

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	3
DESAYUNO	4
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”.

	precio final	sin impuestos nacionales
--	-----------------	-----------------------------

DESAYUNO

DESAYUNO CONTINENTAL	50.000	41.322
Selección de viennoiserie artesanal		
Mermeladas, miel orgánica, dulce de leche, manteca, frutas de estación		
Bebida caliente a elección y jugo de frutas		

DESAYUNO AMERICANO	65.000	53.719
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	50.000	41.322
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 zanahoria, tomates secos y hongos grillados		
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 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). 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	16.000	13.223
Selección de frutas de estación fileteadas		
LÁCTEOS	5.200	4.297
Yogurt entero natural, yogurt natural descremado, yogurt vegano Selección de quesos		
PANADERÍA		
🍷 - Tostadas de pan blanco o pan integral	9.500	7.851
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	20.000	16.528
<i>Pan de masa madre, mousse de palta, huevos revueltos</i>		
🍷 - Tostada Healthy	20.000	16.528
<i>Pan de masa madre, hummus de zanahoria, tomates secos y hongos grillados</i>		
Tostadas francesas	16.500	13.636
Waffle dulce	14.500	11.983
Waffle Salado, bacon, queso cheddar, huevos fritos	14.500	11.983
🍷 Vegetariano 🍷 Libre de gluten 🍷 Pesca sostenible certificada		

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 14.500
(precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos
argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

	precio final	sin impuestos nacionales
Pancakes	14.500	11.983
Pancakes veganos	14.500	11.983

- 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	14.500	11.983
Omelette de huevo o de claras	15.500	12.809
<i>Relleno a elección: jamón natural, jamón crudo, queso mozzarella, hongos, tomate, espinaca y/o cebolla</i>		
Huevos Benedictinos	16.500	13.636
<i>(pan de maíz, jamón natural, salsa holandesa)</i>		
Huevos Florentinos	17.500	14.462
<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 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). 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	7.300	6.033
Cappuccino, lágrima, submarino	7.900	6.528
Jarra de 1 litro de café americano <i>Café descafeinado disponible</i>	12.000	9.917
COLECCIÓN DE TÉ		
English Breakfast, Earl Grey, Blend Palacio Duhau, verde, menta, digestivo, manzanilla	8.000	6.611
JUGOS FRESCOS		
Naranja o pomelo	10.000	7.024
SMOOTHIES		
Care: frutos rojos, leche vegetal, durazno, almendras	12.000	9.917
Digestive: manzana verde, uva, piña, kiwi		
JUGOS DETOX		
. Kale, apio, espinaca, pepino	12.000	9.917
. Zanahoria, naranja, jengibre, pomelo		
. Remolacha, naranja, limón, jengibre		

 Vegetariano

 Libre de gluten

 Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

ENSALADAS

🌱 - Ensalada de hojas verdes, cubos de calabaza asada, garbanzos, garrapiñada nuez, queso feta, aderezo mostaza y miel	25.000	20.661
🌱 - Quinoa orgánica, vegetales, garrapiñada de maní, queso de cajú, tomate	25.000	20.661
🌱 - Queso azul, cherrys asados, rúcula, polvo de olivas, ciruelas d’Agen, aceite de hierbas	25.000	20.661
Hojas verdes, langostinos, palta bruleada, tomates secos, crocante de semillas de sesámo, emulsión de naranja	37.000	30.578
Ensalada Caesar con alcaparras, croutons, panceta, queso parmesano:		
Natural	22.000	18.181
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 brócoli y jengibre, queso brie, nuez garrapiñada y naranja quemada	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 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

	precio final	sin impuestos nacionales
PASTA / RISOTTO / PIZZA		
Cintas al huevo	33.500	27.685
Gnocchi de ricota	36.500	30.165
🌱 - Triangoli de tofu orgánico, arveja, jengibre y lima	39.000	32.231
Raviolis de pechuga de pollo orgánica y tomates secos	39.000	32.231
🌱 - Agnolotti de cabutia asada, salvia y almendras	39.000	32.231
Salsa a elección:		
. Tomates asados, albahaca, Pesto		
. polvo de olivas Manteca		
. Bolognesa Crema de eneldo		
. Salsa rosa		
🌱 🌱 - 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 col morada, gel de manzana verde, repollo encurtido, mousse de queso y repollo asado	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 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

