

PALACIO DUHAU

PARK HYATT BUENOS AIRES™

LUXURY is PERSONAL

SERVICIO
A LA HABITACIÓN
IN ROOM DINING



ESPAÑOL | ENGLISH

SERVICIO A LA HABITACIÓN

SOBRE NUESTRA FILOSOFÍA	2
DESAYUNO	3
IN ROOM DINING	8
SNACKS	11
POSTRES	12
NIÑOS	13
BEBIDAS	14
CARTA DE VINOS	15

Sobre nuestra filosofía

En Hyatt, nos enorgullece ofrecer las mejores opciones gastronómicas para nuestros huéspedes, pero también consideramos importante tener un impacto positivo en nuestra comunidad y el planeta.

Obtenemos los ingredientes de fuentes naturales, locales y sustentables. Tanto los vegetales como los huevos son orgánicos y de granjas locales. Nuestro salmón está certificado por el Marine Stewardship Council (MSC). Las aves de corral son criadas a cielo abierto y la carne proviene de ganado criado en pasturas. Al mismo tiempo, nuestras relaciones con proveedores y productores locales conducen a una reducción en la huella de carbono.

Nuestros menús están diseñados con dedicación y cuentan con opciones abundantes, saludables y sofisticadas. Para nuestros pequeños huéspedes, ofrecemos un menú infantil diseñado para alentarlos a comer de forma saludable con porciones de tamaño adecuado.

Sin importar lo que ordene, sepa que hemos trabajado con atención, cuidado y amor en cada preparación. Nos esforzamos por satisfacer las solicitudes individuales de nuestros huéspedes y trabajamos arduamente para superar sus expectativas.

¡Será un placer servirle el día de hoy!

Servicio a la habitación

El departamento de In Room Dining en Palacio Duhau - Park Hyatt Buenos Aires ofrece un nivel de servicio y experiencia culinaria igual a la de sus restaurantes.

Opera todos los días 24 horas. Para realizar un pedido le pedimos contactarse con In Room Dining marcando la extensión "0".

DESAYUNO

DESAYUNO CONTINENTAL 28.500 23.553

Selección de viennoiserie artesanal
 Mermeladas, miel orgánica, dulce de leche,
 manteca, frutas de estación
 Bebida caliente a elección y jugo de frutas

DESAYUNO AMERICANO 40.000 33.057

Selección de viennoiserie artesanal
 Mermeladas, miel orgánica, dulce de leche,
 manteca, frutas de estación
 Selección de cereales con leche o yogurt
 Huevos de campo orgánicos a gusto
 Tostada de pan blanco o integral
 Bebida caliente a elección y jugo de frutas

🌱-DESAYUNO VEGANO 28.500 23.553

Selección de viennoiserie artesanal vegana
 Mermelada, miel de caña, pasta de maní,
 frutas de estación
 Yogurt vegano con granola artesanal
 Pan de masa madre, hummus de remolacha,
 palta y tomate
 Bebida caliente a elección y jugo de frutas

🌱 Vegetariano

🌾 Libre de gluten

🐟 Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500
 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos.
 Productos sujetos a disponibilidad.

	PRECIO FINAL	SIN IMPUESTOS NACIONALES
CEREALES	4.700	3.884
Copos de maíz, granola artesanal con frutos secos		
FRUTAS	10.000	8.264
Selección de frutas de estación fileteadas		
LÁCTEOS	4.200	3.471
Yogurt entero natural, yogurt natural descremado, yogurt vegano Selección de quesos		
PANADERÍA		
☞ -Tostadas de pan blanco o pan integral	8.500	7.024
Selección de viennoiserie artesanal: croissant, medialunas argentinas, roll de canela <i>Acompañados de mermelada, dulce de leche, miel orgánica, manteca</i>	16.200	13.388
☞ -Avocado Toast	19.500	16.115
<i>Pan de masa madre, mousse de palta, huevos revueltos</i>		
☞ -Tostada Healthy	19.500	16.115
<i>Pan de masa madre, hummus de remolacha y tomates frescos</i>		
Tostadas francesas	13.500	11.157
Waffle dulce	13.500	11.157
Waffle Salado, bacon, queso cheddar, huevos fritos	13.500	11.157
☞ Vegetariano ☞ Libre de gluten ☞ Pesca sostenible certificada		

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

	PRECIO FINAL	SIN IMPUESTOS NACIONALES
Pancakes	13.500	11.157
Pancakes veganos	13.500	11.157

- Todas nuestras variedades de tostadas francesas, waffles y pancakes clásicos vienen acompañados de crema de vainilla, miel de caña y frutas frescas de estación.

