

# SAX

*Café & Bistró*

# DESAYUNOS

---

Huevo revuelto \$4.00

*Huevo frito con cuatro rebanadas de pan de forma fresco*

Omelette \$5.00

*Huevos con dos rebanadas de queso mozzarella, bacon y rodajas de tomate, con cuatro rebanadas de pan de forma fresco.*

Mixto caliente (a elegir)

- *Tres rebanadas de pan de forma untadas con manteca, jamón y queso* \$4.00
- *Pan árabe fresco untado con manteca, jamón y queso* \$4.00

Mbejú SAX (3 unidades) \$5.00

Tapioca (a elegir)

- *Dulce de leche, requesón y coco rallado* \$5.00
- *Nutella y frutilla* \$7.00

Aceitunas verdes con carozo

*Acompañado de tomate y pepino* \$ 5.00

Cuajada seca con pan árabe

- *Cuajada de yogurt natural, servido con aceite de oliva.* \$ 5.00

# SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

---

<b>Baguette con jamón y queso</b>	\$4.00
<i>Pan baguette untado con manteca, jamon cocido y queso mozzarella</i>	
<b>Baguette vegetariano</b>	\$12.00
<i>Pan baguette con queso mozzarella, queso parmesano, tomate seco, rúcula, aceitunas y salsa pesto</i>	
<b>Baguette caprese</b>	\$12.00
<i>Pan baguette, queso mozzarella, tomate, pesto, aceite de oliva y aceitunas negras</i>	
<b>Shawarma de lomito</b>	\$12.00
<i>Tiras de file mignon, pepinillos, perejil, pan árabe y salsa tahine. Acompañado de papas fritas y, opcionalmente, salsa de ajo o salsa tahine.</i>	
<b>Pan arabe con tawouk</b>	\$12.00
<i>Pollo marinado con especias arabes, pepinillo, papas fritas y crema de ajo</i>	
<b>Ciabatta con lomito y salsa golf defumada</b>	\$14.00
<i>Lomito con lechuga, tomate, salsa golf defumada y queso mozzarella. Acompañado de papas fritas y ensalada coleslaw</i>	
<b>Ciabatta con pollo grillado, papas fritas y coleslaw</b>	\$12.00
<i>Pollo grillado, queso mozzarella, ensalada de repollo con zanahoria y salsa César</i>	
<b>Hamburguesa con papas fritas</b>	\$10.00
<i>Pan con sésamo, carne de vacuno 150 g, tomate, lechuga americana, queso cheddar, cebolla morada, mayonesa y salsa golf ahumado</i>	
<b>Cheese Burger SAX con papas fritas</b>	\$12.00
<i>Pan pretzel, carne de vacuno 150 g, bacon, queso cheddar, lechuga americana, tomate, cebolla caramelizada y salsa agridulce</i>	

# ENTRADAS

---

Couvert	\$5.00
<i>Crema de queso parmesano con hierbas, paté de tomate seco, aceitunas, pan de la casa y tostadas</i>	
Provolone	\$6.00
<i>Queso provolone asado y pan de forma tostado.</i>	
Ensalada mix	\$7.00
<i>Mix de hojas verdes, palmito, tomate cherry, vinagre balsámico y almendras tostadas</i>	
Papas fritas 400 gr	\$8.00
Ensalada de tomate y palmito	\$9.00
<i>Torres de palmito con tomate y rucula</i>	
Gran caprese	\$10.00
<i>Mozzarella de búfala, tomate, albahaca, aceite de oliva perfumado y pan de molde tostado</i>	
Ensalada cesar con pollo	\$12.00
<i>Lechuga americana, queso parmesano, pollo, salsa César y crutones</i>	
Burrata	\$14.00
<i>Queso búfala, tomate cherry, albahacas, almendras aceite de oliva perfumado y pan de forma tostado.</i>	

