

Av. Figueroa Alcorta 6402,
Buenos Aires,
Argentina.

selquet

Restaurante + Bar

Contacto:
011 4787-6743
7:00 - 1:00 a.m.

ENTRADAS

Mientras llega el Principal

Sopa de Cebolla \$ 14.500

Estilo francés con tostada de masa madre y graten de parmesano

Sopa de Camarón \$ 17.000

Estilo caribeño, con ajíes amarillos, colorados, cebolla morada, papines, maíz, huevo, queso fresco y especias.

Empanada Selquet \$ 2.800

Vacio, Provoleta, Cebolla caramelizada

Empanadas Salteña \$ 2.800

Carne, cortada a cuchillo

Bastones de Mozzarella \$ 14.500

Apanados, con salsa rústica de tomates y aceite de albahaca.

Lengua a la Vinagreta \$ 12.500

Matambre arrollado \$ 12.500

Con Rusa

Croquetas de Espinacas \$ 17.000

Con mozzarella y verdeo.

Gambas al Ajillo \$ 21.000

Jamón Serrano al Plato \$ 23.000

Rúcula, tomates secos, aceitunas negras.

Jamón Español Reserva \$ 45.000

Langostinos Crocantes \$ 28.500

Apanados con panko, con salsa de mostaza miel y cebollino.

Provoleta \$ 14.000

Con oliva y orégano.

Provoleta Selquet \$ 22.000

Rúcula, tomates secos, morrón asado, cebollas curadas y romero frito.

Rabas Marineras \$ 28.000

Fritas en tempura, con mayonesa de ajos ahumados.

ENSALADAS



Grillata del Bosque y Pollo \$ 15.800

Mix de verdes, hinojos braseados, cherry, manzana verde.

Di Mare \$ 19.000

Mix de verdes, gambas, palmitos, palta, salsa golf.

Grillata de Salmón \$ 26.500

Salmón grille, mix de verdes, portobello, cherries, queso philadelphia.

Tentación del paraíso \$ 19.000

Mix verde, champi grillado, queso fontina, salmón ahumado.

Ensalada Rusa \$ 12.800

Tunita \$ 21.500

Mix de verdes, huevo, palmitos, aceitunas negras, mayonesa, atún.

Rúcula y Parmesano \$ 16.800

Ensalada Burrata \$ 19.000

Sobre hojas verdes, olivas y jamón serrano

Ensalada Ladiv \$ 20.500

Espinaca fresca, rúcula, uva, queso fresco, queso fontina, durazno natural, Cherry, vinagreta de miel naranja, jengibre, aceto especiado, huevo poché

PICADA

50th Aniversario

Picada 50th Aniversario \$ 40.000

Aperitivo tradicional

Tapas de Quesos Fontina, Tybo,
Jamon Cocido, Jamon Crudo
Tapas de Croquetas de espinaca
Gambas al ajillo
Bastones de Mozzarella
Albondigas portuguesa

Acompañado de Selección de Panes,
Papas Fritas Snack caseras,
Babagaboush, Conservas,
Lengua a la Vinagreta.

PARRILLA

1/4 pollo de campo deshuesado	\$ 16.500
Entraña	\$34.000
Bife de Chorizo 400 gr	\$28.000
Con salsa criolla y emulsión de chimi.	
Bife de Lomo	\$29.000
Con salsa criolla y emulsión de chimi.	
Molleja	\$28.000
Porción de 1/2 molleja	\$20.500
Matambrito de Cerdo	\$25.000
Con salsa bbq casera y cebollas agridulces.	
Ojo de Bife 400gr	\$29.000
Con salsa criolla y emulsión de chimi.	
Chorizo	\$ 6.800
Morcilla	\$ 5.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Espinaca al ajo y oliva	\$ 9.500
Espinacas a la Crema	\$ 9.500
Papas Fritas	\$ 6.800
Papas Rústicas	\$ 6.800
Puré Calabaza o Papas	\$ 6.800
Puré de Boniato	\$ 6.800
Verduras Grilladas o Vapor	\$ 9.500
Tres Vegetales	\$ 16.500
Elegir entre: rúculas, mix verde, tomates, cebolla, huevo, zanahoria, aceitunas.	
Ensalada completa (5 ingredientes)	\$ 16.600
Huevo, cebolla, zanahoria, papas, palmitos, tomates, rúcula, mix verde, portobello.	