HUEVOS ORGÁNICOS

La porción es de 2 unidades acompañados de panceta, tomate asado, hongos grillados y pan de masa madre

Según escoja:

Huevos hervidos, revueltos, fritos o poché	13.500	11.157
Omelette de huevo o de claras	14.500	11.983
<i>Relleno a elección: jamón natural, jamón crudo, queso mozzarella, hongos, tomate, espinaca y/o cebolla</i>		
Huevos Benedictinos	16.200	13.388
<i>(pan de maíz, jamón natural, salsa holandesa)</i>		
Huevos Florentinos	16.200	13.388
<i>(pan de maíz, espinaca, salsa holandesa)</i>		

🌱 Vegetariano 🌾 Libre de gluten 🐟 Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

	PRECIO FINAL	SIN IMPUESTOS NACIONALES
CAFÉ		
Café expreso, expreso doble, café con leche, cortado, chocolate	4.600	3.801
Cappuccino, lágrima, submarino	6.200	5.123
Jarra de 1 litro de café americano <i>Café descafeinado disponible</i>	10.000	8.264
COLECCIÓN DE TÉ		
English Breakfast, Earl Grey, Blend Palacio Duhau, verde, menta, digestivo, manzanilla	6.200	5.123
JUGOS FRESCOS		
Naranja o pomelo	8.500	7.024
SMOOTHIES		
Care: frutos rojos, leche vegetal, durazno, almendras Digestive: manzana verde, uva, piña, kiwi	10.000	8.264
JUGOS DETOX		
. Kale, apio, espinaca, pepino . Zanahoria, naranja, jengibre, pomelo . Remolacha, naranja, limón, jengibre	10.000	8.264

 Vegetariano
  Libre de gluten
  Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500
 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos.
 Productos sujetos a disponibilidad.

MENÚ DE IN ROOM DINING

ENSALADAS

🌱 - Ensalada de hojas verdes, huevo mollet frito en nido de papa, vegetales orgánicos, polvo de olivas	22.500	18.595
🌱 - Quinoa orgánica, vegetales, garrapiñada de maní, queso de cajú, tomate.	22.500	18.595
🌱 - Queso azul, cherrys asados, rúcula, polvo de olivas, ciruelas d'Agen, aceite de hierbas	25.000	20.661
Hojas verdes, langostinos grillados, manzana y calabazas asadas, croutons	36.700	30.330
Natural	21.000	17.355
Pollo	39.000	32.231
Salmón ahumado	42.000	34.710
Langostinos	42.000	34.710

SOPAS

🌱 - Minestra de vegetales	22.000	18.181
🌱 - Sopa de calabaza, mozzarella de almendras grillada, semillas de calabaza	22.000	18.181
🌱 - Sopa de boniato, vegetales de estación, repollo críspy	22.000	18.181
🌱 - Sopa de arvejas y zucchini	22.000	18.181

🌱 Vegetariano

🌾 Libre de gluten

🐟 Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500
(precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos.
Productos sujetos a disponibilidad.

	PRECIO FINAL	SIN IMPUESTOS NACIONALES
PASTA / RISOTTO / PIZZA		
Cintas al huevo / cintas de espinaca / cintas de morrón asado	33.500	27.685
Gnocchi de ricota	36.500	30.165
🌱-Sorrentinos veganos: Kale, brócoli y tofu orgánico	39.000	32.231
Caramelli de berenjena ahumada	39.000	32.231
Salsa a elección: . Tomates asados, albahaca, polvo de olivas . Bolognesa / . Salsa rosa . Pesto . Manteca . Crema de eneldo		
🌱🌱-Fideos de arroz, tomates asados, albahaca, polvo de olivas negras	33.500	27.685
🌱-Risotto de hongos, hongos grillados y frutos secos	39.000	32.231
🌱-Risotto de zanahoria, crocante de mandarina y zanahorias confitadas	39.000	32.231
🌱-Risotto de calabaza, semillas de zapallo y kale crocante	39.000	32.231
🌱-Pizza Margarita, mozzarella, albahaca, tomates asados	28.500	23.553
Pizza de jamón crudo, parmesano, oliva	30.500	25.206
🌱-Pizza Margarita, mozzarella de almendras, tomate, albahaca	28.500	23.553

🌱 Vegetariano 🌾 Libre de gluten 🐟 Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500
(precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos.
Productos sujetos a disponibilidad.