# PASTAS

---

Espagueti a la bolognesa	\$12.00
<i>Espagueti con salsa roja y carne molida</i>	
Espagueti SAX a la carbonara	\$12.00
<i>Espagueti con bacon, crema de leche, cebolla, manteca, pimienta negra y parmesano</i>	
Espagueti oriental de lomito	\$12.00
<i>Espagueti, tiras de lomito y legumbres.</i>	
Ravioles cuatro quesos	\$13.00
<i>Ravioles cuatro quesos con salsa gorgonzola y nueces</i>	
Fettuccine a la parisiense	\$13.00
<i>Fettuccine con cubitos de jamón, pollo, queso parmesano y crema</i>	
Fettuccine al funghi y champiñón	\$16.00
<i>Espagueti con funghi y champiñón.</i>	
Fettuccine con cubitos de salmón y alcachofas	\$17.00
<i>Fetuccini con salsa blanca, ajo, cebollas fritas, cubitos de salmón y hierbas finas</i>	
Fettuccine con langostinos	\$19.00
<i>Fetuccini con camarones, ajos, cebollas fritas, salsa provenzal y hierbas finas</i>	
Penne con camarones	\$19.00
<i>Penne con salsa blanca salteados con camarones, tomate seco y espinacas.</i>	

# RISOTTO

---

Risotto con palmito	\$15.00
<i>Risotto de palmito y parmesano</i>	
Risotto al funghi y champiñón	\$15.00
<i>Risotto de funghi, champiñón y parmesano.</i>	
Risotto con camarones	\$19.00
<i>Risotto de camarones, champiñones y queso parmesano</i>	

# CARNES

---

Strogonoff de lomo	\$14.00
<i>Strogonoff de lomo con champiñones, arroz y papas al hilo</i>	
Filete de lomo al vino	\$15.00
<i>Filete de lomo al vino tinto Italiano, pasas de uva acompañado con puré de papas al parmesano</i>	
Filete de lomo a milanesa napolitana	\$15.00
<i>Filete de lomo apinado con salsa pomodoro a la napolitana con arroz blanco y papas fritas.</i>	
Filet de lomo al roquefort	\$17.00
<i>Filet de lomo al roquefort, cuscús de legumbres y almendras tostadas</i>	
Lomo a la mostaza	\$17.00
<i>Lomo a la chateaubriand (corte alto) en salsa de mostaza, zucchini grillado y papines.</i>	
Medallones SAX	\$17.00
<i>Medallones de lomo bañados en salsa madera a las tres pimientos, acompañado de papas a la crema gratinadas con queso parmesano.</i>	
Medallones SAX con fettuccine	\$19.00
<i>Medallones de lomo bañados en salsa madera a las tres pimientos, acompañado de fettuccine a los 4 quesos.</i>	
Lomo SAX Bistró	\$19.00
<i>Filet de lomo con cebolla caramelizada y huevo frito, acompañado de papas fritas</i>	

# AVES

---

Strogonoff de pollo	\$12.00
<i>Strogonoff de pollo con champiñones, arroz y papas al hilo</i>	
Pollo al limón	\$13.00
<i>Pechuga de pollo grillada al limón, con puré de papas al parmesano y legumbres</i>	
Pechuga de pollo a la parrilla	\$14.00
<i>Pechuga de pollo a la parrilla con verduras grilladas</i>	
Pollo a la indiana	\$15.00
<i>Pechuga de pollo, arroz, crema de leche, curry, arvejas, zanahoria y champiñón</i>	

# PESCADOS Y CAMARÓNES

---

Salmón en costra de sésamo	\$18.00
<i>Salmón fresco en costra de sésamo con panaché de legumbres</i>	
Salmón a la meunière con cuscús	\$22.00
<i>Salmón fresco con cuscús de legumbres, acompañado de frutos secos y almendras tostadas</i>	
Surubí al roquefort	\$21.00
<i>Surubí a la crema roquefort con corona de puré de papas</i>	
Surubí con legumbres	\$17.00
<i>Surubí grillado con legumbres y puré de papa</i>	
Langostinos al curry	\$29.00
<i>Langostinos al curry acompañado de arroz blanco</i>	
Langostinos al aglio y olio con fettuccine a los 4 quesos	\$29.00
<i>Langostinos salteados con oliva, ajo y perejil, fettuccine con salsa a los 4 quesos.</i>	
Langostinos al roquefort	\$29.00
<i>Langostinos al roquefort con corona de pure de papas.</i>	
Paella a la valenciana (2 personas)	\$45.00
<i>Camarones, pescado, mejillones, calamares, pollo, arvejas y morrones</i>	

