

TORREÓN

DEL MONJE

120 AÑOS

CRECIENDO JUNTOS





CARPAS & SOMBRILLAS DISPONIBLES

temporada **2026**

¡HASTA 4 CUOTAS SIN INTERÉS!*

*consultar tarifas y promociones bancarias vigentes

A hand is holding a light-colored ceramic bowl filled with fresh fruit, including strawberries, blueberries, and a slice of kiwi. Below the bowl, another hand is holding a dark-colored mug. The background is a dark, textured green, possibly foliage. The text is overlaid in the center in a bold, white, serif font.

**DESAYUNOS
BRUNCHS &
MERIENDAS**



Nos sentimos orgullosos de apoyar a los productores locales que se esfuerzan a diario por fomentar al triple impacto. Priorizando la calidad del plato, cuidando al medio ambiente e incentivando la compra directa a los pequeños productores locales.

CAFETERÍA

	POCILLO	JARRITO	TAZA
Café Expreso	\$4.500	\$5.600	\$7.100
Café Cortado	\$4.500	\$5.600	\$7.100
Lágrima	\$4.500	\$5.600	\$7.100
Café con Leche			\$7.100
Submarino			\$8.100
Chocolatada			\$5.600
Crema (adicional)			\$2.200
Adicional Leche Vegetal	\$ 800	\$ 850	\$ 900
Adicional Café de especialidad			\$2200

ESPECIALES

TORREÓN

Café, crema chantilly, cognac, chocolate rallado y canela. \$9.700

CAPUCCINO

Café con leche, crema, chocolate y canela. \$9.700

IRLANDÉS

Café, crema chantilly, whisky y canela. \$9.700

CAFÉ CONDENSADO

Café con leche condensada, crema y almendras. \$9.700

ICED DRINKS

ICED FLAT WHITE \$8.300

Doble shot de espresso, leche espumada, hielo.

LATTE DE CAMELO \$8.300

ICED COFFEE

Espresso, dulce de leche crema y chocolate \$8.300

TÉ

EN HEBRAS A BASE DE TÉ NEGRO

Chai con jengibre, cáscara de naranja, canela, pimienta negra, anís estrellado, clavo de olor y cardamomo.

\$7.600

EN HEBRAS A BASE DE TÉ VERDE

DIGESTIVO. Cáscara de naranja amarga, pomelo y jengibre.

\$7.600

INFUSIÓN NATURAL

100% natural. Hojas de menta combinadas con jengibre, limón y miel.

\$4.200

TÉ EN SAQUITOS



Consultar Variedades \$4.300

Adicional Jarrita de Leche \$1.600

Adicional Jarrita de Leche Vegetal \$2.700

Adicional Crema \$2.200

MEDIALUNAS & CROISSANT

Medialuna de manteca \$2.000

Medialunas con Jamón y Queso (2u.) \$7.900

Croissant \$8.100

Croissant con Jamón y Queso \$10.600

Croissant relleno de chocolate, nutella y banana. \$12.200

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.



DESAYUNOS Y MERIENDAS

TODAS INCLUYEN INFUSIÓN +JUGO DE NARANJA

01.

MARDEL PLATA

Infusión a elección + 2 medialunas
\$9.700

02.

CLÁSICO JAMÓN Y QUESO

Infusión a elección + 2 medialunas
con jamón y queso
\$12.700

03.

DULCE

Con budín a elección de chocolate y
naranja o carrot cake
\$11.300

04.

SALUDABLE

2 tostadas de pan negro multise millado, fetas
de queso, dip de palta y ensalada de fruta
\$15.400

05.

LAGRAN OLA

EN HONOR A NUESTROS SURFERS QUE
CORRIERON LA GRAN OLA TORREÓN EN EL
70'
Bowl de granola, yogurt natural, frutas de
estación y un toque de miel.
\$17.200

06.

COMO EN CASA

Con tostadas de pan blanco o negro (4u.)
+ queso crema y mermelada
\$16.500

07.

AMERICANO

PEDILO DE 8 a 12 HS Y DE 16 A 19 HS. Con
tostadas de pan blanco, huevos revueltos y
panceta (a elección) + dip de queso crema.
\$19.500

08.

FRANCÉS

Con tostado de jamón y queso en pan brioche.
También podés pedirlo vegetariano con queso
y tomate.
\$16.200

09.

TOSTÓN PROTEICO

PEDILO DE 8 a 12 HS Y DE 16 A 19 HS. Tostón
proteico servido en pan integral, con huevo
revuelto y palta.
\$19.500

10.