	PRECIO FINAL	SIN IMPUESTOS NACIONALES
PLATOS PRINCIPALES		
Pechuga de pollo de campo.....	36.500	30.165
🍷-Pesca del océano Atlántico	41.000	33.884
Corte de carne del día Aberdeen Angus.....	47.500	39.256
Milanesa de lomo Aberdeen Angus	44.000	36.363
🍷-Milanesa de berenjena ahumada napolitana	39.000	32.231
PARA COMPARTIR		
Milanesa Duhau (para 2 personas)	74.000	61.157
<i>Milanesa de bife de chorizo con hueso, 750 grs.</i>		
Degustación de carnes	105.000	86.776
<i>Selección de 3 cortes Black Angus</i>		
🍷-Degustación de Mar	100.000	82.644
<i>Selección de 2 pescas de mar, langostinos, calamar</i>		
GUARNICIONES		
Ensalada de hojas verdes	11.500	9.504
Papas fritas Duhau		
Puré de papas		
Vegetales de estación grillados		
Puré de calabaza		
Arroz		

🍷 Vegetariano 🍷 Libre de gluten 🍷 Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

SNACK	PRECIO FINAL	SIN IMPUESTOS NACIONALES
② -Empanadas de queso brie, cebolla, pasas de uva	16.000	13.223
Empanadas de lomo cortada a cuchillo	16.000	13.223
② -Mix de frutos secos	16.000	13.223
② -Rabas, cítricos frescos, salsa tártara	20.000	16.528
② -Nachos con guacamole	16.000	13.223
② -Croquetas de coliflor con salsa chilli	16.000	13.223
② -Bastones crocantes de queso feta, mozzarella y brie, acompañados con salsas picante y agridulce	16.000	13.223

TABLAS

② -Selección de 2 quesos de nuestra cava	26.500	21.900
② -Selección de 4 quesos de nuestra cava	40.000	33.057
Jamón crudo	33.000	27.272
- <i>Acompañados de panes artesanales, frutos secos y mermeladas</i>		

SÁNDWICHES

Tostado argentino de jamón natural y queso fontina	17.500	14.462
Hamburguesa con queso cheddar, cebolla, lechuga, tomate, pickles de pepino y mayonesa de chimichurri en pan de papa	31.500	26.033
Club Sándwich: pollo grillado, lechuga, tomate, queso fontina, huevo, jamón natural	26.500	21.900
Croque Madame: pan brioche, bacon, huevo a la plancha, queso gouda	24.500	20.247
Baguel de salmón ahumado, queso crema con hierbas, rúcula, cebolla, palta pepinillos	29.000	23.966
② -Hamburguesa de lentejas, lechuga, tomate, pickles de pepino, yogurt de chimichurri, queso de almendras	24.500	20.247

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

	PRECIO FINAL	SIN IMPUESTOS NACIONALES
POSTRES		
Snicker <i>Húmedo de chocolate, cremoso de chocolate, garrapiñada de maní, centro de maní y toffée</i>	19.500	16.115
Cheesecake <i>Crocante de pistachos, cheesecake de vainilla y compota de frutos rojos</i>	19.500	16.115
Tiramisú <i>Clásico postre italiano con vainillas, almíbar de café, cacao amargo y crema de queso</i>	19.500	16.115
Selección de helados <i>Crema / Chocolate / Frambuesa</i>	19.500	16.115
Selección de macarons (4 unidades) -	19.500	16.115
<i>Nota: Pueden existir rastros de nueces.</i>		

 Vegetariano
  Libre de gluten
  Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

MENÚ DE NIÑOS

ENTRADA

Dedos de pollo de campo fritos	18.500	15.289
Empanada de carne	14.000	11.570

SANDWICHES

Hamburguesa con queso fontina, tomate, lechuga	21.000	17.355
---	--------	--------

PASTA / PIZZA	22.500	18.595
---------------------	--------	--------

- 🌱 -Fideos con queso (Mac & Cheese)
- 🌱 -Spaghetti con manteca, salsa fileto o salsa rosa
- 🌱 -Pizza con mozzarella