# MENU ARABE

---

Couvert árabe	\$5.00
<i>Pan árabe fresco y tostado, homus, baba ganoush, cuajada seca y aceitunas</i>	
Cuajada seca con pan árabe	\$5.00
<i>Cuajada de yogurt natural, servido con aceite de oliva.</i>	
Sandwich de falafel	\$6.00
<i>Lechuga, tomate, pepino en conserva, salsa de tahini, rabanito, cebollita de verdeo, perejil, pan árabe y falafel</i>	
Kibe Cru	\$6.00
<i>Carne halal condimentada con temperos arabes, aceite de oliva, cebolla y pan arabe.</i>	
Batata harra	\$6.00
<i>Papas fritas condimentadas con cilantro y ajo.</i>	
Homus con pan árabe fresco	\$6.50
<i>Garbanzo molido, pasta de sésamo (tahine) y aceite de oliva.</i>	
Ensalada fatusch	\$6.50
<i>Pan sirio frito, lechuga, tomate, pepino, rabanito, perejil, cebollita y hojas de menta fresca.</i>	
Baba ganoush con pan árabe	\$6.50
<i>Berenjena al horno con tahini y aceite de oliva.</i>	
Ensalada tabule	\$7.00
<i>Ensalada de perejil, cebollita y menta fresca picada, tomate, trigo y aceite de oliva.</i>	
Kibe frito halal (4 unidades)	\$7.00
<i>Carne molida con trigo, 7 condimentos árabes.</i>	
Shawarma	\$12.00
<i>Tiras de file mignon, pepinillos, perejil, pan árabe y salsa tahine, guarnición, papa frita y opcional, salsa de ajo o salsa tahine.</i>	
Tawok de pollo	\$12.00
<i>Pollo marinado con especias arabes, pepinillo, papas fritas y crema de ajo.</i>	
Arroz árabe con castañas	\$13.00
<i>Arroz con carne molida y 7 condimentos árabes, acompañado de pollo desmenuzado y castañas fritas.</i>	

# INFANTIL

---

## Espagueti

- *A la manteca* \$5.00
- *Con salsa pomodoro* \$5.00
- *Con salsa bolognesa* \$6.00

## Burger Kids

\$7.00

*Pan brioche, hamburguesa, queso queddar y papas fritas*

## Lomito Kids

\$9.00

*Bife de lomito con papas fritas*

# POSTRES

---

## Casata de ciruela

\$3.00

## Cheesecake

\$5.00

*Con cobertura de frutilla*

## Frutas tropicales

\$5.00

*Frutas de la estación*

## Crema de papaya

\$5.00

## Affogato

\$5.00

## Torta de chocolate

\$5.00

*con almendras y cobertura de chocolate*

## Profiteroles

\$5.00

*con helado de crema, cobertura de chocolate y almendras*

## Petit Gateau

\$7.00

*De chocolate con helado de crema*

## BEBIDAS

---

Agua sin/con gas	\$1.50
Agua tónica s/azúcar 310 ml	\$2.50
Agua tónica 500 ml	\$2.50
Coca Cola Cero 500 ml	\$2.50
Coca Cola 500 ml	\$2.50
Sprite 500 ml	\$2.50
Guaraná 500 ml	\$2.50
Agua San Pellegrino 500ml	\$4.50
Agua Panna 500 ml	\$4.00
Red Bull Lata	\$4.00