HUEVOS MOLLET

PEDILO DE 8 a 12 HS Y DE 16 A 19 HS.
Con espinaca gratinada, salsa mornay
y tostadas de campo
\$21.000



Consultar productos disponibles

MINITORTAS \$15.400

Crumble de Manzana
 Oreo
 Tiramisú
 Lemon Pie
 Chocotorta
 Cheese Cake de Frutos Rojos
 Delicia de Chocolate
 Pavlova

TOSTADAS

En pan blanco o negro multise millado

Porción (4 unidades)	\$ 6.400
Media porción (2 unidades)	\$ 3.700
Queso crema y mermelada	\$ 4500
Queso crema	\$ 2.400
Manteca	\$ 2.400
Dulce de Leche	\$ 2.400
Mermelada	\$ 2.400
Miel	\$ 2.400

PASTELERÍA | PANADERÍA

Budín húmedo de naranja y chocolate	\$6.300
Scon de queso	\$5.700
Budín vegano	\$6.900
Pasta Frola	\$6.900
Carrot Cake	\$6.300
Roll de Canela	\$6.300

TOSTADOS

TOSTADO EN PAN ÁRABE

Jamón y queso	\$ 11.700
Jamón crudo y queso	\$ 13.200
Tomate y queso	\$ 10.500

TOSTADO EN PAN BRIOCHE

Jamón y queso	\$ 15.400
Lomito ahumado y cheddar	\$17.800

Adicional Pan keto \$5.000

¡MERIENDA POWER!

\$52.000

Elegí dos infusiones: café expreso,
 cortado, café con leche o té
 2 juguitos de naranja
 2 medialunas con jamón y queso
 1 brioche de lomito ahumado y cheddar
 1 minitorta a elección
 1 budin a elección

BRUNCH TORREÓN

Pedilo de 10 a 12 hs

Huevos revueltos
 Tostón de burrata
 Humus con tostadas
 Tostadas con roll de jamón y queso
 Scon de queso
 Ensalada de frutas
 Bowl granola
 Croissant relleno de nutella

\$71.800

¡Incluye dos copas con jugo de naranja!

Pedilo con dos Aperol Spritz
 adicional a \$ 20.000



*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.

HAMBURGUESAS & SANDWICHES





SANDWICHES

¡En panini de queso!

SANDWICH DE BONDIOLA

Bondiola desmenuzada, cebolla caramelizada, barbacoa y crocante bacon.
\$26.000

SANDWICH DE POLLO

Con queso gratinado, rúcula, tomates asados y guacamole.
\$26.000

SANDWICH DE LOMITO

Con provolone, panceta, rúcula, manteca de chimichurri
\$30.000

PANINI CON VEGETALES

Pan vegano, relleno con vegetales de estación asados, hongos y queso gratinado.
\$24.000

SANDWICH BAGUETTE MEDITERRANEO

Con rúcula, jamón crudo, burrata y pesto de tomates secos.
\$26.000

HAMBURGUESAS

TORREÓN BURGUESA

Medallón de carne, panceta crocante, queso tybo y cebolla caramelizada, en pan de papa.
\$27.500

PROVO - BURGUER

Medallón de carne con provoleta y panceta, servida con papas y mayonesa de chimichurri.
\$29.000

VEGGIE - BURGUER

Medallón (mix hongos con arroz yamani), queso gratinado rúcula, pickles de remolacha y palta.
\$24.000

DOUBLE CHEESE BURGUER

Doble medallón, doble cheddar.
\$32.000

Adicional

Medallón EXTRA de burger
\$4.700

Aros de Cebolla

Cambía las papas por aros de cebolla
\$3.500

Incluye gaseosa/agua + papas fritas

TORREÓN
HOTEL

PLATOS





Nos sentimos orgullosos de apoyar a los productores locales que se esfuerzan a diario por fomentar al triple impacto. Priorizando la calidad del plato, cuidando al medio ambiente e incentivando la compra directa a los pequeños productores locales.

ENTRADAS

	1/2 PORCIÓN	PORCIÓN
RABAS TORREÓN Plato tradicional marplatense, orgullo de nuestra cocina. ¡Las servimos con salsa tartara!	\$24.000	\$34.300
BOQUERONES Sobre tostón untado en manteca cítrica.		\$26.600
LANGOSTINOS APANADOS CON PANKO Con coco, servidos con dip de alioli		\$36.300
PAPAS TORREÓN En salsa de queso cheddar, ciboulette y panceta.		\$23.800
PROVOLETA CAPRESSE Con tomate cherry asado y albahaca		\$23.900
BURRATA Burrata con textura de tomate y pesto, almendras tostadas y jamón crudo		\$40.300
HUMMUS De garbanzo con tomates cherry confitados y tostada de focaccia		\$23.800
FOCACCIA Con rucula, jamón crudo, parmesano y cherry.		\$26.100
CROQUETAS DE ESPINACA Con alioli de zanahoria ahumada.		\$19.000

VALOR DEL CUBIERTO \$4.000.-

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.