	precio final	sin impuestos nacionales
PLATOS PRINCIPALES		
Pechuga de pollo de campo	45.000	37.190
🌱 - Pesca del océano Atlántico	58.000	47.933
Corte de carne del día Aberdeen Angus	68.000	56.198
Milanesa de lomo Aberdeen Angus	50.000	41.322
🌱 - Milanesa de berenjena ahumada napolitana	42.000	34.317
PARA COMPARTIR		
Milanesa Duhau (para 2 personas)	130.000	107.438
<i>Milanesa de bife de chorizo con hueso, 750 grs.</i>		
Degustación de carnes	145.000	119.834
<i>Selección de 3 cortes Black Angus</i>		
🌱 - Degustación de Mar	130.000	107.438
<i>Selección de 2 pescas de mar, langostinos, calamar</i>		
GUARNICIONES		
Ensalada de hojas verdes	18.000	14.876
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 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

SNACKS	precio final	sin impuestos nacionales
☉ - Empanadas de queso brie, cebolla, pasas de uva	22.000	18.181
Empanadas de lomo cortada a cuchillo	22.000	18.181
Croquetas de pollo y bechamel, salsa de ají amarillo	22.500	18.595
☉ - Mix de frutos secos	22.000	18.181
Rabas, cítricos frescos, salsa tártara	30.000	24.793
☉ - Nachos con guacamole	22.000	18.181
☉ - Gírgolas crispy, criolla de manzana verde y ali	30.000	24.793
oli de limón asado		
☉ - Bastones crocantes de queso feta, mozzarella y brie,	26.500	21.900
acompañados con salsas picante y agri dulce		
☉ - Tortilla de maíz, palta, hongos, pickles de ananá,	25.000	28.099
gel de limón y cilantro, salsa de tomate picante		

TABLAS

☉ - Selección de 2 quesos de nuestra cava	26.500	21.900
☉ - Selección de 4 quesos de nuestra cava	40.000	33.057
Jamón crudo	33.000	27.272

-
*Acompañados de panes artesanales, frutos secos
y mermeladas*

SÁNDWICHES

Tostado argentino de jamón natural y	25.000	20.661
queso fontina		
Hamburguesa con queso cheddar, cebolla,	39.000	32.231
lechuga, tomate, pickles de pepino y mayonesa de chimichurri en pan de papa		
Club Sándwich: pollo grillado, lechuga,	34.000	28.009
tomate, queso fontina, huevo, jamón natural		
☉ - Ciabatta: zucchini crocante, pesto genovese,	28.000	23.140
brie caramelizado, tomates asados, rúcula		
Pan de Viena, trucha confitada, salsa ranchera,	32.000	26.446
pickle de cebolla y rúcula		
☉ - Brioché de berenjena crocante, salsa	28.000	23.140
tonkatsu, kimchi y kale a la plancha		

*Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 14.500
(precio sin impuestos nacionales 11.983,47). 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 toffee</i>	23.000	19.008
Cheesecake..... <i>Crocante de pistachos, cheesecake de vainilla y compota de frutos rojos</i>	23.000	19.008
Tiramisú..... <i>Clásico postre italiano con vainillas, almíbar de café, cacao amargo y crema de queso</i>	23.000	19.008
Selección de helados..... <i>Crema / Chocolate / Frambuesa</i>	23.000	19.008
Selección de macarons (4 unidades)..... -	23.000	19.008
<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 14.500
 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos
 argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

	precio final	sin impuestos nacionales
MENÚ DE NIÑOS		
ENTRADA		
Dedos de pollo de campo fritos	18.500	15.289
Empanada de carne	20.000	16.528
SANDWICHES		
Hamburguesa con queso fontina, tomate, lechuga	28.000	23.140
PASTA / PIZZA	26.500	21.900
🌱 - 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	33.000	27.272
Milanesa de lomo (1 medallón)	33.000	27.272