## DESTILADOS

---

Tequila	\$4.00
Johnnie Walker 8 años	\$5.00
Johnnie Walker 12 años	\$7.00

## CERVEZAS

---

Heineken 330 ml	\$2.50
Heineken sin alc. 330 ml	\$2.50
Corona 355 ml	\$3.00
Chopp Burguesa	\$2.50
Chopp Brahma	\$3.50

## LICORES

---

Licor 43	\$3.00
Limoncello	\$3.00
Baileys	\$3.00

## JUGOS

---

Naranja/ Laranja	\$3.00
Piña/ Abacaxi	\$3.00
Mamón/ Mamao	\$3.00
Limón/ Limao	\$3.00
Frutilla/ Morango	\$4.00
Mocktails (granada, manzana verde, mburucuyá)	\$3.00

## VINO

---

Copa de vino 185 ml	\$5.00
<i>Tinto o blanco</i>	

## CAFES

---

Té	\$1.50
Americano	\$2.00
Ristretto	\$2.00
Espresso	\$2.00
Machiatto	\$3.00
Espresso doble	\$3.00
Late	\$3.00
Caramel Late	\$4.00
Capuccino	\$3.00
Cafe Irlandes	\$4.00
Mocaccino	\$4.00

## CAFÉ FRIOS

---

Ice Americano	\$2,00
Ice latte	\$3,00
Ice caramel latte	\$4,00

# DRINKS

---

<b>Aperol Spritz</b>	\$6.00
<i>Aperol, espumante y agua con gas, en una mezcla ligera y refrescante</i>	
<b>Caipiriña</b>	\$4.00
<i>Cachaça, lima fresca y azúcar, con opción de frutas variadas</i>	
<b>Caipiroska</b>	\$4.00
<i>Vodka, lima y azúcar, disponible también con otras frutas</i>	
<b>Piña Colada</b>	\$6.00
<i>Cremona mezcla tropical de ron, piña y coco</i>	
<b>Clericó</b>	\$8.00
<i>Frutas frescas, vodka, ron blanco, ron limón, un toque de azúcar, espumante brut y limón</i>	
<b>Sangria</b>	\$6.00
<i>Vino Malbec con licor Cointreau, frutas frescas y un toque ligero de azúcar</i>	
<b>Whiskey Sour</b>	\$5.00
<i>Equilibrio perfecto de whisky, limón fresco y un sutil dulzor</i>	
<b>Negroni</b>	\$5.00
<i>Elegante combinación de gin, vermut rojo y Campari</i>	
<b>Gin tónica</b>	\$6.00
<i>Puede servirse al estilo tradicional o con frutas y especias aromáticas</i>	
<b>Manhattan</b>	\$6.00
<i>Cóctel sofisticado de whisky, vermut rojo y bitter aromático</i>	
<b>Margarita</b>	\$6.00
<i>Tequila oro, limón fresco y un toque de azúcar</i>	
<b>Mojito cubano</b>	\$5.00
<i>Refrescante ron con lima, menta fresca y soda</i>	
<b>Dry Martini</b>	\$5.00
<i>El cóctel más clásico: gin y vermut seco, servido con elegancia</i>	
<b>Boulevardier</b>	\$6.00
<i>Refinada combinación de whisky, vermut rojo y Campari</i>	
<b>Bellini</b>	\$6.00
<i>Espumante Bellini Cipriani, puré de durazno y un toque de bitter Angostura</i>	
<b>Fitzgerald</b>	\$6.00
<i>Gin con limón fresco, jarabe simple y un toque de bitter</i>	

