

SQUZI

SQUZI
DA PIU
SAPORE
ALLA
VITA



EL CHEF SUCIERE

PIATTI DI PAZIENZA

ÑOQUIS DE RÚCULA Y ALBAHACA

con salsa crema de champiñones, panceta crocante, aromatizado con hierbas.

BROCHETTE DE LOMO Y POLLO

con verduras grilladas.

FILET DE MERLUZA A LA CREMA DE CHAMPIÑONES

con timbal de arroz.

SALMONE ROSATTO

recubierto de escamas de papa, con budín de calabaza y batata, crema de zucchini y curry.

COSTILLITAS RIOJANAS

con papas fritas (arvejas, panceta, morrón y huevo frito)

PAPARDELLE CORTADOS A CUCHILLO CON SALMÓN ROSADO

en crema de camarones perfumadas con eneldo.

SUPREMA MARYLAND

BONDIOLITA DE CERDO A LA PARRILLA

con papas españolas y salsa criolla.

MENÚ LIGHT

BERENJENAS A LA PARMICCIANA

en rodajas con capas de tomate, mozzarella, albahaca y parmesano.

SUPREMA DE POLLO DI CAPRI

apanada con semillas de sésamo y amapola grillada con ensalada caprese.

MILANESITA DE SOJA CLÁSICA

en concase de tomate, con verduritas crujientes al vapor.

CHOW-MEIN

salteado de verduras al wok, con salsa de soja, savorín de arroz blanco y leche de coco.

RAVIOLES VERDES

ricota diet, cottage, con salsa natural de tomates y albahaca fresca.

- PARA - Comenzar

Matambre con ensalada rusa

Jamón crudo con palmitos

Mozzarella a la milanesa

Kabas romanas

Kabas provenzal

PICADAS

SCALABRINI

(para 2 personas)

jamón cocido, queso tybo, salame, aceitunas, tortilla, papas fritas, palitos y maníes.

CABELLO

(para 4 personas)

jamón cocido, jamón crudo, queso tybo, provolone, roquefort, salame, longaniza, aceitunas verdes y negras, tortilla, papas fritas, palitos y maníes.

- LOS CLASICOS DE SQUZI -

MATAMBRITO A LA PIZZA

tiernizado con jamón, tomate, mozzarella, orégano y papas noisette.

LOMO ORNELLA

panceta, queso, morrón, salsa de champignones y papas noisette.

GOULASH

un típico guisito húngaro.

ESCALOPES DE LOMO AL OPORTO

con batatitas.

1/4 POLLO DESHUESADO SQUZI

suprema rellena con jamón, mozzarella, champignones, morrones, papas rejilla y salsa de verdeo.

MEDALLONES DE LOMO CON MOSTAZA Y MIEL

echalotes, mostaza, miel, morrón, verdeo con papas redondas.

LOMO ANTONIO

panceta, champignones, mozzarella, salsa mostaza y papas rejillas.

CHOP SUEY

pollo o cerdo, camarones y brotes de soja.

ARROZ A LA VALENCIANA

1/4 de pollo perfumado al azafrán.

PORCIONES

PAPAS

fritas, al natural o puré.

PURE

calabaza, batata o manzana.

ESPINACAS

a la crema.

VERDURAS

salteadas al wok.

TORTILLAS & OMELETES

SIMPLES

ESPECIALES

REVUELTO DE GRAMAJO

PASTAS CASERAS

Tallarines al huevo

Ñoquis de la Nona

Raviolos de ricota y parmesano

Canelones (espinaca, pollo y jamón)

Caseritos de verdura y mozzarella

Caseritos de pavita, jamón y almendras

Sorrentinos de jamón y mozzarella

SALSAS

Fileto: salsa de tomate natural

Pesto: albahaca, nueces, ajo y queso parmesano

Bolognesa: ragout de carne, vino y especias

Carusso: tom., crema, champ., ave, jamón y nuez

Scarparo: verdeo, tomate, crema y champignon

Carbonara: panceta, cebolla, crema y parmesano

Fruto di mare: mariscos, vino, tomate y ajo

Cuatro quesos: variedad de quesos

CARNES

Mini bife de chorizo con guarnición

Bife de chorizo con guarnición

Bife de lomo con guarnición

Milanesa de ternera con guarnición

Milanesa de ternera napolitana con guarnición

Lomo argentino: champignon, verdeo o provenzal

AVES

Muslo / Pechuga grillé con guarnición

Suprema con guarnición

Suprema napolitana con guarnición

Pollo argentino: 1/4 pollo al champignon, verdeo o provenzal

PESCADOS

Filet de merluza a la romana con guarnición

Filet de merluza con verduras al wok

Cazuela de frutos de mar

Salmon rosado con verduras de estación

SERVICIO DE MESA PARA ALMUERZOS O CENAS

La casa se reserva el derecho de admisión y permanencia dentro del local, siendo obligatoria la consumición a toda persona que permanezca en el salón. Si desea factura tipo "A" solicítela con su pedido al camarero. Teléfono gratuito G.C.B.A. Area Defensa y protección al consumidor 147.