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Caldereta de Pescado	\$20.500	Caldereta de la Huerta	\$ 20.500
Fondo de tomate, cebollas, morrones y verdeo con papas grilladas		Champiñones, portobellos, zanahoria, tomates, zucchini, zapallitos, maíz, calabaza y papines.	
Caldereta de Ternera	\$20.500	Lentejas Estilo Abuelas Valencianas	\$ 22.000
Lomo de ternera, cebolla, panceta, chorizo colorado, zanahoria, arvejas, calabaza y papas cuña fritas.		Cebolla, ajos, zanahoria, tomate seco, tomate fresco, chorizo colorado, panceta, pimentón dulce, olivas	
Ensalada Caesar de Salmón Ahumado	\$ 21.000		

COCINA

Nuestra versión de los clásicos

Ojo de Bife Marinado con Croute Cítrica	\$35.000	Pollo al Ajillo	\$ 22.000
Gratin de papas a la crema y cebollas glaseadas.		Con papas españolas y cherrys confitados.	
Lomo con hongos	\$ 32.000	Wok de vegetales o con pollo	\$ 22.500
Con papas rusticas y vegetales		Con arroz estilo asiático.	
Lomo 3 Pimientas	\$ 32.000	- opcional solo vegetariano.	
Con mil hojas de papa gratinado y soufflé de zapallo.		Milanesa de lomo napolitana con fritas	\$24.000
Lomo Malbec	\$ 32.000	Mollejas al Verdeo	\$ 29.000
Con papas rusticas y vegetales grille		Acompañado de mil hojas de papa y zanahorias glaseadas	
Lomito de Pollo Dijón	\$ 25.000	Carre de Cerdo a la Ciruela	\$ 25.000
Papas natural a la manteca de hievas y boniato.		Con puré de batata	

ARROCES Y RISSOTTOS

Risotto de cabuta y rucula.....	\$ 26.500
Risotto de Langostinos.....	\$ 32.000
Risotto Funghi.....	\$ 25.000
Mix de hongos secos y frescos.	
Arroz con Mariscos.....	\$ 33.000
Arroz con Pollo.....	\$ 22.500

MINUTAS

Revuelto Gramajo.....	\$ 19.000
Papas alums, morrones asados, jamón cocido y arvejas.	
Tortilla a la Española.....	\$ 18.500
Con chorizo colorado.	
Omelette de Jamón y Queso.....	\$ 19.000
Omelette de Espinaca.....	\$ 18.000

MENÚ INFANTIL

\$ 28.000

Plato principal + 1 agua o Gaseosa
+ Bocha de helado o Flan

- Milanesa de Lomo con Spaghetti y huevo frito
- Spaghetti salteados con manteca y parmesano rallado.
- Gnochis de Papa con Pomodoro
- Nuggets de Pollo

NUESTRAS PASTAS

Bien caseras

Ravioles de ricota, jamón y nuez.....	\$ 18.500	Agnolotis de Cordero y Hongos Caramelizados.....	\$ 21.000
Ravioles de Espinaca.....	\$ 18.500	Fetuccinis verdes.....	\$ 15.800
Raviolones de Lomo y Puerro.....	\$ 18.500	Spaghetis negros.....	\$ 15.800
Raviolones Verdes (relleno de calabaza y muzzarella).....	\$ 18.500	Gnochis de Papa.....	\$ 15.800
Sorrentinos Negros (rellenos de salmon).....	\$ 22.000	Gnochis Verdes Rellenos de Provolone y Cantimpalo.....	\$ 18.000
Sorrentinos de Mozzarella y Jamón.....	\$ 21.000	Pasta Seca.....	\$ 15.800
		Pene Rigatti, Spaghetti "barilla".	
		Spaghetis al huevo.....	\$ 15.800

SALSAS PARA PASTAS

Clásicas

Fileto, Crema, Rose, Pesto,
Bolognesa, Pomodoro \$ 9.000

Especiales

Maison \$ 11.000
Cebolla, tomate concasse, panceta, verdeo,
crema

Funghi \$ 11.000
Variedad de hongos frescos y secos, salsa
demiglace, crema y ciboulet.