GUARNICIONES	9.500	7.851
Ensalada de hojas verdes, papas fritas		
Duhau, puré de papas		

CARNES Y PESCADOS

🌱 -Pesca del Océano Atlántico	33.000	27.272
Corte de carne del día, Aberdeen Angus	35.000	28.925
Pechuga de pollo de campo	28.500	23.553
Milanesa de lomo (1 medallón)	32.000	26.446

🌱 Vegetariano 🌾 Libre de gluten 🐟 Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

BEBIDAS

AGUA MINERAL

Agua Vaico sin gas o con gas	5.200	4.297
Aqua Panna	19.000	15.702
San Pellegrino	19.000	15.702

GASEOSAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite,	5.200	4.297
Schweppes tónica		

TÉS HELADOS & LIMONADAS	7.800	6.446
Té helado clásico, té verde helado, té digestivo helado, limonada, limonada rosada		

CERVEZAS

Corona	12.400	10.247
Patagonia Amber	9.600	7.933

COCKTAILS

Gin Tonic	14.000	11.570
(Tanqueray, Schweppes)		
Vodka Tonic	14.000	11.570
(Wiborowa, Schweppes)		
Aperol Spritz	14.000	11.570
(Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja)		
Negroni	14.000	11.570
(Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso, rodaja de naranja)		
Garibaldi	14.000	11.570
(Campari, jugo de naranja)		
Fernet Cola	14.000	11.570
(Fernet Branca, Coca-Cola)		
Americano	14.000	11.570
(Campari, Vermouth Rosso, soda, rodaja de limón)		

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

VINOS POR COPA

BLANCO		COPA
Gaia White Blend	16.500	13.636
Domaine Bousquet Chardonnay	18.000	14.876
TINTO		
Gaia Malbec Orgánico	16.500	13.636
Finca La Anita Gran Corte Blend	18.000	14.876
ESPUMANTE		
Palacio Duhau Special Cuvée, Zuccardi	16.000	13.223

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

VINOS POR BOTELLA

CHAMPAGNE

BOTELLA

Moët Imperial Brut	400.000	330.578
Veuve Clicquot Yellow Label Brut.....	400.000	330.578

ESPUMANTE

Amalaya Brut Nature	46.000	38.016
Doña Paula Sauvage Blanc	53.000	43.801
D.V. Catena Brut Nature	71.000	58.677
Palacio Duhau Special Cuvée, Zuccardi	60.000	49.586

BLANCO

Gaia White Blend - Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc	65.000	53.719
Domaine Bousquet Chardonnay	71.000	58.677

ROSADO

Finca La Anita Malbec Rosé	48.000	39.669
Gaia Rosé by Domain Bousquet	65.000	53.719

TINTO

Gaia Malbec Orgánico	65.000	53.719
Finca La Anita Gran Corte Blend 2019	71.000	58.677
Domaine Bousquet Gran Reserva	78.000	64.462
Ameri Malbec	84.000	69.421
Barda Pinot Noir	110.000	90.909



Vegetariano



Libre de gluten



Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 10.500 (precio sin impuestos nacionales 8.677,68). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

IN ROOM DINING

ABOUT OUR PHILOSOPHY	2
BREAKFAST	3
IN ROOM DINING MENU	8
SNACKS	11
DESSERTS	12
KIDS	13
BEVERAGES	14
WINE LIST	15

About our philosophy

At Hyatt, we take great pride in sourcing our food thoughtfully: on top of getting the best ingredients for our guests, we care about having a positive impact on the community and the planet.

We get our ingredients from natural, local, and sustainable sources. Our vegetables and eggs are organic and from local farms. Our salmon is certified by the Marine Stewardship Council (MSC). Our poultry is pasture raised, and our meat is Grass Fed. Our great relationship with local suppliers and producers also leads to a reduced carbon footprint.

Our menus are carefully designed, and feature plentiful, healthy, and sophisticated options. For our little guests, we carry a kid's menu that is crafted to encourage them to eat healthy right-sized portions.

No matter what you order, a great deal of thought, care and love has gone into each preparation. We strive to honor the individual requests of our guests and work hard to exceed their expectations.

Hopefully, we will have the pleasure of serving you today!

In room dining

In Room Dining at Palacio Duhau - Park Hyatt Buenos Aires provides a level of service and culinary experience on par with the hotel's restaurants.

