

MENU

# Totem

## TABLA ARGENTINA

*Mix Argentinian Cold Cuts*

Selección de quesos y fiambres:

Queso: pategrás, gruyere, sardo.

Fiambres: Jamón cocido, jamón crudo, salami.

Tostadas saborizadas, aceitunas marinadas y aderezo de chiminesa.

*Cheese & Ham presentation : pategrás, gruyere, sardo*

*cooked ham , raw ham and salami*

*Flavored toasts , marinated olives and chiminesa (hot spice mayonnaise)*

**\$1.450,00**

## SÚPER RABAS

*Super Squids*

Aros de calamar rebozados con dip de crema ácida

*Squid rings battered with sour cream*

**\$790,00**

## PAPAS CLÁSICAS

*Classic Fries*

Papas fritas con aderezo chiminesa.

*Potatoe chips with chiminesa (hot spice moyonnaise)*

**\$450,00**

## PAPAS CON TUTTI

*Tutti Fries*

Papas fritas con cebolla caramelizada, huevo, panceta crocante y dip de barbacoa.

*Potatoe chips with caramelized onions, scrambled eggs, crispy bacon with barbecue sauce*

**\$590,00**

## NUESTRAS EMPANADAS

Dúo de empanadas de carne con dips de salsa criolla.

*Ground beef soutéed in batter with criolla sauce (tasty onions, tomatoes and green pepper chopped)*

**\$290,00**



# Totem

## CAESAR

Ensalada mix de verdes, pollo grillado, panceta dorada, escamas de queso, crutones, clásico aderezo.

*Mix green salads , grilled chicken, crispy bacon, cheese flakes, croutons, classic dressing*

**\$680,00**



## GOURMET

Ensalada de vegetales asados, mix de verdes, cherri, calabaza y cebolla morada con escamas de queso.

*Roasted vegetables, green mix , cherries, pumpkin and purple onions with cheese flakes*

**\$650,00**



## CLÁSICA/ CLASSIC

Ensalada mix de verdes, tomate y cebolla.

*Green mix, tomatoes and onions*

**\$520,00**



# Totem

## PIZZA SERRANA

Mozzarella, jamón crudo, salsa de tomate, rúcula, aceitunas marinadas, chimichurri.

*Mozzarella cheese, raw ham, tomatoe sauce, rucula, marinated olives, chimichurri (hot Argentinian sauce).*

**\$850,00**

## PIZZA ESPECIAL

*Special Pizza*

Mozzarella, jamón cocido, salsa de tomate, aceitunas marinadas, chimichurri y morrones asados.

*Mozzarella cheese, cooked ham, tomatoe sauce, marinated olives, chimichurri (hot Argentinian sauce) and bell peppers.*

**\$750,00**

## PIZZA CLÁSICA

*Classic Pizza*

Mozzarella, salsa de tomate, aceitunas marinadas, chimichurri.

*Mozzarella cheese, tomatoe sauce, marinated olives and chimichurri ( hot Argentinian sauce)*

**\$690,00**



# Totem

## SÁNDWICHS

Tostado de jamón y queso acompañado con papas fritas y aderezo provenzal.

*Cheese and ham toasted bred sandwich with fries in provencal sauce.*

**\$550,00**

Barroluco de lomo con jamón, mozzarella, huevo, lechuga y tomate.

*Meat in bread crumb sandwich, mozzarella cheese, eggs, tomatoe and lettuce.*

**\$810,00**

Sándwich de ternera con jamón, mozzarella, tomate, lechuga, huevo y aderezó chiminesa.

*Meat in toasted bred sandwich with cooked ham, mozzarella cheese, eggs, tomatoes, lettuce and chiminesa (hot mayonnaise sauce).*

**\$850,00**

Sándwich de pollo, jamón cocido, mozzarella, tomate, lechuga y huevo y aderezó chiminesa.

*Chicken in toasted bred sandwich, cooked ham, mozzarella cheese, eggs, tomatoe and lettuce.*

**\$790,00**

Sándwich Veggie de verduras asadas, zucchini, berenjena, tomates y queso gruyere en pan integral con semillas.