Parisien \$ 12.000
Bechamel, crema, champignones, pollo
y jamón cocido.

Pesto Rosso \$ 10.000
Crema, fileto, pesto, pollo.

Provola \$ 12.000
Crema, espinacas, y provolone gratinado.

Crema de Gambas \$ 11.000
Langostinos, crema, vino blanco.

Mediterránea \$ 11.000
Fileto, ajo, concase de tomate, albahaca,
aceitunas negras.

Putanesca \$ 13.000
Fileto, ajo, anchoas, peperoncino,
alcaparras, aceitunas negras.

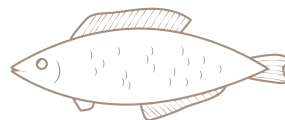
Di Mare \$ 13.000
Fileto, ajo, vino blanco, mariscos, perejil.

VEGANO

Sorrentinos de Calabaza, Kale
y Tofu. Con pomodoro \$ 18.800

Hamburguesa de Aduki \$ 18.800
Quinoa, amaranto, chia. Con papas rústicas.

PESCADOS Y MARISCOS



Salmón Capresse \$48.000
En suave salsa de limón

Pulpo a la Gallega \$ 81.000
Aceite de pimentón español, papas natural.

Salmón Rosado Grill \$46.000
Aceite de oliva perfumado con hierbas
y vegetales grillados.

Salmón Selquet \$ 51.000
Con arroz cremoso al curry.

Pesca del día a la Plancha

Consultar variedad

Merluza hubbsi \$28.500

Mero \$28.500

Lenguado \$28.500

Abadejo \$28.500

Chernia \$28.500

SALSAS PARA PESCADO

Manteca de Finas Hierbas \$ 7.500

Checa \$ 8.000
Oliva, tomates frescos, albahaca
y aceitunas negras.

Crema Queso Azul \$ 7.000
Crema, vino blanco y queso azul.

Selquet \$ 8.000
Boñato, vegetales salteados y salsa
de chablis y azafran.

Gallega \$ 6.000
Oliva, ajo, cebolla, pimentón y papas.



PIZZAS

Personales



Mozzarella \$ 10.000

Il Duomo Napilitano \$ 14.000

Salsa de tomate, mozzarella, tomate frescos,
ajo y oliva.

Mozzarella con Jamón \$ 12.500

Cuatro Formagio \$ 18.500

Bechamel, provolone, queso azul, gruyere, fontina.

Green Garden \$ 16.500

Salsa de tomate, mozzarella, rúcula,
provolone y aceitunas negras.

POSTRES



Budín se Pan \$ 8.000

Almendrado \$ 13.500

Don Pedro \$ 16.500

Abanico de Frutas de Estación \$ 18.500

Volcán de Chocolate \$ 11.500

Con helado de crema

Flan de leche y caramelo \$ 8.000

Flan de dulce de leche \$ 8.800

Tibio Apple Crumble \$ 11.500

Con helado de crema

Mousse de chocolate \$ 11.500

Brownie \$ 11.500

Con chips de chocolate blanco

Panqueque de dulce de leche \$ 11.500

Crema Catalana \$ 11.500

Queso y Dulce \$ 11.500

Helado (2 bochas) \$20.000

Chocolate, dulce de leche, vainilla, americana,
limon, frutilla.