PLATOS PRINCIPALES

PESCA TORREON

Elegimos la pesca fresca del día, seleccionando, especies locales con textura de papa y suave de crema de ajo
\$38.900

FISH & CHIPS

Pesca en tempura con papas fritas.
\$35.600

BONDIOLA BRASEADA

Cocida en cocción lenta y cerveza negra, acompañada con cremoso de batata, miel y jengibre
\$34.000

MILANESA

Con queso y cebolla caramelizada, con guarnición de papas fritas con crema a la provenzal.
\$37.000

SORRENTINOS MAR DEL PLATA

(Opción vegetariana) Auténtica pasta marplatense, rellena de ricotta con salsa de tres tomates y pesto de albahaca
\$27.000

FETUCCINI CON FRUTOS DE MAR

Los clásicos italianos con frutos de mar
\$29.200

OJO DE BIFE A CABALLO CON PAPAS FRITAS

\$41.700

MENU INFANTIL

Fideos caseros
con crema

\$19.200

Chicken nuggets
con papas fritas

\$20.600

ENSALADAS

CAESAR

Mix de hojas verdes, pollo, queso sardo y croutones con el tradicional aderezo caesar.
\$21.000

¡Podés pedirla con Langostinos!

\$29.400

DE PERAS ASADAS

Ensalada de peras con queso azul, calabazas, frutos secos y hojas verdes.
\$24.200

DE QUINOA

Quinoa, rúcula, albahaca, cebolla morada, tomates cherry, huevo, calabaza asada, palta y frutos secos.
\$24.200

TURCA

Hojas de espinaca, tomates cherry, choclo, poroto negro, cebolla morada, crocante de panceta y aliño de mostaza. \$ 24.200

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con crema helada. Producto elaborado en el momento, consultar tiempo de demora aproximado.
\$25.400

ENSALADA DE FRUTAS

\$9.000

PAVLOVA

Con curd de limón y frutas de estación
\$15.200

CRUMBLE DE MANZANA CON HELADO

\$16.800

FLAN CASERO

Con dulce de leche y crema
\$9.500

REVERSIÓN DE QUESO & DULCE (km0)

Seleccionamos quesos y dulces de granjas regionales para reversionar este plato clásico argentino

\$23.100

VALOR DEL CUBIERTO \$4.000.-

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.

A glass pitcher filled with orange juice and ice is being poured into two glasses. The glasses contain orange juice, ice, and a slice of lime. In the foreground, a white plate holds a shrimp salad with avocado, mango, and green onions. The background is a white curtain.

**BEBIDAS
& COCKTAILS**



COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol, Cinzano proSprit,
soda, rodaja de naranja.

\$12.500

CAMPARI TONIC

Campari con agua tónica

\$11.300

COGNAC HENNESSY

(medida)

\$23.700

CYNAR CON POMELO

Cynar, jugo de pomelo rosado,
media rodaja de pomelo

\$11.100

FERNET BRANCA C/COLA

\$11.900

CAIPIRINHA

Cachaça, lima, azúcar

\$11.700

NEGRONI

Campari, gin, vermut

\$11.300

DAIQUIRI

Ron blanco, frutilla, azúcar

\$12.200

CINZANO ROSSO CON SODA

Cinzano Rosso, soda, rodaja
de limón o pomelo

\$11.100

CAIPIROSKA

Vodka Smirnoff, lima, azúcar

\$11.700

JARRA DE CLERICO

Sugerido Norton Cosecha Tardía

\$28.800

CAMPARI ORANGE

Campari, jugo de naranja
exprimido

\$11.300

GANCIA

Batido con azúcar,
solo con limón

\$10.600

JARRA DE SANGRIA

Sugerido Santa Julia malbec

\$25.200

GIN TONIC

HEREDEROS

\$18.600

BEEFEATER

\$15.200

BOMBAY

\$16.200

HENDRIKS

\$23.500

RESTINGA

\$17.200

BULLDOG

\$20.400

WHISKY (medida)

JAMESON

\$12.400

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

\$17.700

JOHNNIE WALKER RED LABEL

\$14.600

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

\$75.800

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.



BEBIDAS

GASEOSA 350 cc. Línea Pepsi

\$4.900

Agua con y sin gas

\$4.900

Aguas saborizadas Levité

Pomelo - Naranja - Manzana - Pomelo Cero

\$4.900

Paso de los toros pomelo/tónica

\$3.900

CERVEZAS

	Lata	Botella
Quilmes Clásica	\$7.000	\$11.000
Quilmes Stout	\$7.000	\$11.000
Stella Artois	\$8.500	\$12.400
Stella Artois Sin alcohol	\$5.700	
Stella Artois Noir	\$8.500	
Corona		\$9.700
Patagonia 24.7 - Amber - Lager del Sur	\$8.700	\$14.000



STELLA ARTOIS



JUGOS NATURALES

BATIDO VERDE DETOX

Ananá, limón, espinaca, jengibre, manzana y pepino.