*Veggie sandwich in wholemeal bread with seeds and roasted vegetables, zucchini, aubergines, gruyere cheese, tomatoes.*

**\$780,00**



# Totem

## AL PLATO

*Serve on the plate (without bread)*

Lomo de ternera con jamón cocido, mozzarella, huevo, lechuga y tomate.  
**\$790,00**

Pollo al plato con jamón cocido, mozzarella, huevo, lechuga y tomate.  
*Meat or chicken with cooked ham, mozzarella cheese, eggs, tomatoe and lettuce.*  
**\$750,00**

## MILANESA NAPOLITANA

*Neapolitan Meat Breaded*

Milanesa de ternera con salsa de tomate, jamón cocido, mozzarella y papas fritas o ensalada mixta.  
*Meat breaded with tomatoe sauce, cooked ham, mozzarella cheese and fries or classic salad.*  
**\$790**



# Totem

## HAMBURGUESA ESPECIAL

*Special Burger*

Medallón de carne, jamón cocido, mozzarella, huevo, tomate, lechuga y papas fritas.

*Meat, cooked ham, mozzarella cheese, eggs, tomatoe and lettuce with fries.*

**\$780,00**

## HAMBURGUESA AMERICANA

*American Burger*

Medallón de carne, mozzarella, cebolla caramelizada, panceta, lechuga, barbacoa y papas fritas.

*Meat, cooked ham, mozzarella cheese, caramelized onions, crispy bacon, barbecue sauce and lettuce.*

**\$830,00**



# Totem

## PASTAS

Sorrentinos de jamón y queso con salsa a elección.  
*Sorrentinos (stuffed pasta) with cheese and ham and sauce (on your choice).*

**\$790,00**

Fetuccini con ragout de carne en su jugo y escamas de queso.  
*Fetuccini with juicy meat ragout and cheese flakes.*

**\$680,00**

## SALSAS

*Sauces*

Fileto, bolognesa, blanca, rosa, ragout de carne en su jugo.  
*Fileto, bolognesa, cream, mix (cream and tomatoe) and juicy meat ragout.*



# Totem

## POSTRES

*Desserts*

Ensalada de fruta de estación con crema.

*Fruit salad (different chopped fruit) with cream.*

**\$350,00**

Clásico flan casero con crema y dulce de leche.

*Flan Casero (sweet puddin) with dulce de leche and cream.*

**\$380,00**

Dulce de batata o membrillo, con queso tybo y nueces.

*Cheese tybo with sweet Batata o Membrillo and nuts.*

**\$350,00**

Helado porción individual

*portion of ice cream*

**\$250,00**

Helado porción doble

*double portion of ice cream*

**\$350,00**

## SABORES

*Ice cream*

*Dulce de leche - Chocolate - Frutilla - Vainilla - Americana - Malbec - Limón*

## PRODUCTOS SIN TACC

*Desserts suitable for Celiacs*

Helado de chocolate o dulce de leche

*Dulce de leche or chocolate ice cream*

**\$380,00**



# Totem

## DESAYUNO Y MEDIA TARDE

*Breakfast & Tea time*

Medialuna/Croissants **\$50,00**

Tortita / Regional butter **\$50,00**

Medialuna con Jamón y Queso/ *Croissant with ham and cheese* **\$120,00**

Tortita con Jamón y Queso/ *Regional butter bread with ham and cheese* **\$120,00**

Tostado de jamón y queso + café+ jugo de naranja/ *Toast bread sandwich with cooked ham and cheese + coffee+ orange juice* **\$450,00**

Dos medialuna o dos tortitas+ café+ jugo de naranja/ *2 Croissants or 2 Regional butter bread+ coffee + orange juice.* **\$290,00**

Tostadas con mermelada y queso crema o manteca + café+ jugo de naranja/  
*Toasted bread with jelly, cream cheese or butter + coffee + orange juice.* **\$450,00**

## DESAYUNO SALUDABLE / *Healthy Breakfast*

Tostadas en pan integral de semillas con palta, huevo y dips de queso crema +café +jugo de naranja./ *Toasted Wholemeal bread with avocado, scrambled eggs and cream cheese dip + coffee +orange juice.* **\$550,00**

Yogurt natural con frutas de estación y cereales o granola + café./ *Natural yogurth with variety of fruits, corn flakes or granola (cereals sweet mix) + coffee.* **\$490**

## DESAYUNO AMERICANO / *American breakfast*

Miminitortilla de trigo con costra de queso y salchicha criolla +café./  
*Little tortilla with roasted cheese + coffee* **\$490,00**