Panqueque de manzana al rum \$ 16.000

Banana Split Selquet \$24.000

Recargo crema o dulce de leche \$ 1.800

BEBIDAS

Sin alcohol



Gaseosas

Línea Coca-Cola \$ 6.500

Agua mineral \$ 6.300

Agua saborizada \$ 6.800

Energizantes \$ 7.500

Limonada con menta y jengibre \$ 9.500

Limonada con maracuyá \$ 9.500

Pomelada \$ 9.500

Exprimido de naranja o pomelo \$ 10.000

Licados al agua \$ 10.000

Licados con leche \$ 11.500

CERVEZAS

Tulipa Warsteiner \$ 8.500

Pinta Warsteiner \$ 9.000

Tulipa Imperial \$ 7.500

Pinta Imperial \$ 8.000

Porrón Heineken \$ 8.800

Servicio De Triolet \$ 8.500

(3 Cazuelitas)

Las cervezas se sirven acompañadas de una canasta
de papas fritas caseras o de una cazuelita
según disponibilidad.

VINOS

Malbec

Angelica Zapata Malbec Alta \$ 95.000
(Bodega Catena Zapata)

Rutini \$ 75.000
(Bodega La Rural)

D.v. Catena Malbec- Malbec \$ 70.000
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien \$ 28.000
(Bodega Catena Zapata)

Encuentro \$ 28.500
(Bodega Rutini)

Trumpeter \$ 30.000
(Bodega La Rural)

Alamos \$ 21.000
(Bodega Alamos)

Petite Fleur Malbec \$ 40.000
(Bodega Monteviejo)

Lindaflor Malbec \$ 78.000
(Bodega Monteviejo)

Mariflor Malbec \$ 48.000
(Bodega Rolland)

La Posta Pizzella Malbec \$ 24.000
(Bodega Casa Pirque)

Luca Malbec \$ 80.000
(Bodega Casa Pirque)

Pinot Noir

Mariflor Pinot Noir (Bodega Rolland) \$ 48.000

Luca Pinot Noir \$ 65.000
(Bodega Casa Pirque)

Cabernet Sauvignon

D.v. Catena Cabernet
- Cabernet \$ 65.000
(Bodega Catena Zapata)

Angelica Zapata
Cabernet-Sauvignon Alta \$ 58.000
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien \$ 28.000
(Bodega Catena Zapata)

Encuentro \$ 28.000
(Bodega Rutini)

Trumpeter \$ 29.000
(Bodega La Rural)

Alamos \$ 22.000
(Bodega Alamos)

Bivarietales Blend

Rutini Cabernet - Malbec \$ 49.000
(Bodega La Rural)

D.v. Catena Cabernet - Malbec \$ 58.000
(Bodega Catena Zapata)

Saint Felicien Cabernet - Merlot \$ 28.500
(Bodega Catena Zapata)

Nicasia Red Blend - Malbec \$ 24.500
(Bodega Catena Zapata)

Clos de los Siete Blend \$ 37.000
(Bodega Clos de los Siete)

La Posta Blanco White Blend \$ 28.000
(Bodega Casa Pirque)

Luca Beso de Dante Blend \$ 105.000
(Bodega Casa Pirque)

VINOS

Syrah

Saint Felicien \$ 28.500
(Bodega Catena Zapata)

Merlot

Angelica Zapata Merlot Alta \$ 59.000
(Bodega Catena Zapata)

Rosado

Trumpeter Reserva \$ 32.000
(Bodega La Rural)

Alamos Maceración Atenuada \$ 22.000

L'argentin de Malartic Rose \$ 28.500
(Bodega Diamandes)

Sauvignon Blanc

Rutini \$ 55.000
(Bodega La Rural)

Saint Felicien \$ 29.000
(Bodega Catena Zapata)

Mariflor Sauvignon Blanc \$ 49.000
(Bodega Rolland)

Cosecha Tardia

Alamos \$ 21.000
(Bodega Catena Zapata)

Petite Fleur Torrontes \$ 39.000
(Bodega Monteviejo)

Pequeñas Bodegas

Aristides Merlot \$ 28.500
Pasarisa Syrah \$ 28.500
La Posta Glorieta Pinot Noir \$ 28.000

Selección Alta Gama

Catena Zapata Malbec \$ 250.000
Argentino (Bodega Catena Zapata)

Apartado Rutini Gran Malbec \$ 185.000
(Bodega La Rural)

Apartado Rutini Gran Blend \$ 178.000
(Bodega La Rural)

Antología XXXVIII Rutini \$ 135.000
(Bodega La Rural)