\$8.900

JUGO EXRIMIDO DE NARANJA

\$8.500

	Vaso	Botella
LIMONADA con jengibre y menta	\$8.700	\$14.700

POMELADA conjengibre,menta y miel	\$8.700	\$14.700
---	---------	----------

NARANJADA con zanahoria y naranja	\$8.700	\$14.700
---	---------	----------

NARANJA & JENGIBRE	\$8.700	\$14.700
-----------------------------------	---------	----------

LICUADOS & MILKSHAKES

LICUADOS con leche o agua

\$9.700

LICUADOS con leche de almendras

\$12.100

MILKSHAKE DE FRUTILLA

\$10.900

MILKSHAKE DE OREO

\$10.900

MILKSHAKE DE FRUTOS ROJOS

\$10.900

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.

A close-up, low-angle shot of a wine glass being filled with red wine. The wine is being poured from a bottle, creating a dynamic splash. The glass is partially filled. In the foreground, a plate of food is visible, including what appears to be a small appetizer or dessert with a garnish. The background is dark and out of focus, with some bokeh lights. The word "VINOS" is overlaid in white, bold, sans-serif font on the right side of the image.

VINOS



VINOS TINTOS

	375cc	3750cc
Santa Julia Malbec – Bodega Zuccardi	\$9.000	\$15.000
Alambrado Cabernet Franc – Bodega Zuccardi		\$16.000
Flores Negras Pinot Noir – Bodega Zuccardi		\$26.600
Malamado Malbec – Bodega Zuccardi		\$22.400
Zuccardi Q Malbec – Bodega Zuccardi		\$43.600
Polígonos del Valle de Uco Malbec – Bodega Zuccardi		\$54.500
Trumpeter Malbec – Bodega La Rural	\$14.000	\$21.000
Rutini Cabernet-Malbec – Bodega La Rural		\$44.800
Altos del Plata Cabernet Sauvignon – Bodega Terrazas		\$22.000
Terrazas Grand Malbec 2019 – Bodega Terrazas		\$52.000
Estate Cabernet Franc – Bodega Casarena		46.600
Appellation Agrelo Cabernet Sauvignon – Casarena		\$62.900
Single Vineyard Naoki Malbec – Casarena		\$65.300
Orgánico Malbec – Casarena		\$73.800
Nicasia Red blend Malbec – Catena Zapata		\$28.000
DV Catena Malbec - Malbec– Catena Zapata		\$45.000
Santa Julia chenin dulce lata		\$8.000
Santa Juliatintillo lata		\$8.000
COPA DE VINO tinto o blanco		\$7.000

VINOS ROSADOS

Santa Julia Rosé – Bodega Zuccardi	\$23.000
Estate Rosé – Bodega Casarena	\$48.400
Terrazas Reserva Malbec Rosé - Bodega Terrazas	\$27.800

VINOS BLANCOS

	375cc	750cc
Serie A Chardonnay – Bodega Zuccardi	\$20.600	\$42.600
Santa Julia Chardonnay – Bodega Zuccardi	\$9.000	\$15.000
Santa Julia chenin dulce		\$15.000
Alambrado Chardonnay – Bodega Zuccardi		\$16.300
Alambrado Sauvignon Blanc		\$16.700
Trumpeter Chardonnay – Bodega La Rural		\$23.000
Trumpeter Sauvignon Blanc – Bodega La Rural		\$24.000
Rutini Chardonnay – Bodega La Rural		\$52.000
Altos del Plata Chardonnay – Bodega Terrazas de los Andes		\$23.000
Terrazas Grand Chardonnay 2020 – Bodega Terrazas		\$47.600
Estate Chardonnay – Bodega Casarena		\$46.600
Nicasia Viognier		\$26.000
DV Catena chardonnay- chardonnay - Catena Zapata		\$35.000

ESPUMANTES

Chandon Extra Brut (750cc) – Bodega Chandon	\$42.400
Chandon Extra Brut (187cc) – Bodega Chandon	\$17.000
Chandon Brut Nature – Bodega Chandon	\$36.300
Baron B Extra Brut – Bodega Chandon	\$78.700
Moët & Chandon Brut Imperial (Francia)	\$405.400
Veuve Clicquot Yellow Label Brut (Francia)	\$430.800
Santa Julia Dulce	\$15.000

*Para que sean aplicables descuentos y beneficios especiales, deberá comunicarlo al mozo previo a solicitar la cuenta. En caso contrario, se aplicará el precio de carta sin descuentos.