🌱 Vegetariano 🌾 Libre de gluten 🐟 Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

	precio final	sin impuestos nacionales
BEBIDAS		
AGUA MINERAL		
Agua Vaico sin gas o con gas	8.000	6.611
Aqua Panna	19.000	15.702
San Pellegrino	19.000	15.702
GASEOSAS		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Schweppes tónica	8.000	6.611
TÉS HELADOS & LIMONADAS		
Té helado clásico, té verde helado, té digestivo helado, limonada, limonada rosada	8.500	7.024
CERVEZAS		
Corona	12.400	10.247
Patagonia Amber	10.000	7.900
COCKTAILS		
Gin Tonic (Tanqueray, Schweppes)	20.000	16.528
Vodka Tonic (Wiborowa, Schweppes)	20.000	16.528
Aperol Spritz (Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja)	20.000	16.528
Negroni (Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso, rodaja de naranja)	20.000	16.528
Garibaldi (Campari, jugo de naranja)	20.000	16.528
Fernet Cola (Fernet Branca, Coca-Cola)	20.000	16.528
Americano (Campari, Vermouth Rosso, soda, rodaja de limón)	20.000	16.528

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

VINOS POR COPA

precio
final

sin impuestos
nacionales

BLANCO

copa

Benmarco , Susana Balbo, Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	22.000	18.181
RD, Tacuil, Torrontés, Altos Valles Calchaquies, Salta	23.500	19.421

TINTO

Gualta, Michelini Mufatto, Malbec, Valle de Uco, Mendoza	22.000	18.181
Cloud, Altos Las Hormigas, Cabernet Sauvignon,	23.500	19.421
Luján de Cuyo Mendoza		

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

VINOS POR BOTELLA

precio
final sin impuestos
nacionales

CHAMPAGNE

botella

Moët Chandon Imperial Brut	600.000	495.867
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	600.000	495.867

ESPUMANTE

Palacio Duhau 20 años, Blanc de Blancs, Mendoza	80.000	38.016
Nox, Canopus, Malbec Rosé, Valle de Uco, Mendoza	80.000	78.512
Lagarde Blanc de Noir Millesime 2021, Blanc de Noir, Mendoza	160.000	115.702

BLANCO

Benmarco, Susana Balbo, Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	80.000	66.115
RD, Tacuil, Torrontés, Altos Valles Calchaquies, Salta	85.000	70.247
Barro, Casa Tano, Sauvignon Blanc, Valle de Uco, Mendoza	112.000	92.531

ROSADO

Rosé del Desierto, P.Circulares, Pinot Noir, Valle de Uco Mendoza	70.000	57.851
Chateau Ancon, Pinot Noir, Valle de Uco, Mendoza	150.000	123.966

TINTO

Finca Ollantay, El Bayeh, Syrah, Quebrada de Humahuaca Jujuy	80.000	66.115
Cloud, Altos Las Hormigas, Cab Sauvignon, Luján de Cuyo, Mendoza	80.000	66.115
Gualta Malbec, Michelini Mufatto, Valle de Uco, Mendoza	85.000	70.247
Barda, Chacra, Pinot Noir, Río Negro	130.000	107.438
Oir ese Río, Cabemet Franc, Luján de Cuyo, Mendoza	150.000	123.966

 Vegetariano  Libre de gluten  Pesca sostenible certificada

Todos los pedidos a la habitación tienen un cargo adicional por envío de ARS 14.500 (precio sin impuestos nacionales 11.983,47). Todos los precios son expresados en pesos argentinos. Productos sujetos a disponibilidad.