Terrazas Grand Malbec \$ 85.000
(Bodega Terrazas De Los Andes)

Terrazas Grand Cabernet \$ 90.000
Sauvignon (Bodega Terrazas De Los Andes)

Chardonnay

Angelica Zapata Chardonnay
Alta (Bodega Catena Zapata) \$ 66.000

Rutini (Bodega La Rural) \$ 58.000

Saint Felicien (Bodega Catena Zapata) \$ 28.500

Trumpeter (Bodega La Rural) \$ 32.000

Alamos (Bodega Alamos) \$ 22.000

Lindaflor Chardonnay
(Bodega Monteviejo) \$ 55.000

Vino por Copa

Saint Felicien Cabernet-Merlot
o Sauvignon Blanc \$ 9.500
(Bodega Catena Zapata)

Trumpeter Cabernet Sauvignon
o Chardonnay \$ 9.500
(Bodega La Rural)

Alamos Red Blend \$ 9.500
(Bodega Alamos)

ESPUMANTES

Bodega Rutini

Encuentro Brut Nature.....	\$ 38.000
Rutini Extra Brut.....	\$ 60.000

Bodega La Rural

Trumpeter Extra Brut.....	\$ 37.000
Trumpeter Extra Brut Rose.....	\$ 38.000

Espumosos

Baron B Extra Brut.....	\$ 78.000
Chandon Cuvée Reserve.....	\$ 40.000
Blanc De Blancs	
Chandon Cuvée Reserve.....	\$ 40.000
Blanc De Noirs	
Chandon Brut Nature.....	\$ 34.000
Chandon Brut Rose.....	\$ 34.000
Chandon Extra Brut.....	\$ 38.000
Chandon Aperitif.....	\$ 28.000
Chandon 187cc Rose.....	\$ 13.000
Chandon 187cc.....	\$ 12.000
Copa Chandon.....	\$ 9.000

APERITIVOS

Antica Formula.....	\$ 19.000
Perfect Service: Con hielo y piel de naranja.	
Carpano Rosso.....	\$ 9.500
Carpano Bianco.....	\$ 9.500
Carpano Dry.....	\$ 9.500
Gancia.....	\$ 9.500
Martini.....	\$ 9.500
Cinzano.....	\$ 9.500
Fernet Branca.....	\$ 9.500
Bitter Campari.....	\$ 9.500
La Fuerza Rosso.....	\$ 10.000
La Fuerza Blanco.....	\$ 10.000

Dom Perignon Cuvee.....	\$1.700.000
Veuve Clicquot Ponsardin Brut.....	\$ 780.000
Moet Brut Imperial.....	\$ 550.000

CANAPÉS

3 unidades
\$6.000

6 unidades
\$9.000

AGUARDIENTES

Vodka Absolut.....	\$ 11.000
Vodka Belvedere.....	\$ 11.000
Vodka Level.....	\$ 11.000
Vodka Ciroc.....	\$ 11.000
Vodka Grey Goose.....	\$ 21.000
Ron Havana Club.....	\$ 11.000
Ron Havana Club 7 Años.....	\$ 14.000
Gin Beefeater.....	\$ 13.500
Gin Sur.....	\$ 13.500
Gin Tankeray.....	\$ 15.000
Gin Bombay.....	\$ 16.000
Gin Hendrick's.....	\$ 17.000
Grapa Candolini.....	\$ 12.000
Tequila Don Julio.....	\$ 23.000