# VINOS TINTOS

---

Álamos Malbec 375 ml	\$7.00
<i>Aromas a ciruelas, cerezas y suaves especias. Taninos bien integrados y estructura refinada.</i>	
Catena Malbec 375 ml	\$11.00
<i>Aroma con notas de ciruelas maduras, frutos negros y un delicado toque de tabaco. En boca, se presenta sedoso y con excelente estructura.</i>	
Animal Blend	\$14.00
<i>Notas de frutas rojas frescas, como frutilla. De cuerpo ligero, fácil de maridar y con un final persistente.</i>	
La Fiole Cotes Du Rhone	\$16.00
<i>Aroma a frutos negros como grosellas y ciruelas. En boca, se presenta fresco y afrutado.</i>	
Volcanes Cabernet Sauvignon	\$17.50
<i>Fresco y expresivo, con delicados toques de tabaco, notas tostadas y un sutil matiz mentolado.</i>	
D.V Catena Cabernet Malbec	\$19.00
<i>Intenso, con notas de especias, moras maduras y un toque de vainilla. En boca, destaca por sus taninos firmes y un final persistente.</i>	
Monte Agrelo Malbec	\$20.00
<i>En nariz despliega notas de frutas rojas maduras con un delicado fondo especiado. En boca, presenta taninos suaves y equilibrados.</i>	
Cipriani Canello del Sole Merlot	\$20.00
<i>Aromas a frambuesa y ciruela madura. En boca, redondo y equilibrado, con un final amable y maduro.</i>	
Cipriani Canc. Sole Cabernet Sauvignon (375 ml)	\$22.00
<i>Aromas a frutos rojos maduros con suaves notas de especias. En boca, estructurado y redondo, con un final persistente.</i>	
Les Jardins de Laurenzane	\$22.00
<i>Aromas a tabaco y grosella. En boca, taninos sedosos y un final persistente.</i>	
Silks Space Blend	\$22.00
<i>Bouquet aromático con notas de frutos rojos y sutiles toques de madera. Bien equilibrado, con una experiencia de sabor envolvente.</i>	
Cipriani cancello del Sole Cabernet Sauvignon	\$25.00
<i>Toques de cerezas, moras y grosellas. En boca, se presenta refinado y expresivo.</i>	

Alma negra M. Blend	\$25.00
<i>Con un sutil toque ahumado y notas de frutos negros, ofrece un paladar elegante y sofisticado.</i>	
Montes alpha syrah	\$27.00
<i>Aroma a notas de moras y chocolate. En boca, se muestra equilibrado, con taninos suaves y buena estructura.</i>	
Mosquita Muerta Blend	\$35.00
<i>Moderno y expresivo, con notas de frutas rojas maduras y toques de especias.</i>	
Cipriani Vescovello	\$38.00
<i>Aromas a frutos rojos maduros con delicadas notas de vainilla y un toque especiado. En boca, elegante, aterciopelado y de final prolongado.</i>	
Cipriani Vescovelo Rosso	\$38.00
<i>Intenso y sedoso, con aromas de cerezas, especias y un final elegante.</i>	

## VINOS ROSE

---

Piscine Rosé	\$15.00
<i>Fresco y afrutado, ideal para disfrutar con hielo o en días cálidos.</i>	
Mateus Rosé	\$17.50
<i>Fresco y afrutado, con notas de frutos rojos y un toque floral. Ligero y fácil de disfrutar.</i>	
LJ Coteaux Bourguignons Rosé	\$18.00
<i>Fresco y expresivo, con notas florales y cítricas. De acidez equilibrada y final limpio y elegante.</i>	
Cipriani Canc. Alba Rosé (375 ml)	\$19.00
<i>Fresco y afrutado, con notas de frutilla y frambuesa. Ligero, equilibrado y fácil de disfrutar.</i>	
Cipriani Canc. Alba Merlot Rosé	\$20.00
<i>Fresco y afrutado, con notas de frutilla y cereza. En boca, ligero, equilibrado y con un final suave y refrescante.</i>	
La Piu Belle Coteaux Bourguignons	\$25.00
<i>Notas de durazno y damascos maduros, con delicados toques de frutos secos. Presenta una acidez fina y textura cremosa.</i>	