- PIZZAS -

SQUZI

tomate natural, mozzarella, provolone, jamón, champignones, huevos duros, morrón y aceitunas negras.

MOZZARELLA

tomate, mozzarella, aceitunas verdes y orégano.

MARGARITA

tomate, mozzarella, albahaca y ajo.

ANCHOAS

tomate, anchoas y morrones.

ROMANA

tomate, anchoas, morrones y mozzarella.

FUGAZZA

cebolla, oliva, pimienta y orégano.

FUGAZZA CON QUESO

cebolla, mozzarella, queso rallado y aceite de oliva.

NAPOLITANA

tomate, mozzarella, rodajas de tomate, oliva, ajo y orégano.

NAPOLITANA CON JAMÓN

tomate, mozzarella, rodajas de tomate, oliva, ajo, orégano y jamón.

JAMÓN

tomate, mozzarella, jamón, aceitunas verdes, aceite de oliva y orégano.

JAMÓN Y MORRONES

tomate, mozzarella, jamón, morrones, aceitunas verdes, oliva y orégano.

ROQUEFORT

salsa de tomate, mozzarella, roquefort, aceitunas negras y orégano.

PROVOLONE

tomate, mozzarella, jamón, provolone, oliva, aceitunas negras, pimienta y orégano.

PALMITOS

tomate, mozzarella, jamón, palmitos, huevo, salsa golf, morrones, aceitunas y orégano.

CALABRESA

tomate, mozzarella, sopresata, morrones, aceitunas verdes y orégano.

CUATRO ESTACIONES

tomate, mozzarella, 1/4 de palmitos, 1/4 de champignones, 1/4 de calabresa, 1/4 de ananá, morrones, aceitunas verdes y salsa de crema.

CUATRO QUESOS

tomate, 1/4 de mozzarella, 1/4 de roquefort, 1/4 de gruyere, 1/4 de provolone, orégano y aceitunas.

CALZONES

SQUZI

mozzarella, jamón, rodajas de tomate, palmitos, morrones y salsa golf.

CARUSO

mozzarella, rodajas de tomate, jamón, ajo y huevo duro.

PIZZAS RELLENAS

**FUGAZZATA
RELLENA
ESPECIAL**

mozzarella, cebolla, aceite de oliva, orégano, jamón y provolone.

**SUPER
RELLENA
ESPECIAL**

mozzarella, cebolla, oliva, orégano, jamón, provolone, rodajas de tomate y ajo picado.

FAINA

EMPANADAS

TARTAS ESPECIALES

NUESTRA BODEGA

CATENA ZAPATA

Saint felicien tinto
Alamos Cabernet Sauvignon
Alamos Malbec
Alamos Chardonnay
Uxmal "Cabernet Malbec"

LUIGI BOSCA

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon

NORTON

Roble Malbec Doc
Tempranillo tinto
Cosecha tardía blanco
Norton clásico tinto - blanco

LA KUKAL

Rutinl "Cabernet Malbec"
Trumpeter Malbec
San Felipe Roble Malbec
San Felipe tinto-blanco

SAN TELMO

Cabernet Sauvignon
Malbec
Chardonnay

CHANDON

Valmont tinto
Castel Chandón

LOPEZ

Chateau Montechnot tinto
Chateau Vieux tinto
Rincón famoso tinto - blanco
Selección Lopez tinto - blanco

CHAMPAGNES & SIDRAS

Chandon Extra Brut
Barón B Extra Brut
Chandon 187
Sidra

WHISKY

Criadores
Old Smmugler
Blender's
Premium
Chivas Real
Jhonny Walker negro
Jhonny Walker rojo
JB

CLERICÓ

Sidra
Vino

APERITIVOS

Varios
Batidos
Ingredientes Especiales
Cazuelitas c/u
Triolet Clásico (papitas, palito y manies)
Triolet Especial (jamón, queso y aceitunas)
Coktails y tragos

bebidas

SIN ALCOHOL

Gaseosa
Agua mineral
Agua Ser saborizada
Exprimido de frutas

CERVEZAS

Stella Artois 1 litro
Quilmes 3/4
Balón o Chopp
Super Balón
Stella Artois porrón 330cc
Quilmes Stout porrón 330cc
Patagonia 3/4

FRULLATI

Frutas con agua
Frutas con leche
Frutas con jugo de naranja

SQUZI

banana, leche, miel, nuez,
crema y chocolate rallado.