COGNACS

Carlos III.....	\$ 22.000
Carlos I.....	\$ 18.000
Hennessy.....	\$ 22.000

COCKTAILS

Clásicos Recomendados



Spritz	\$ 11.000
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.	
Negroni	\$ 11.000
Gin, Campari y Carpano Rosso.	
Mojito	\$ 11.000
Ron, menta fresca, azúcar, limón y soda.	
Old Fashioned	\$ 11.000
Bourbon, naranja, azúcar y Bitter Angostura.	
Pisco Sour	\$ 11.000
Pisco, jugo de limón, clara de huevo y azúcar.	
Tom Collins	\$ 11.000
Gin, jugo de lima, azúcar, soda.	
Cosmopolitan	\$ 11.000
Vodka, Cointreau y jugo de Cranberry.	
Bloody Mary	\$ 11.000
Vodka, salsa Worcester, tabasco, limón, jugo de tomate y apio.	
Manhattan	\$ 11.000
Bourbon, Carpano Rosso y Angostura.	
Cynar Julep	\$ 11.000
Cynar, menta, jugo de limón y pomelo, azúcar.	
Apóstol N° 1	\$ 11.000
Príncipe de los apóstoles, syrup especiado, tónica, pepino y twist de pomelo.	
Classic Champagne Cocktail	\$ 11.000
Espumante, azúcar, angostura, twist de lima.	
Caipirinha	\$ 11.000
Lima, azúcar, cachaça y hielo.	

LICORES

Tía María	\$ 8.800
Strega	\$ 11.500
Sambuca	\$ 11.500
Cointreau	\$ 11.500
Amarula	\$ 11.500
Grand Marnier	\$ 11.500
Frangélico	\$ 11.500
Drambuie	\$ 11.500
Malibú	\$ 11.500
Bailey's	\$ 15.500
Jagermeister	\$ 17.500
Borghetti	\$ 10.000

FAMILIA CARPANO

Juan Luciani - Bartender

Antica Negroni Antica Formula, Bitter Campari y Gin	\$ 17.000
Hanky Panky Gin, Antica Formula y Fernet Branca	\$ 17.000
Af Special Cup Antica Formula, Gin Hendrick's, lima limon, pepino y frutilla	\$ 17.000
Carpano Smash Pomelo, naranja, Carpano Rosso, azúcar negra y menta	\$ 10.500
Carpano Americano Carpano Rosso, Bitter Campari y soda	\$ 10.500
Carpano Bianco Spritz Carpano Bianco, Angostura, soda y espumante	\$ 10.500
Carpano Vermouth Coctail 1884 Carpano Dry, Angostura, Syrup	\$ 10.500
Branca Fresh Fernet Branca, Punt Emes y jugo de ananá.	\$ 10.500

WHISKIES

Ballantine's Finest	\$ 14.000
Ballantine's 12 Años	\$ 21.000
Cardhu	\$ 29.000
J & B	\$ 16.000
Old Par	\$ 17.000
Johnnie Walker Red Label	\$ 28.000
Johnnie Walker Black Label	\$ 33.000
Jonhhie Walker Green Label	\$ 50.000
Johnnie Walker Gold Label	\$ 67.000
Johnnie Walker Blue Label	\$ 150.000
Jack Daniel's	\$ 33.000
Jim Bean	\$ 24.000
The Macallan Select Oak	\$ 155.000
Jameson	\$ 19.000
Jameson 12 Años	\$ 22.000
The Glenlivet 12 Años	\$ 27.000
Glenfiddich 12 Años	\$ 31.000
Talisker 10 Años	\$ 37.000
Glen Morangie	\$ 50.000

THE CHIVAS FAMILY	ROYAL SALUTE
12 Años \$39.000	21 Años \$ 165.000
18 Años \$46.000	Hundred Cask \$450.000
25 Años \$185.000	38 Años \$660.000

Av. Figueroa Alcorta 6402,
Buenos Aires,
Argentina.

selquet
Restaurante + Bar

Contacto:
011 4787-6743
7:00 - 1:00 a.m.

EVENTOS CORPORATIVOS, PRIVADOS Y SOCIALES

EVENTOS CORPORATIVOS

- Desayunos de negocios
- Presentación de productos
- Work Shop
- Team Building



EVENTOS PRIVADOS

- Encuentro de negocios
- Meeting Point
- Actividades de networking

EVENTOS SOCIALES

- Cumpleaños
- Casamientos
- Aniversarios
- Bautismo
- Comunion
- Despedidas



Estamos Ubicados en
Av. Figueroa Alcorta 6402



Seguinos en Instagram
 @selquetrestaurantbar

LOS CLASICOS NO PASAN DE MODA - SINCE 1975