Operating 24 hs. Please contact In Room Dining by dialing the extension "0".

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
DESAYUNO		
DESAYUNO CONTINENTAL	28.500	23.553
Selection of homemade pastry		
Jam, organic honey, 'dulce de leche', butter,		
seasonal fruits		
Selection of hot beverage and juice of choice		
DESAYUNO AMERICANO	40.000	33.057
Selection of homemade pastry		
Jam, organic honey, 'dulce de leche', butter,		
seasonal fruits		
Cereals with milk or yogurt		
Organic farm eggs cooked any style with		
white or whole-wheat toast		
Selection of hot beverage and juice of choice		
 -DESAYUNO VEGANO	28.500	23.553
Selection of homemade pastry		
Jam, honey cane, caju cheese, seasonal fruits		
Vegan yogurt with granola		
Sourdough bread toast, beet hummus, avoca-		
do and tomato		
Selection of hot beverage and juice of choice		

 Vegetarian
  Gluten free
  Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
 Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
CEREALS	4.700	3.884
Cornflakes, artisanal granola with nuts		
FRUITS	10.000	8.264
Selection of seasonal fruit slices		
DAIRY	4.200	3.471
Natural whole yogurt, natural low-fat yogurt or vegan yogurt		
Selection of cheese		
BAKERY		
🌱 -Toasted white bread or whole wheat bread	8.500	7.024
Selection of artisan pastry:	16.200	13.388
croissant, argentine medialuna, cinnamon roll - Served with organic honey, 'dulce de leche' and butter		
🌱 -Avocado Toast		
Sourdough bread, avocado mousse, scrambled eggs	19.500	16.115
🌱 -Healthy Toast		
Sourdough bread, beet hummus and fresh tomatoes	19.500	16.115
French Toast	13.500	11.157
Waffle dulce	13.500	11.157
Savoury waffle, bacon, cheddar, eggs	13.500	11.157

🌱 Vegetarian

🌾 Gluten free

🐟 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
Pancakes	13.500	11.157
Vegan Pancakes	13.500	11.157

- Our variety of French toasts, waffles and classic
pancakes are served with vanilla cream, cane honey,
fresh fruit

ORGANIC EGGS

*The portion includes 2 eggs served with crispy
bacon, roasted tomatoes, grilled mushrooms and
sourdough bread*

Your choice of two eggs:

boiled, scrambled, fried or poached	13.500	11.157
---	--------	--------

Egg omelette or white egg omelette.....	14.500	11.983
---	--------	--------

- Optional fillings: Natural ham, prosciutto, moz-
zarella, mushrooms, tomato, spinach and/or onion

Eggs Benedict

(Corn bread, natural ham, Hollandaise sauce)	16.200	13.388
--	--------	--------

Florentine Eggs

(Corn bread, spinach, Hollandaise sauce)	16.200	13.388
--	--------	--------

 Vegetarian

 Gluten free

 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
CAFÉ		
Espresso, double espresso, macchiatto, coffee with milk, hot chocolate	4.600	3.801
Cappuccino, small latte, chocolate	6.200	5.123
American coffee 1L pot <i>All coffee available in decaf</i>	10.000	8.264
TEA COLLECTION		
English breakfast, Earl grey, Palacio Duhau Blend, green, mint, digestive, chamomille	6.200	5.123
FRESH JUICES		
Orange, grapefruit	8.500	7.024
SMOOTHIES		
Care: berries, plant-based milk, peach, almonds Digestive: green apple, grape, pineapple, kiwi	10.000	8.264
DETOX JUICES		
. Kale, celery, spinach, cucumber . Carrot, orange, ginger, grapefruit . Beetroot, orange, lemon, ginger	10.000	8.264

 Vegetarian

 Gluten free

 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
IN ROOM DINING		

SALADS

🌱 - Green leaf salad, fried mollet egg, crispy potato nest, organic vegetables and olive powder	22.500	18.595
🌱 - Organic quinoa, vegetables, peanut, cashew cheese, red onion, tomato	22.500	18.595
🌱 - Blue cheese, cherry tomatoes, arugula, nuts, black olive dust, d'Argen plums, herbs oil	25.000	20.661
Green salad, grilled prawns, roasted apples and squash, croutons	36.700	30.330
Caesar salad with capers, croutons, crispy bacon, parmesan cheese		
. Natural	21.000	17.355
. Grilled chicken	39.000	32.231
. Patagonian trout	42.000	34.710
. Prawns	42.000	34.710

