO
CATAN, NORMA
CECI, MARIA
CHANE GUARANI
COPPOLA, ROCIO
COSTANTINO, NICOLA
CUELLO, JUAN

DE CASTRO, DAVID
DERMISACHE, MIRTHA
DI GIROLAMO, MARTIN
FERNANDEZ, GABRIELA
FERNANDEZ, GENOVEVA
FRANCO, JOSÉ
FUERTES, JIMENA
HALL, ANA PAULA
KAMPELMACHER, CYNTHIA
KRAUCHIK, BRUNO
LARREA, FABIANA
LIZASO, ANA
LUNA, ELISA
MAGNIN, CAROLINA
MANSILLA, SOLEDAD
MARTINEZ, DANIEL
MARTYNIUK, MIKA
MENOTTI, NADIA
MIANI, PATRICIA
MICHELIN, NADIA
MUNTAABSKI, NUSHI
MUR, DIEGO

NAAB, BETINA
NIETO, MANUEL
OJEDA, ROSANA
ONAIRES, COLECTIVO GRAFICO
ROBERT, YASMIN
ROMANO, JULIA
SARSALE, JORGE
SCHUFER, DIANA
SIWAN'WICHI
STASTA, DINA
TIRABOSCHI, LORENA
TOMSIG, CRISTINA
TRIGO, FABIAN
UCHITEL, VIVIANA
URBANO, LUCRECIA
VIVERO, CLAUDIA
WASSSMAN, ANDRES
WELLING, KIM
YAGUARETE, ARTISTAS VS
ZALAZAR, ANALIA
ZECH, CAROLA

WOKS & OMELETTES

Woks (servidos con arroz y semillas de sésamo)

Wok de pollo o vegetales

Wok de lomo

Wok de langostinos, vegetales, brotes y maní

Quiche del día (con hojas verdes)

Omelettes o revueltos (con hojas verdes)

Champignones

Queso brie y corazón de alcauciles

\$ 190

\$ 205

\$ 240

\$ 110

\$ 150

\$ 190

TOSTAS

EN NUESTRO PAN DE CAMPO CASERO

Salmón ahumado y queso crema en pumpernikel

Cherries, olivas negras, bocconcinos y albahaca

Jamón crudo, tomate fresco y oliva

Rúcula, alcaucil y queso gruyere

De queso brie fundido y champignones salteados

Avocado toasts: 2 tostas de pan de kummel con crema de

palta, oliva, aceite, semillas de sésamo y tomates confitados

\$ 105

\$ 80

\$ 80

\$ 80

\$ 80

\$ 105

SANDWICHES

CON HOJAS VERDES O PAPAS RÚSTICAS

Bagel de salmón ahumado con queso crema especiado,
huevo revuelto, cebollín, olivas negras y cebolla morada

\$ 210

CiabatTa de lomo, queso cheddar, panceta, cebolla
caramelizada, pepinillos. Con barbacoa

\$ 195

Baguete de jamón crudo, tomate, rúcula y brie con cremolata
de alcaparra

\$ 190

De pollo grillado en pan integral de nuez, queso port salut,
aderezo de mostaza de Dijon, champignones, puerro

\$ 175

Ciabatta integral de berenjenas, zucchini, tomate y
cebolla grilladas con mozzarella

\$ 160

Croque madame, en pan inglés con jamón, queso gratinado
y huevo horneado

\$ 175

Hamburguesa de ternera completa, con huevo a la
plancha jamón, queso, lechuga, tomate y cebolla

\$ 160

Hamburguesa de pollo con queso cheddar, panceta a la
plancha, lechuga, tomate y cebolla

