

MEXICAN CERVEZA

**MISTER PEREZ**



CRAFT MINERAL RUM  
**ACONTE**  
RON ARTESANAL MEXICANO

En un esfuerzo por cumplir los más altos estándares de calidad y satisfacción hemos decidido que todos nuestros panes sean elaborados diariamente en Pepe Gaucho. La pasta es hecha fresca y la masa para la pizza tiene una fermentación de 24 horas.

## ENTRADAS

<b>TOSTADAS DE ATÚN</b> ★ ① Tres tostadas de atún fresco servidas en base de salsa chipotle.....	\$176
<b>CHISTORRA</b> A la parrilla con queso gratinado.....	\$136
<b>CHORIZO ARGENTINO</b> Chorizo Argentino a las brasas presentado con ensalada criolla.....	\$96
<b>CHORI-PEPE</b> Chorizo Argentino a las brasas, montado en pan de leña hecho en casa y guarnición de ensalada.....	\$99
<b>QUESO FUNDIDO SENCILLO</b> ✓ Deliciosa combinación de quesos.....	\$142
<b>QUESO FUNDIDO GAUCHO</b> Derretido con chistorra o chorizo argentino.....	\$164
<b>PEREJIL FRITO CON TOCINO</b> ★ Servido con tortilla de harina ¡Agrégale Salsa y Limón!.....	\$119
<b>QUESO AHUMADO</b> ✓ Porción de queso ahumado acompañado con jitomate y orégano.....	\$150
<b>EMPANADAS DE PROTEÍNA</b> ★ Carne, Chistorra con Queso, Jamón con Queso Gorgonzola.....	\$58
<b>EMPANADAS VEGETARIANAS</b> ✓ Espinaca a la Crema; Albahaca con Queso; Elote con Queso.....	\$53
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b> ✓ Nuestras tradicionales papas acompañadas con Alioli de Aceituna negra.....	\$87

## ESPECIALIDADES

<b>MOLLEJAS</b> ★ Al estilo Pepe Gaucho ¡crujiente-mente deliciosas!.....	\$130
<b>ESPÁRRAGOS ASADOS</b> (en temporada) ✓ Espárragos asados al limón acompañados con tiras de queso parmesano.....	\$112
<b>CHINCHULINES</b> ★ Servidos a la plancha ¡Tiene que probarlos!.....	\$131
<b>CECINA DEL GAUCHO</b> 100 g de Cecina campestre ¡Échale limón y salsa diablo!.....	\$139
<b>CARPACCIO DE PICAÑA</b> Finas Tiras de Picaña sazonadas con aceituna verde.....	\$132
<b>CARPACCIO DE AGUACATE</b> ✓ Finas Rodajas de Aguacate servidas con queso fresco y pan al ajo... \$111	
<b>TACOS DE TABLITA</b> Cuatro deliciosos tacos de arrachera acompañados de frijoles charros.....	\$188
*Agrega Queso (Cheddar, Gouda o Mozzarella).....\$30	

\*El consumo de productos crudos es bajo el riesgo del comensal.

## ENSALADAS

Las mejores y más frescas. Si prefiere, solicite al mesero mezclar su ensalada a la vista.

<b>CRIOLLA</b> ✓ (Acompaña tus Cortes) La Tradicional, lechuga, jitomate, cebolla y pimiento con vinagreta casera.....	\$119
<b>DON JOSÉ</b> ★ ✓ (en temporada) Arígula, Jitomate, Parmesano y Aderezo de la Casa.....	\$146
<b>PORTEÑA</b> ★ Espinaca, Tocino, Champiñón Fresco, Cebolla Morada y Nuez.....	\$202
<b>MEDITERRÁNEA</b> Lechuga, Jitomate, Queso Feta, pepino y Aceituna Negra.....	\$146
<b>CAPRESE</b> .....	\$198
<b>DEL CHEF</b> Combinación de lechugas, queso cabra, aguacate, cebolla morada y aderezo secreto del chef.....	\$146
<b>CESAR</b> (Elaborada a la Vista) Lechuga Romana, Queso Parmesano, Anchoa y Croton casero horneado.....	\$139