PALACIO DUHAU

PARK HYATT BUENOS AIRES™

LUXURY *is* PERSONAL

IN ROOM DINING

ABOUT OUR PHILOSOPHY	19
BREAKFAST	20
IN ROOM DINING MENU	24
SNACKS	27
DESSERTS	28
KIDS	29
BEVERAGES	30
WINE LIST	31

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
CONTINENTAL BREAKFAST	50.000	41.322
Selection of homemade pastry		
Jam, organic honey, ‘dulce de leche’, butter,		
seasonal fruits		
Selection of hot beverage and juice of choice		
 AMERICAN BREAKFAST	 65.000	 53.719
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		
 🌱 - VEGAN BREAKFAST	 50.500	 41.322
Selection of homemade pastry		
Jam, honey cane, caju cheese, seasonal fruits		
Vegan yogurt with granola		
Sourdough bread toast, carrot hummus, grilled		
mushrooms and dried tomatoes		
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 14.500 (price without VAT 11983,47). 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	16.000	13.223
Selection of seasonal fruit slices		
DAIRY	5.200	4.297
Natural whole yogurt, natural low-fat yogurt or vegan yogurt		
Selection of cheese		
BAKERY		
🌱 - Toasted white bread or whole wheat bread	9.500	7.851
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	20.000	16.528
🌱 - Healthy Toast		
Sourdough bread, carrot hummus, dried tomatoes and grilled mushrooms	20.000	16.528
French Toast	16.500	13.636
Sweet waffle	14.500	11.983
Savoury waffle, bacon, cheddar, eggs	14.500	11.983

🌱 Vegetarian 🌾 Gluten free 🐟 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

	final price	without VAT
Pancakes	14.500	11.983
Vegan Pancakes	14.500	11.983

- 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	14.500	11.983
---	--------	--------

Egg omelette or white egg omelette.....	15.500	12.809
---	--------	--------

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

Eggs Benedict

(Corn bread, natural ham, Hollandaise sauce).....	16.500	13.636
---	--------	--------

Florentine Eggs

(Corn bread, spinach, Hollandaise sauce)	17.500	14.462
--	--------	--------

 Vegetarian  Gluten free  Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT. Products subject to availability.

	final price	without VAT
COFFEE		
Espresso, double espresso, macchiatto, coffee with milk, hot chocolate	7.300	6.033
Cappuccino, small latte, chocolate	7.900	6.528
American coffee 1L pot	12.000	9.917
<i>All coffee available in decaf</i>		
TEA COLLECTION		
English breakfast, Earl grey, Palacio Duhau Blend, green, mint, digestive, chamomille	8.000	6.611
FRESH JUICES		
Orange, grapefruit	10.000	8.264
SMOOTHIES		
Care: berries, plant-based milk, peach, almonds Digestive: green apple, grape, pineapple, kiwi	12.000	9.917
DETOX JUICES		
. Kale, celery, spinach, cucumber . Carrot, orange, ginger, grapefruit . Beetroot, orange, lemon, ginger	12.000	9.917



Vegetarian



Gluten free



Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT. Products subject to availability.

	final price	without VAT
--	----------------	----------------

IN ROOM DINING

SALADS

🌱 - Mixed greens, roasted squash cubes, chickpeas, candied walnuts, feta cheese, mustard-honey dressing ...	25.000	20.661
🌱 - Organic quinoa, vegetables, peanut, cashew cheese, red onion, tomato	25.000	20.661
🌱 - Blue cheese, cherry tomatoes, arugula, nuts, black olive dust, d'Argen plums, herbs oil	25.000	20.661
Mixed greens, prawns, brûléed avocado, sun-dried tomatoes, sesame seed crunch, orange emulsion ...	37.000	30.578
Caesar salad with capers, croutons, crispy bacon, parmesan cheese		
. Natural	22.000	18.181
. 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
🌱 - Broccoli and ginger soup, brie cheese, candied walnut, and charred orange	22.000	18.181

🌱 Vegetarian 🌾 Gluten free 🐟 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT. Products subject to availability.