Huevo revuelto con panceta, tostadas y crema de palta +café./ *Scrambled eggs with crispy bacon + toasted bread+ avocado cream + coffee* **\$520,00**



# Totem

## VINO POR COPA

WINE BY THE GLASS

Comienzo Chardonnay **\$280,00**  
Comienzo Cabernet Suavignon **\$280,00**  
Trivento Tribu Malbec **\$300,00**

## VINO BLANCO

WHITE WINE

Chardonnay  
Casillero del Diablo Chardonnay **\$850,00**  
Comienzo Chardonnay **\$650,00**  
Suavignon Blanc  
Alambrado Suavignon Blanc **\$1.090,00**  
Pinot Grigio  
Argento Organic Estate Bottle Pinot Grigio **\$680,00**  
Blend Blanc  
Falasco Wine Ferus Blanc de Blancs **\$1450,00**

## VINO TINTO

RED WINE

Malbec  
Casillero del Diablo Malbec **\$850,00**  
Trivento Tribu Malbec **\$850,00**  
Alambrado Malbec **\$1.050,00**  
Llaver Oro Malbec **\$990,00**  
Argento Organic Estate Reserva Malbec **\$850,00**  
Cabernet Suavignon  
Casillero del Diablo Cabernet **\$850,00**  
Chacabuco Cabernet **\$680,00**  
Comienzo Cabernet Suavignon **\$650,00**  
Los Haroldos Estate Bonarda **\$850,00**  
Cabernet Franc  
Alambrado Carbernet Franc **\$1050,00**  
Artesano Cabernet Franc **\$850,00**  
Los Haroldos Gran Corte Blend **\$1.490,00**

## ESPUMANTES

SPARKLING WINES

Casillero del Diablo Espumante Extra Brut **\$990,00**  
Alto Cielo Espumante Dulce Torrontés **\$850,00**  
Trivento Tribu dulce **\$790,00**



# Totem

## **CAFETERÍA/** *Coffee*

- Expreso **\$110,00**
- Expreso mediano **\$130,00**
- Expreso doble **\$150,00**
- Variedad de Te **\$120,00**
- Variedad de Te con Leche **\$130,00**
- Capuccino **\$220,00**
- Submarino **\$190,00**
- Café Irlandês **\$250,00**

## **BEBIDAS SIN ALCOHOL /** *Non -Alcoholic Beverages*

- Agua Eco con gas **\$150,00**
- Agua Eco sin gas **\$150,00**
- Gaseosas **\$150,00**

- Agua saborizada (naranja, pomelo y manzana) **\$160,00**
- Jugo de Naranja **\$180,00**
- Licados **\$280,00**
- Milkshake **\$300,00**
- Red Bull **\$250,00**

## **CERVEZA /** *Beer*

- Chop Quilmes **\$350,00**
- Chop Andes Origen **\$350,00**
- Chop Stella Artois **\$400,00**
- Chop Patagonia **\$450,00**