SOUPS

🌱 -Minestrone vegetable soup	22.000	18.181
🌱 -Pumpkin soup, vegan grilled cheese and pumpkin seeds	22.000	18.181
🌱 -Sweet potato soup, seasonal vegetables, crispy cabbage	22.000	18.181
🌱 -Green pea and zucchini soup	22.000	18.181

🌱 Vegetarian 🌾 Gluten free 🐟 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
PASTA / RISOTTO / PIZZA		
Homemade pasta / Homemade spinach pasta	33.500	27.685
/ Homemade roasted red pepper pasta		
Ricotta gnocchi	36.500	30.165
🌱🌱-Vegan Sorrentinos: kale, broccoli,	39.000	32.231
and organic tofu		
🌱🌱-Prawns and beetroot agnolotti	39.000	32.231
Sauce of choice:		
. Roasted tomatoes & basil		
. Bolognese sauce		
. Tomatoes & cream		
. Pesto		
. Butter		
. Dill cream		
🌱-Rice noodles, roasted tomatoes, basil,	33.500	27.685
black olive powder		
🌱-Mushroom risotto, grilled mushrooms	39.000	32.231
and nuts		
🌱-Carrot risotto, mandarin crisp and carrot	39.000	32.231
confit		
🌱-Pumpkin risotto, grilled mushrooms and nuts	39.000	32.231
Margarita pizza, mozzarella, basil leaves, roasted	28.500	23.553
tomatos		
🌱-Prosciutto pizza, parmesan cheese, olives	30.500	25.206
Margarita pizza, almond mozzarella, tomato,	28.500	23.553
basil		

🌱 Vegetarian 🌾 Gluten free 🐟 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
MAIN DISHES		
Free range chicken breast	36.500	30.165
🌱-Catch of the Atlantic Ocean	41.000	33.884
Aberdeen Angus cut of the day	47.500	39.256
Classic Loin Milanesa (breaded beef)	44.000	36.363
🌱-Breaded smoked eggplant napolitana	39.000	32.231
(with tomato sauce and cheese)		
TO SHARE		
Milanese Duhau (for 2 people)	74.000	61.157
<i>Steak with bone milanese, 750 grs.</i>		
Duhau Meat Selection	105.000	86.776
<i>3 cuts of Black Angus</i>		
🌱-Ocean selection	100.000	82.644
<i>2 catches of the day, grilled prawns, squid</i>		
SIDE DISHES	11.500	9.504
Mixed greens salad		
Duhau's French fries		
Mashed Potatoes		
Grilled vegetables		

🌱 Vegetarian

🌾 Gluten free

🐟 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

SNACK	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
🌀 -Brie cheese, onions, raisin empanadas	16.000	13.223
Loin empanadas	16.000	13.223
🌀 -Mixed nuts	16.000	13.223
🌀 -Fried squid breaded rings, fresh citrus,	20.000	16.528
🌀 -tartar sauce		
🌀 -Nachos with guacamole	16.000	13.223
🌀 -Cauliflower croquettes with sweet	16.000	13.223
🌀 -chilli sauce		
🌀 -Crispy cheese sticks with Feta, Mozzarella and Brie, accompanied with spicy and sweet and sour sauces	16.000	13.223
CHEESE PLATTERS		
🌀 -Two cheese selection from our cellar	26.500	21.900
🌀 -Four cheese selection from our cellar	40.000	33.057
Prosciutto	33.000	27.272
<i>Served with assorted homemade breads, nuts and jam</i>		
SANDWICHES		
Classic Argentinean toasted sandwich, ham, fontina cheese	17.500	14.462
Cheeseburger with onion, lettuce, tomato, pickles, chimichurri mayonnaise in potatoes bread	31.500	26.033
Club Sandwich: grilled chicken, lettuce, tomato, fontina cheese, fried egg, ham	26.500	21.900
Croque Madame: brioche bread, bacon, grilled egg, gouda cheese	24.500	20.247
Smoked salmon baguette with herbed cream cheese, arugula, onion, avocado, pickles	29.000	23.966
🌀 -Lentil burger, lettuce, tomato, pickles, chimichurri yogurt, almond cheese	24.500	20.247

*Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.*

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
POSTRES		
Snicker..... <i>Wet chocolate, creamy chocolate, peanut center and toffee</i>	19.500	16.115
Cheesecake..... <i>Crunchy pistachios, vanilla cheesecake and red fruit compote</i>	19.500	16.115
Tiramisú..... <i>Classic Italian dessert with vanilla, coffee syrup, dark chocolate and cream cheese</i>	19.500	16.115
Ice Cream selection..... <i>Vanilla / Chocolate / Raspberry</i>	19.500	16.115
Macarons (4 units)..... -	19.500	16.115
<i>Note: May contain traces of nuts.</i>		

 Vegetarian
  Gluten free
  Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
 Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
KIDS		
STARTERS		
Chicken fingers	18.500	15.289
Three Argentine beef empanadas	14.000	11.570
SANDWICHES		
Burger with fontina cheese,tomato, lettuce	21.000	17.355
PASTA / PIZZA	22.500	18.595
🌱-Mac & Cheese		
🌱-Spaghetti with butter, filetto sauce or to- matoes and cream sauce		
🌱-Mozzarella pizza		
SIDE DISHES		
Seasonal green leafes, french fries, mashed potatoes	9.500	7.851
MEAT AND FISH		
🌱-Catch of the Atlantic Ocean	33.000	27.272
AberdeenAngus cut of the day	35.000	28.925
Organic chicken breast	28.500	23.553
Milanesa (breaded beef)	32.000	26.446

🌱 Vegetarian 🌾 Gluten free 🐟 Certified sustainable fishing

*Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.*

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
BEBIDAS		
MINERAL WATER		
Vaico still or sparkling water	5.200	4.297
Aqua Panna	19.000	15.702
San Pellegrino	19.000	15.702
SODAS		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite,	5.200	4.297
Schweppes tónica		
ICED TEAS AND LEMONADES		
Classic iced tea, Green iced tea, Digestive iced tea, Lemonade, Pink lemonade	7.800	6.446
BEERS		
Corona	12.400	10.247
Patagonia Amber	9.600	7.933
COCKTAILS		
Gin Tonic	14.000	11.570
<i>(Tanqueray, Schweppes)</i>		
Vodka Tonic	14.000	11.570
<i>(Wiborowa, Schweppes)</i>		
Aperol Spritz	14.000	11.570
<i>(Aperol, sparkling wine, soda, orange slice)</i>		
Negroni	14.000	11.570
<i>(Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso, orange slice)</i>		
Garibaldi	14.000	11.570
<i>(Campari, orange juice)</i>		
Fernet Cola	14.000	11.570
<i>(Fernet Branca, Coca-Cola)</i>		
Americano	14.000	11.570
<i>(Campari, Vermouth Rosso, soda, lemon slice)</i>		

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
VINOS POR COPA		
WHITE		COPA
Gaia White Blend	16.500	13.636
Domaine Bousquet Chardonnay	18.000	14.876
RED		
Gaia Malbec Orgánico	16.500	13.636
Finca La Anita Gran Corte Blend	18.000	14.876
SPARKLING		
Palacio Duhau Special Cuvée, Zuccardi	16.000	13.223

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
 Products subject to availability.

	FINAL PRICE	WITHOUT VAT
VINOS POR BOTELLA		

CHAMPAGNE		BOTELLA
Moët Imperial Brut	400.000	330.578
Veuve Clicquot Yellow Label Brut.....	400.000	330.578

SPARKLING		
Amalaya Brut Nature	46.000	38.016
Doña Paula Sauvage Blanc	53.000	43.801
D.V. Catena Brut Nature	71.000	58.677
Palacio Duhau Special Cuvée, Zuccardi	60.000	49.586

WHITE		
Gaia White Blend – Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc	65.000	53.719
Domaine Bousquet Chardonnay	71.000	58.677

ROSE		
Finca La Anita Malbec Rosé	48.000	39.669
Gaia Rosé by Domain Bousquet	65.000	53.719

RED		
Gaia Malbec Orgánico	65.000	53.719
Finca La Anita Gran Corte Blend 2019	71.000	58.677
Domaine Bousquet Gran Reserva	78.000	64.462
Ameri Malbec	84.000	69.421
Barda Pinot Noir	110.000	90.909

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 10500 (price without VAT 8.677,68). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

PALACIO DUHAU

PARK HYATT BUENOS AIRES™

LUXURY IS PERSONAL