\$ 160

Sencillo de jamón, queso, lechuga y tomate en pan a elección
Recargo jamón crudo

\$ 105

\$ 115

PLATOS SENCILLOS

Medallón de lomo con guarnición

Milanesa de peceto con guarnición

Salmón rosado con guarnición

Lenguado grillado con guarnición

Paillard de pollo con guarnición

Penne rigate De Cecco con fileto o crema

\$ 250

\$ 175

\$ 285

\$ 235

\$ 170

\$ 155

Guarniciones: papas fritas o rústicas, ensalada verde o puré

ENSALADAS

De salmón ahumado, papas rosti, huevo poche, rúcula y
aderezo de aceto y miel

\$ 215

Pollo grillado con cherries, semillas de girasol, alcaparras,
huevo poche y verdes con aderezo de mostaza de Dijon y
morrón amarillo

\$ 190

Corazón de alcauciles, palmitos, morrón rojo horneado, huevo
de codorniz, palta, hojas verde, emulsión de aceto balsámico

\$ 190

Semillas de quinoa, queso criollo, verdeo, radiccio,
almendras tostadas con aderezo de menta, lima y soja

\$ 185

Bocconcinos de mozzarella, berenjenas y zucchini grillados,
tomates confitados, aceitunas negras, albahaca y espinaca
fresca

\$ 190

Caesar, lechugas, queso parmesano, aderezo Caesar y
crutones

\$ 155

Caesar con pollo

\$ 170

SUGERENCIAS

Lomo grillado, bordalesa, papas panaderas, puré de coliflor
y bizcochuelo de pimientos

\$ 295

Solomillo de cerdo cocinado a baja temperatura, salsa de
tres mostazas, papines, panceta, cebollines y champignones
salteados

\$ 270

Cordero guisado, zapallo kabutia y cilantro cocinado por
6 horas y risotto de trigo

\$ 310

Conejo a la cazadora, crujiente de almendras y perejil,
chutney de pera

\$ 295

Pollo tikka masala con arroz árabe

\$ 230

Salmón grillado, salsa de coral de camarones e hinojos
macerados, vegetales calados al wok, sésamo con polvo de
especias y algarroba

\$ 330

Lenguado rebozado en quinoa, salsa de escabeche, yema
curada, puré de papas y hierbas aromáticas, polvo de
panceta y brotes con reducción de remolacha y aceto

\$ 290

Ceviche caliente a la parrilla, mandioca crocante y maíz frito

\$ 280

Penne rigate italiano, cherries, bocconcinos de mozzarella,
albahaca, olivas

\$ 195

Fusile italiano, brócoli, corazón de alcauciles y láminas de
ajo salteado. Aceite de oliva

\$ 210

Sorrentinos de calabaza con pesto genovés y polvo de
aceitunas

\$ 205

Ravioli de ricota y espinaca, salsa siciliana, queso parmesano
en escamas

\$ 205

Capeletti nero di sepia de salmón ahumado con salsa de
puerros, alcauciles y gruyere gratinado

\$ 270

Risotto de calabaza, espinaca y queso ahumado

\$ 245

Risotto al azafrán, osobuco a la milanesa

\$ 290

POSTRES

Café gourmand, macarrón, cocada, trufa de chocolate
amargo, lemonies. Con 2 café expresso.

\$ 150

Volcán de chocolate, espejo de chocolate blanco, helado de
mascarpone y frutos rojos.

\$ 115

Arroz con leche gelatinizado, crumble de canela, coco, uvas
pasas y naranjas

\$ 98

Tres leches clásico

\$ 98

Mousse de maracuyá

\$ 105

Biscuit de naranjas y almendras con crema de nutela

\$ 98

Plato de frutas de estación

\$ 95

Tulipa de helado tres sabores

\$ 105

L'ENFANT TERIBLE

Nuggets de pollo con papas fritas
Hamburguesa casera con queso, jamón y papas fritas
Tirabuzones con fileto o crema
Wok de pollo
Milanesitas napolitanas con fritas

\$ 155

<< TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN COOKIE Y LIMONADA >>

JOLIE BAKERY

PANES CASEROS
PARA LLEVAR
ELABORADOS
ARTESANALMENTE

Baguette \$ 66
Focaccia \$ 72
Kummel \$ 73
Pan de campo \$ 55
Pan de campo integral \$ 75
Pan de molde blanco \$ 75
Pan de molde negro \$ 75
Pumpernikel \$ 75