\*Ensalada Cesar Pollo \$172

## SOPAS

**SOPA O CREMA DEL DÍA** \$75 ✓  
Casera, seleccionada diariamente por nuestro Chef.

**SOPA DE LENTEJAS** \$87 ★  
Clásica Sopa con Lentejas, Tallarines y tocino.

**SOPA DE CEBOLLA** \$92 ✓  
Deliciosa Sopa de Cebolla acompañado de pan tostado con queso gouda gratinado.

**JUGO DE CARNE** \$89 ★  
Servida en la Mesa al gusto del comensal  
Exquisito Jugo de Carne, prepáralo al gusto con limón y salsa casera de aceite

## PASTAS

¡Pasta Fresca hecha en casa! Utilizamos los mejores ingredientes para su elaboración. El queso Parmesano tiene denominación de origen, nuestro mesero pasará a servirle al gusto.

**CUATRO QUESOS** \$135 ★ ✓  
Una clásica de Pepe Gaucho.

**CARBONARA** \$138  
Servida en una salsa cremosa con tocino.

**BOLOÑESA AL TINTO** \$180 ★  
Nuestra receta marinada al vino tinto.

**AL PESTO** \$133 ✓

**LASAÑA** \$198  
Lasaña 100% Sirlain, horneada y al gratin.

\*Pasta de tallarin elaborada en casa.

## PEPITOS

¡Nuestros orígenes! 150 gr del corte de tu elección servido en pan artesanal acompañado con aderezo de Chipotle o Albahaca.

**PEPITO DE POLLO** ★ \$154

**PEPITO GAUCHO** Arrachera, Vació o Picaña. \$198

**PEPITO VEGETARIANO** \$148

Hecho con queso gouda, champiñones, pimientos y vegetales al grill.

\*Agrega Queso \$19 (Cheddar, Gouda o Mozzarella)

## HAMBURGUESAS

Hechas con 200 gr de Carne 100% Carne Angus y Pan Artesanal fresco. Todas vienen acompañadas con Papas a la francesa.

<b>CHEESEBURGER</b> ① 100 grs de carne 100% Angus con queso cheddar en pan hecho en casa.....	\$120
<b>HAMBURGUESA CORDOBESA</b> ★ (En Temporada) Acompañada de Queso Gorgonzola, Arígula... \$173	
<b>HAMBURGUESA CAJÚN</b> ★ ① 150 grs de pollo, salsa cajun, queso Cheddar y Salsa Cajún de la casa.....	\$199
<b>HAMBURGUESA GAUCHA</b> Acompañada con Queso Gouda y Tocino.....	\$173
<b>HAMBURGUESA MONTEVIDEO BBQ</b> Papa Paja, Queso Cheddar y Salsa BBQ hecha en casa.....	\$152
<b>HAMBURGUESA FONDRE</b> '77 Servida en la mesa con queso fondue al punto.....	\$169

\*Agrega Extra Queso o Tocino (Cheddar, Gouda o Mozzarella)..... \$19



## PIZZAS

Recetas originales al horno estilo Uruguayo servida en charola de fierro.  
Nuestras masas son elaboradas con las harinas más finas y fermentadas durante más de 24 hrs.

MARGARITA ✓ Jitomate Deshidratado, Albahaca fresca y Queso Mozzarella.....	\$219
CUATRO QUESOS ★✓ Combinación de Gouda, Mozzarella, Gorgonzola y Queso de Cabra.....	\$239
BIANCA DI PALERMO ★ (en temporada) Prosciutto, Mozzarella y Arúgula.....	\$261
PATAGÓNICA Del Puerto a la mesa. Salmón fresco, queso crema, alcaparra y cebolla morada.....	\$219
BONARENSE ★ Carne Molida, Champiñón fresco y Cebolla Morada.....	\$219
GAUCHA ★ Chorizo Argentino, Queso Gouda y Champiñón Fresco.....	\$219
PAMPERA ★ Tocino, Champiñones frescos y Peregil Frito.....	\$219
JOSÉ GAUCHO ★ Chorizo Argentino, Carne Molida, Chistorra y Tocino.....	\$219
GAUCHITA SENCILLITA Salami y Queso Gouda.....	\$203

\* Contamos con servicio a domicilio todos los días de 1:45 a 9.00 pm al 315 5555

### Maridaje

Recomendamos maridar sus pizzas, pastas o cortes con un vino de mesa, pregunte a nuestro Capitán de Meseros por el vino del Mes.