- Quilmes **\$280,00**
- Stella Artois **\$300,00**
- Corona **\$350,00**



# Totem

## COCKTAILS

### *Los de siempre*

#### **Gin Tonic \$550,00**

*Gin, Tónica, Limón.*

#### **Aperol Spritz \$600,00**

*Espumoso, Aperol, soda, naranja*

#### **Mojito \$450,00**

*Ron blanco, almíbar, menta, soda*

#### **Cuba Libre \$450,00**

*Ron dorado, gaseosa cola, limón*

#### **Pisco Sour \$580,00**

*Pisco, jugo de limón, azúcar impalpable, clara de huevo, angostura.*

#### **Fernet con gaseosa cola \$450,00**

#### **Campari con jugo de naranja o tónica \$450,00**

#### **Negroni \$550,00**

*Gin, campari, vermouth rosso.*

#### **Daiquiri \$450,00**

*Ron blanco, jugo de limón, pulpa a elección.*

#### **Tequila Sunrise \$450,00**

*Tequila, triples sec, jugo de naranja, granadina.*

#### **Dry Martini \$550,00**

*Gin, vermouth extra dry, aceitunas, twist limón.*

#### **Old Fashioned \$550,00**

*Whisky, azúcar, angostura, naranja, cereza al marraschino.*

## COCKTAILS

### *Los nuevos clásicos*

#### **Pinky Tonic \$550,00**

*Gin Pink Hilbing, naranja, pimienta negra, tonica*

#### **Mojito Malibu \$480,00**

*Ron cocktail con coco, almíbar, menta, jugo de naranja, sprite.*

#### **Jager Bomb \$1.350,00**

*Licor jagermeister, energizante*

#### **Irish Delight \$480,00**

*Baileys, helado de americana, licor de chocolate, tía maría.*

#### **Passione \$480,00**

*Gin, almíbar, pulpa frutal (de fruta exóticas)*

#### **Tentazione \$480,00**

*Gin, helado de limón, licor cremme de cassis.*



# Totem

## WHISKY

J.Walker Red \$750,00

J.Walker Black \$850,00

J.Walker Blue \$4.900,00

Chiva 12 años \$990,00

Chivas 18 años \$1.680,00

Ballantines \$650,00

Macallan 12 years \$2.800,00

Jamenson \$780,00

Blender \$300,00

White Horse \$350,00

Jack Daniels \$750,00

Jim Beam \$690,00



# Totem

## RON

Bacardi light \$350,00  
Bacardi Dorado \$350,00  
Havana Blanco \$330,00  
Havana Dorado \$330,00  
Captain Morgan \$290,00  
Malibu \$350,00

## VODKA

Absolut/Citron /Raspberry/Pears \$550,00  
Sky \$350,00  
Smirnoff \$350,00  
Sernova \$380,00

## GIN

Bombay \$790,00  
Hilbing Malbec \$480,00  
Hilbing Pin Pink \$480,00  
Beefeater \$590,00  
Hendrick's \$890,00  
Burnetts \$380,00

## TEQUILA

Jose Cuervo Blanco \$750,00  
Jose Cuervo Dorado \$750,00



# Tótem

## APERITIVOS Y LICORES

Licor Cassis **\$250,00**

Triple Sec **\$250,00**

Licor de café Borghetti **\$350,00**

Baileys **\$450,00**

Tía María **\$280,00**

Gancia **\$250,00**

Aperol **\$290,00**

Campari **\$300,00**

Punt e Mes **\$180,00**

Cynar **\$250,00**

Fernet Branca **\$350,00**

Fernet Branca Menta **\$350,00**

Velho Barreriro **\$340,00**

Jagermeister **\$1.200,00**

Pisco **\$480,00**

Carpano Bianco **\$200,00**

Carpano Dry **\$200,00**

Carpano Rosso **\$200,00**

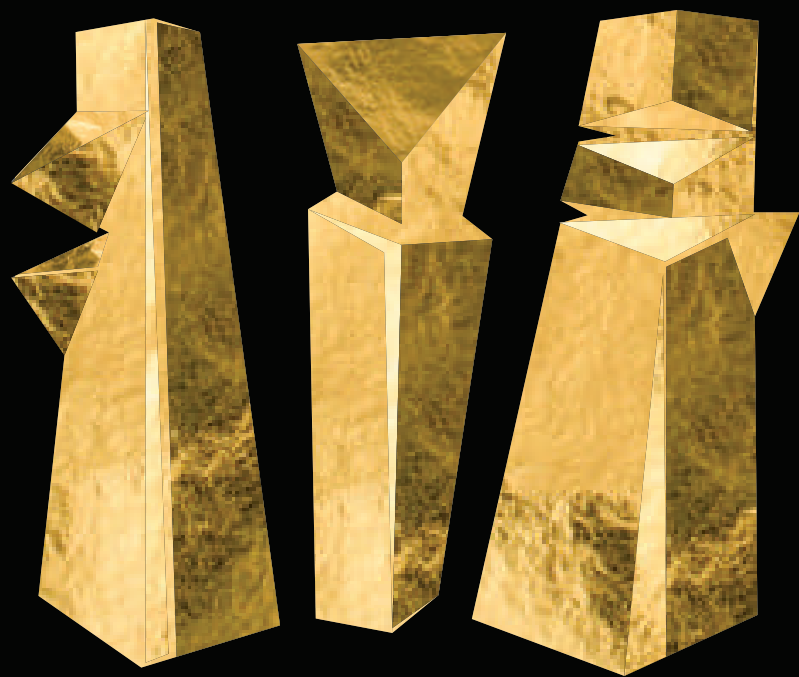
Cinzano Bianco **\$220,00**

Cinzano Dry **\$220,00**

Cinzano Rosso **\$220,00**



Totem  
Boulevard



F U E N T E M A Y O R