FLYING

durazno, helado de limón
y leche.

ICE CREAM SODA

Ensaladas

A ELECCIÓN

INGREDIENTES

tomate, lechuga, zanahoria, papa, remolacha, cebolla, apio, radicheta, arvejas, arroz, brotes de soja, choclo, huevo, rúcula.

ADICIONALES

pollo, atún o palmitos
jamón cocido o queso

ESPECIALES

LAS HERAS

espinaca, tomate, croutons, mozzarella, provolone, albahaca y oliva.

SALGUERO

hojas verdes, croutons, pollo y salsa caesar.

CERVIÑO

tomate, atún, aceitunas, morrón, choclo, huevo y lechuga.

LIBERTADOR

variedad de lechuga, pollo, ananá, palmitos, jamón y queso.

Sandwiches

CON PAPAS FRITAS

hambur. pollo lomito

SOLO

BÁSICO

jamón, queso y tomate.

MILANO

panceta, queso, lechuga, tomate, huevo duro, morrón.

PIAMONTESA

jamón crudo, huevo frito, queso, cebolla y pepino.

MIGA O TOSTADOS

Miga de cocido o queso

Miga de crudo

Miga de pavita

Miga de cocido y queso

TRAVIATAS O CROISSANT (2 UNIDADES)

Jamón cocido o queso

Jamón cocido y queso

Jamón crudo

Pavita

PAN A ELECCION

ARABE / FRANCÉS / PEBETE / INTEGRAL / BAGUETTE

Jamón cocido o queso

Jamón cocido y queso

Jamón crudo

Pavita

AGREGADOS

Tomate, lechuga o huevo

Queso o jamon cocido

Crudo, morrón, pavita o palmitos

h.s.tony's

DOBLE HAMBURGUESA CASERITA A LA PARRILLA, JAMÓN COCIDO, MOZZARELLA, LECHUGA, TOMATE, HUEVO, CEBOLLA, PEPINOS CON PAPAS REJILLA PROVENZAL.

POSTRES

Flan casero
Ensalada de frutas
Ensalada de frutas con helado
Frutas en almibar
Frutas de estación
Panqueque de dulce de leche
Panqueque de manzana al rhum
Panqueque de manzana al rhum con helado.
Brownie tibio con helado, salsa de chocolate y nueces.

HELADOS
EL FUNDADOR

Copa helada (1 bocha)
Copa helada (2 bochas)
Bombón suizo
Almendrado
Charlotte
Don Pedro
Tarta tibia de manzana, miel y canela con bocha de helado
Recargo crema, dulce de leche
Recargo mixto



**COPA
HELADA
SQUZI**

Biscuit, casis, americana, dulce de leche y almendras.

Cafetería

Café espresso
 Café descafeinado
 Café con crema
 Café doble espresso
 Café doble espresso con crema
 Café con leche
 Capuchino
 Capuchino a la italiana
 Submarino (2 barras)
 Leche chocolatada
 Chocolate caliente
 Té
 Té saborizado
 Té con leche
 Té medicinal
 Yogurth
 Dulces o mermeladas o manteca (porción)

Pasteles

Medialuna c/u
 Galletitas de agua
 Tostadas
 Alfajores
 Crocante de manzana
 Brownies
 Mini tortas especiales
 Porción de torta

Cafés Especiales

CAFÉ SQUZI
 café, crema Bailey's cream
 y rayadura de chocolate.

CAFÉ IRLANDES
 café, crema, Whisky y canela.



DESAYUNOS

CONTINENTAL

Té o café con leche, + jugo de naranja
 + 3 medialunas, manteca y mermelada.

STEP

Té o café con leche + jugo + tostadas
 + queso descremado y mermelada diet.

B.C.

Té o café con leche + jugo de naranja
 + tostadas + cazuela de jamón y queso.

Té Squzi

PARA
COMPARTIR





MENU BAMBINO

PLATO PRINCIPAL

Lomitos de pollo grillé, milanesa,
hamburguesa o suprema
con papas fritas
o ñoquis con fileto

+ GASEOSA
+ POSTRECITO
+ SORPRESA

NIÑOS HASTA 10 AÑOS

SPAZIO
BAMBINO