## CORTES

Todos nuestros cortes vienen acompañados con Chiles y Cebolla Toreada de cortesía.  
Debido al método de asado, nuestros cortes tardan entre 25 a 30 minutos. El Comensal es Responsable del Término que elija. Acompañe sus cortes con una de nuestras deliciosas guarniciones incluidas o adicionales.

ARRACHERA (300 g) ;El Corte más pedido! .....	\$274
PECHUGA PARMESANA (250 g) Pechuga de pollo asada marinada en Queso Parmesano.....	\$224
POLLO GAUCHO ★ (250 g) Receta de la Casa. Pechuga de pollo aderezado con mostaza y especias.....	\$222
MILANESA BONAERENSE (250 g) Pechuga de Pollo empanizada con Queso Gouda Gratinado, bañada en salsa de jitomate...	\$258
VACÍO ★ (300 g).....	\$358
CHURRASCO (300 g).....	\$310
OJO DE BIFE (300 g).....	\$476
PICANA ★ (300 g) ;El corte de la casa!.....	\$286
ASADO DE TIRA (400 g).....	\$393
BIFE DE CHORIZO (400 g).....	\$399
PORTER T-BONE (400 g).....	\$406
NEW YORK (400 g).....	\$456

CORTES FAMILIARES (pregunte disponibilidad)

TOMAHAWK (1,000 grs) (Cortado a la Vista por nuestro Capitán)

COWBOY (800 gr)

PARRILLADA FAMILIAR (1,200 gr)

### Guarniciones incluidas a seleccionar:

Ensalada Criolla / Puré de Papa al Ajo / Espinacas a la Crema / Verduras Asadas / Frijoles Charros.

### GUARNICIONES EXTRAS:

\$42: Guarnición extra (Ensalada Criolla, Puré de Papa, Espinacas a la Crema, Verduras Asadas o Frijoles)

\$57: Guacamole (en temporada) o Papa al Horno con Queso Cheddar, Tocino, Crema, Cebollín y Mantequilla.

TÉRMINOS	El Comensal es responsable del término de su elección.
INGLÉS	Sellado por ambos lados a fuego alto, dejando la capa externa bien cocida y el centro crudo e inclusive frío.
MEDIO	El término ideal, el corte no pierde jugosidad. Marcado y sellado a la parrilla dejando un centro rojo más pequeño.
3/4	La carne es un poco menos jugosa y con menos sabor. El centro del corte es café con las orillas perfectamente cocinadas.
BIEN COCIDO	La carne endurece, pierde bastante jugosidad y suavidad.

## DEL MAR

Debido al método del asado nuestros pescados tardan aproximadamente 25 minutos.  
El comensal es responsable del término que elija.

ATÚN PESQUERO (250 g) Atún sellado a la pimienta y ajonjolí, bañado en salsa negra.....	\$251
SALMÓN PATAGONIA ★ (250 g) Asado a la leña con mantequilla y finas hierbas.....	\$269
CAMARONES PUERTO MADERO (250 g) 5 Camarones mariposa asados al carbón sazonados a las finas hierbas y limón real...	\$268

BEBIDAS	CERVEZAS
Jarra de Clericot 1lt. \$189	Nacional (Tecate, Tecate Light, Indio, XX Lager, XX Ambar, Bohemia Oscura y Clara) \$39
Jarra de Limonada o Naranjada, 1 lt. \$120	Michelada Nacional \$49
Limonada o Naranjada \$37	Fantasma \$59
Refresco o Agua Embotellada \$39	Importada (Heineken, coors light, ultra Amstel.) \$59
Perrier Mineral \$69	Cerveza Artesanal Mister Perez \$72
Carajillo \$118	

Nuestros precios no incluyen servicio (Recomendamos 15-18% si el servicio fue bueno)

Comentarios y Sugerencias: [bienvenidos@pepegaucho.com.mx](mailto:bienvenidos@pepegaucho.com.mx)

★ Especialidad de la casa ✓ Platillo vegetariano (N) Platillo Nuevo