

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
YAGUARETE



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
WASSMAN, ANDRES
WELLING, KIM
YAGUARETE, ARTISTAS VS
ZALAZAR, ANALIA
ZECH, CAROLA

TAPEOS

- Tapeo Oriental** \$ 220
Hummus de garbanzo, hummus de espinaca, baba ganoush, mahamara, canasta de pan pita. Tapa individual
- Tapeo de mar** \$ 80
Brochette de pesca del día. Rabas, roll de salmón ahumado y mandioca, langostinos con pasta kataifi - tartara y alioli
- Tapeo Jolie** \$ 310
Alitas bouchet a lo búfalo, bombitas de papa crocante, empanadas de carne, provoletitas, croquetas de aceituna y carne, queso ahumado

- Tapeo de Bruschetas** \$ 250
(en pan de campo casero)
Cherries, olivas negras, bocconcinos y albahaca
Jamón crudo, tomate fresco y oliva
- Rúcula, alcaucil y queso gruyere** \$ 80
De queso brie fundido y champignones salteados
Tapa individual

ENSALADAS

- De salmón ahumado** \$ 250
brie, almendras tostadas y rúcula fresca con vinagreta de mostaza antigua
- Ensalada asiática de langostinos** \$ 250
en panko, mango, fideos de arroz, juliana de vegetales, chile y cilantro
- De jamón crudo** \$ 230
queso azul, tomate seco, hinojos braseados, zucchini, damasco, nueces y champignones con aderezo de mostaza y miel

DOLCE FAR NIENTE
TODAS LAS TARDES DE 17 A 20, EN LAS VEREDAS DE JOLIE

\$ 195

<< INCLUYE 2 TRAGOS APEROL SPRITZ >>

- MEDITERRANEA**
bruschetta caprese
+ bruschetta rúcula, alcauciles y gruyere
- ORIENTAL**
hummus de garbanzo
+ baba ganoush con pita tostado

APEROL

CARNES

- Lomo grillado.** \$ 295
Bordalesa, papas panaderas, puré de coliflor y bizcochuelo de pimientos.
- Solomillo de cerdo** \$ 80
cocinado a baja temperatura, salsa de tres mostazas, papines, panceta, cebollines y champignones salteados.
- Cordero guisado,** \$ 310
zapallo kabutia y cilantro cocinado por 6 horas y risotto de trigo.
- Conejo a la cazadora.** \$ 250
Crujiente de almendras y perejil, chutney de pera.
- Pollo tikka masala** con arroz árabe. \$ 250

PESCADOS

- Salmón grillado.** \$ 330
Salsa de coral de camarones e hinojos macerados, vegetales calados al wok, sésamo con polvo de especias y algarroba.
- Lenguado rebozado en quinoa.** \$ 290
Salsa de escabeche, yema curada, puré de papas y hierbas aromáticas, polvo de panceta y brotes con reducción de remolacha y aceto.
- Ceviche caliente a la parrilla.** \$ 280
Mandioca crocante y maíz frito.

PASTAS & RISOTTOS

- Penne rigati italiano,** \$ 195
cherries, bocconcinos de mozzarella, albahaca, olivas.
- Fusile italiano,** \$ 210
brócoli, corazón de alcauciles y láminas de ajo salteado. Aceite de oliva.
- Sorrentinos de calabaza** con pesto genovés y polvo de aceitunas. \$ 205
- Ravioli de ricota y espinaca,** \$ 205
salsa siciliana, queso parmesano en escamas.
- Capeletti nero di sepia** de salmón ahumado con salsa de puerros, alcauciles y gruyere gratinado. \$ 270
- Risotto de calabaza,** \$ 245
espinaca y queso ahumado.
- Risotto al azafrán,** \$ 290
osobuco a la milanesa.



POSTRES

- Café gourmand,** \$ 150
macarrón, cocada, trufa de chocolate amargo, lemonies. Con 2 café expresso.
- Volcán de chocolate,** \$ 115
espejo de chocolate blanco, helado de mascarpone y frutos rojos.
- Arroz con leche gelatinizado,** \$ 98
crumble de canela, coco, uvas pasas y naranjas
- 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

BEBIDAS

- Cervezas**
- Patagonia Amber Lager, porrón \$ 85
- Patagonia Amber Lager, 740 cc \$ 155
- Patagonia Bohemian Pilsener, porrón \$ 85
- Patagonia Bohemian Pilsener 740 cc \$ 155
- Stella Artois, porrón \$ 72
- Stella Artois, 1l \$ 130
- Stella Artois Noire porrón \$ 72
- Quilmes 1890 porrón \$ 85
- Corona porrón \$ 95



- Bebidas sin alcohol**
- Limonada \$ 49
- Gaseosas \$ 46
- Agua mineral \$ 46
- Licuos \$ 85
- Jugos \$ 80
- AGUA PREMIUM SIERRA DE LAS MISIONES** \$ 55

- Servicio de mesa** \$ 42

NUEVOS PLATOS Y NOVEDADES

JOLIE
BISTRO MODERNO

BELGRANO
CONDE 2036
RESERVAS > 45510766

PALERMO
GORRITI 5641
RESERVAS > 20835125

JOLIEBISTRO.COM.AR
FACEBOOK JOLIE BISTRO