ENJOLIEZATE
Club de Beneficios

➡ NUEVOS PLATOS Y NOVEDADES

JOLIE
BISTRO MODERNO

BELGRANO

CONDE 2036

RESERVAS > 45510766

➡ PALERMO

GORRITI 5641

RESERVAS > 20835125

JOLIEBISTRO.COM.AR
FACEBOOK JOLIE BISTRO

DESAYUNOS & MERIENDAS

INCLUYEN TAZON DE CAFE CON LECHE,
O TE EN HEBRAS TEALOSOPHY
Y JUGUITO DE NARANJA O LIMONADA

Clásico 2 medialunas, 1 muffin o budín del día	\$ 94
Porteño tostadas de pan casero a elección o medialunas, dulces caseros, queso crema	\$ 120
Parisino french toast con queso crema y dulces caseros	\$ 130
Jolie huevos poche con pan de kummel y brioche tibio con jamón y queso	\$ 115
De la campiña huevos revueltos con panceta crocante, tostadas de pan de campo, dulce casero, queso crema y jugo de naranja exprimido	\$ 160
Sportivo yoghurt, granola, frutas frescas, tostadas de centeno con queso crema y mermelada light	\$ 155
Very british scones dulce y salado, con dulces caseros y queso crema	\$ 95

PATISSERIE

Alfajor de maicena	\$ 49
Alfajor de Nutella	\$ 52
Brioche de jamón y queso	\$ 70
Budines, porción	\$ 60
Cookies	\$ 38
Cuadrados	\$ 60
Medialunas	\$ 17
Muffins	\$ 46
Petit Gateau	\$ 105
Scon	\$ 38

CAFETERIA

Pocillo o descafeinado	\$ 42
Jarrito o vasito	\$ 48
Café con crema	\$ 50
Doble	\$ 60
Con leche	\$ 60
Submarino	\$ 70
Capuccino chico	\$ 60
Capuccino grande	\$ 75

TE EN HEBRAS *tealosophy* SOLICITA LA CARTA DE BLENDS \$ 68
BY INES BERTON

TARDECITAS JOLIE

HIGH TEA

Te de las 5 en punto
(PERO A TODA HORA)

\$ 350

TE EN HEBRAS O CAFE CON LECHE PARA 2

Gateau a elección + 1 Porciones de budín + 1 Cuadrado de manzana + 2 Scones dulces + 2 Brioche con jamón y queso + Canastita de chipacitos tibios + Tostadas a elección + Mermelada y manteca + Jugo de naranja

DOLCE FAR NIENTE

TODAS LAS TARDES DE 17 A 20, EN LAS VEREDAS DE JOLIE

\$ 195

MEDITERRANEA
bruschetta caprese
+ bruschetta rúcula, alcauciles y gruyere

<< INCLUYE 2 TRAGOS APEROL SPRITZ >>

APEROL

ORIENTAL
hummus de garbanzo
+ baba ganoush con pita tostado

BEBIDAS

LIMONADA DE ALBAHACA Y JENGIBRE \$ 47

Cervezas		Bebidas sin alcohol	
Patagonia Amber Lager, porrón	\$ 85	Limonada	\$ 49
Patagonia Amber Lager, 740 cc	\$ 155	Gaseosas	\$ 46
Patagonia Bohemian Pilsener, porrón	\$ 85	Agua mineral	\$ 46
Patagonia Bohemian Pilsener 740 cc	\$ 155	Licuidos	\$ 85
Stella Artois, porrón	\$ 72	Jugos	\$ 80
Stella Artois, 1l	\$ 130		
Stella Artois Noire porrón	\$ 72	AGUA PREMIUM SIERRA DE LAS MISIONES	\$ 55
Quilmes 1890 porrón	\$ 58		
Corona porrón	\$ 95		