# VINOS BLANCO

---

Corte viola Pinot Grigio	\$19.00
<i>Aromas delicados de flores blancas y acacia. Fresco y ligero, con notas de frutas de pulpa amarilla.</i>	
Saint Felicien Chardonnay	\$17.00
<i>Elegante y equilibrado, con notas de frutas blancas y un toque de vainilla.</i>	
Col d'Orcia Toscana Pinot Grigio	\$22.00
<i>Aromas a pera, manzana verde y melocotón. Vibrante y equilibrado, con textura sedosa y un final limpio y persistente.</i>	
Cipriani Canc. Luna Chardonnay (375 ml)	\$21.00
<i>Aromas a frutas tropicales y flores blancas. En boca, fresco y equilibrado, con un final suave y agradable.</i>	
Canello de Luna Chardonnay	\$28.00
<i>Aromas florales y frutales. Joven, fresco y equilibrado.</i>	
Louis Jadot Petit Chablis	\$30.00
<i>Nítido y complejo, con notas florales y cítricas. En boca, sabor a pera, con un final seco y crujiente.</i>	

# ESPUMANTES

---

Undurraga Demi SEC	\$8.00
<i>Aromas a ciruelas, cerezas y suaves especias. Taninos bien integrados y estructura refinada.</i>	
Chandon Rose	\$18.00
<i>Color brillante con finas burbujas, aromas a frutos rojos como fresa y delicadas notas florales. En boca, sedoso y equilibrado, con buena cremosidad, intensidad y acidez.</i>	
Chandon Espumante Délice	\$17.50
<i>Refrescante y aromático, con notas de frutas tropicales, durazno y miel. De burbujas finas y equilibrio perfecto entre dulzura y fresca.</i>	
Fontana fredda Asti	\$19.00
<i>Aromático y envolvente, con notas de flores de tilo, acacia, naranja y miel.</i>	
Chandon Sparkling E. Brut	\$16.00
<i>Fresco y burbujeante, con notas cítricas y un final delicado.</i>	
Dedicato grand créeme E. Dry	\$16.00
<i>Toques de cerezas, moras y grosellas. En boca, se presenta refinado y expresivo.</i>	
Cipriani Prosecco Brut	\$20.00
<i>Delicados toques de manzana, con paladar fresco y sutiles matices afrutados.</i>	
Cipriani Giulietta Prosecco	\$25.00
<i>Aromas a piña y uvas verdes. En boca, fino y persistente, con un color verdoso atractivo.</i>	

# CHAMPAGNES

---

Pommery Brut Royal	\$69.00
<i>Color amarillo pálido con sutiles reflejos verdosos. Vivo y fresco, elegante, con un paladar limpio, aterciopelado y sin sensación de sequedad.</i>	
Veuve Clicquot Champagne Demi sec	\$93.00
<i>Notas intensas de frutas maduras, especialmente melocotón. Color dorado brillante, equilibrado por su acidez, con delicados toques de frutos secos y un final suave.</i>	
Veuve Clicquot Champagne Rich	\$132.00
<i>Elegante y sofisticado, con aromas a frutas blancas y un delicado toque de brioche.</i>	
Veuve Clicquot Champagne Rosé	\$146.00
<i>Refinado y fresco, con notas de frutos rojos y un delicado toque floral.</i>	

# WHISKY

---

Johnnie Walker Red Label	\$18.00
<i>Intenso y vibrante, con notas especiadas y un sutil toque ahumado.</i>	
Johnnie Walker Black Label	\$34.00
<i>Clásico y equilibrado, con notas de vainilla, frutas secas y un toque ahumado.</i>	
Glenmorangie 10 Años	\$83.00
<i>Ligero y elegante, con notas de cítricos, vainilla y almendra.</i>	
Glenmorangie 12 Años	\$111.00
<i>Aromático y equilibrado, con notas de miel, frutas y vainilla.</i>	
Glenmorangie 14 Años	\$113.00
<i>Suave y refinado, con aromas de miel, cítricos y roble tostado.</i>	
Johnnie Walker Blue Label	\$220.00
<i>Whisky excepcionalmente suave, con notas de miel, frutas y un final ahumado.</i>	

VALOR POR CORCHO	\$13.00
<i>En caso de traer bebidas externas al local, pague un valor adicional de USD 13.00.</i>	

