



SEPTIEMBRE

Sylvestre

MENU
TAKE OUT

Santa Fe: Tel. 55 9688 5549 / Cel. 55 1706 1586 📞

Artz: Tel. 55 5929 3384 / Cel. 55 7810 9665 📞

Interlomas: Tel. 55 5204 1951 / Cel. 55 1049 8612 📞



• TAKE OUT MENU •

ENSALADAS

ENSALADA ARGENTINA <i>Lechuga, jitomate, cebolla morada, zanahoria y aderezo argentino con un toque de orégano</i>	\$145	ENSALADA CAPRESE <i>Jugosas rodajas de jitomate y mozzarella bañadas con aceite de olivo extra virgen</i>	\$215
ENSALADA DE QUESO DE CABRA <i>Mezcla de lechugas con queso de cabra, poro frito, y aderezo de mostaza</i>	\$145	ENSALADA SYLVESTRE 190 g <i>mix de lechugas, espinaca y berro con nuez, palmitos y tocino, acompañada de aderezo francés</i>	\$195
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA <i>Con láminas de queso parmesano</i>	\$210	ENSALADA DE BERROS <i>Para taquear</i>	\$145
		ALCACHOFA A LAS BRASAS	\$290

EMPANADAS

EMPANADA DE CARNE <i>la tradicional</i>	EMPANADA HUMITA <i>queso con elote</i>
EMPANADA CAPRESE <i>jitomate, mozzarella fresco y albahaca</i>	EMPANADA DE ESPINACAS <i>con queso</i>

\$90 por pieza

BOTANAS

PANUCHOS 3pz <i>los tradicionales yucatecos</i>	\$150
SOPECITOS DEL COMAL 5pzs <i>con chicharrón prensado</i>	\$135
AGUACHIL DE FILETE 130g <i>en costra de pimienta</i>	\$280

TACOS

TACOS DE PULPO 180 g	\$325
TACOS TALLA 180 g	\$280
TACOS ROSARITO <i>de camarón</i> 3pz	\$285
TACOS DE LENGUA 5pz	\$270
TACOS DE RIB EYE 6pzs	\$290
TACOS DE COCHINITA PIBIL 4pzs	\$135

DEL MAR

ROBALO A LA SAL 185g	\$345
ROBALO EN MANTEQUILLA DE HABANERO 180g	\$345
ROBALO AL PASTOR 180g	\$340
ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE 185g	\$350
ATÚN FRESCO CON VEGETALES AL GRILL 180g	\$350
SALMÓN EN COSTRA DE PEREJIL Y ESPARRAGOS 180g	\$330
SALMÓN CON VEGETALES A LA PARRILLA 180g	\$330

PARRILLA

MOLLEJAS 200g	\$275
CHORIZO ARGENTINO 140g	\$150
CHINCHULINES DE RES 200g	\$255
ARRACHERA 400g	\$565
ARRACHERA 800g	\$1,080
BIFE DE CHORIZO 400g	\$660
BIFE DE CHORIZO 800g	\$1,270
LOMO DE RES 200g	\$420
LOMO DE RES 400g	\$795
ENTRAÑA 400g	\$595
ENTRAÑA 800g	\$1,150
CHURRASCO 400g <i>Top Sirloin</i>	\$590
CHURRASCO 800g <i>Top Sirloin</i>	\$1,140

POSTRES

PAN DE ELOTE <i>hecho en casa, acompañado de salsa de cajeta</i>	\$120
TARTA DE ALMENDRA <i>sin gluten</i>	\$140
TRILOGÍA DE ALFAJORES <i>los clásicos argentinos</i>	\$140
CROCANTE DE DULCE DE LECHE <i>con galleta dorada, ideal para compartir</i>	\$220
CREPAS DE CAJETA 3 pzas	\$140



Sylvestre

**UNA PARRILLADA
EN TU CASA**

Santa Fe: Tel. 55 9688 5549 / Cel. 55 1706 1586 📞

Artz: Tel. 55 5929 3384 / Cel. 55 7810 9665 📞



UNA PARRILLADA EN TU CASA

SE ENTREGAN LOS CORTES CRUDOS Y AL ALTO VACÍO

ESCOGE LA OPCIÓN QUE MÁS SE TE ANTOJE:

1

LOMO
200 g.

ARRACHERA
200 g.

CHORIZO
ARGENTINO
140 g.

\$2,495.00
2 pax

2

ASADO
1200 g.

CABRERIA
450 g.

CHORIZO
ARGENTINO
140 g.

\$3,600.00
4 pax

3

ASADO
2400 g.

2 pzas.
CABRERIA
450 g.

POLLO
PARRILLA
400 g.

CHORIZO
ARGENTINO
140 g.

\$5,080.00
6 pax

MÁS **3** PLATILLOS A ELEGIR ENTRE:

PROVOLETA
MOLLEJA
CHINCHULINES

SOPECITOS
PANUCHOS
CHICHARRÓN FRESCO

MÁS LAS SIGUIENTES **4** GUARNICIONES:

VEGETALES
A LA PARRILLA
ENSALADA
ARGENTINA

PAPA
AL HORNO
ESPÁRRAGOS

TODAS INCLUYEN:

Carbón preparado, sal parrillera, 4 salsas, Chimichurri,
tortillas, pan chipa, tostadas y hielo.

1 BOTELLA DE MAESTRO DOBEL DIAMANTE 200 ml.



EXTRAS PARA AGREGAR

JUGO DE CARNE *(1 lt)* \$485

SOPA DE HONGOS \$415

COCHINITA PIBIL *(1/2 Kg)* \$550

ALCACHOFAS A LAS BRASAS \$290

EMPANADAS DE CARNE *(6 pzas.)* \$540

PULPO A LAS BRASAS *(250 g.)* \$370

POLLO PARRILLA *(400 g.)* \$450

POSTRES SYLVESTRE

TARTA DE ALMENDRA \$140

CROCANTE DE DULCE DE LECHE \$220

TRILOGÍA DE ALFAJORES \$135

**ACOMPaña TU PARRILLADA
CON UNA BOTELLA DE VINO**

Y OBTENLA CON 25% DE DESCUENTO

Aplica en toda la carta de vinos, pregunta por ella.