	final price	without VAT
PASTA / RISOTTO / PIZZA		
Homemade pasta	33.500	27.685
Ricotta gnocchi	36.500	30.165
🌱 - Vegan triangoli with printed dough: organic tofu, peas, ginger, and lime	39.000	32.231
Organic chicken breast ravioli with dried tomatoes.....	39.000	32.231
🌱 - Agnolotti with roasted buttercup squash, sage, and almonds	39.000	32.231
Sauce of choice:		
. Roasted tomatoes & basil	. Pesto	
. Bolognese sauce	. Butter	
. Tomatoes & cream	. Dill cream	
🌱🌱 - Rice noodles, roasted tomatoes, basil, black olive powder	33.500	27.685
🌱 - Purple cabbage risotto, green apple gel, pickled cabbage, cheese mousse, and roasted cabbage	39.000	32.231
🌱 - Roasted bell pepper risotto with fresh cilantro and seasonal pickled vegetables	39.000	32.231
🌱 - Margarita pizza, mozzarella, basil leaves, roasted tomatoes	28.500	23.553
Prosciutto pizza, parmesan cheese, olives	30.500	25.206
🌱 - Margarita pizza, almond mozzarella, tomato, basil	28.500	23.553

🌱 Vegetarian 🌱 Gluten free 🌱 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). 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	45.000	37.190
🌱 - Catch of the Atlantic Ocean	58.000	47.993
Aberdeen Angus cut of the day	68.000	56.198
Classic Loin Milanese (breaded beef)	50.000	41.322
🌱 - Breaded smoked eggplant napolitana	42.000	34.710
(with tomato sauce and cheese)		
TO SHARE		
Milanese Duhau (for 2 people)	130.000	107.438
<i>Steak with bone milanese, 750 grs.</i>		
Duhau Meat Selection	145.000	119.834
<i>3 cuts of Black Angus</i>		
🌱 - Ocean selection	130.000	107.438
<i>2 catches of the day, grilled prawns, squid</i>		
SIDE DISHES	18.000	14.876
Mixed greens salad		
Duhau's French fries		
Mashed Potatoes		
Grilled vegetables		
Pumpkin Purée		
Rice		

🌱 Vegetarian 🌾 Gluten free 🐟 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT. Products subject to availability.

SNACKS	final price	without VAT
☉ - Brie cheese, onions, raisin empanadas	22.000	18.181
Loin empanadas	22.000	18.181
Chicken and béchamel croquettes with yellow pepper sauce	22.500	18.595
☉ - Mixed nuts	22.000	18.181
☉ - Fried squid breaded rings, fresh citrus, tartar sauce.....	30.000	24.793
☉ - Nachos with guacamole	22.000	18.181
☉ - Crispy oyster mushrooms, green apple criolla,	30.000	24.793
and roasted lemon aioli		13.223
Crispy cheese sticks with Feta, Mozzarella and Brie, accompanied with spicy and sweet and sour sauces	26.500	21.900
☉ - Corn tortilla, avocado, mushrooms, pineapple	25.000	20.661
pickles, lemon gel and cilantro, spicy tomato sauce		

CHEESE PLATTERS

☉ - Two cheese selection from our cellar	32.000	26.446
☉ - Four cheese selection from our cellar	44.000	36.363
Prosciutto	34.000	28.099
<i>Served with assorted homemade breads, nuts and jam</i>		

SANDWICHES

Classic Argentinean toasted sandwich, ham,	25.000	14.462
fontina cheese		
Cheeseburger with onion, lettuce, tomato, pickles, chimichurri mayonnaise in potatoes.....	39.000	26.033
bread		
☉ - Club Sandwich: grilled chicken, lettuce,	34.000	28.099
tomato, fontina cheese, fried egg, ham		
☉ - Ciabatta: crispy zucchini, genovese pesto,	28.000	23.140
caramelized brie, roasted tomatoes, arugula		
Viennese bread, confit trout, ranch sauce,	32.000	26.446
pickled onion, and arugula		
☉ - Crispy eggplant brioche, tonkatsu sauce,.....	28.000	28.099
kimchi, and grilled kale		

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14,500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT. Products subject to availability.

	final price	without VAT
DESSERTS		
Snicker..... <i>Wet chocolate, creamy chocolate, peanut center and toffee</i>	23.000	19.008
Cheesecake..... <i>Crunchy pistachios, vanilla cheesecake and red fruit compote</i>	23.000	19.008
Tiramisú..... <i>Classic Italian dessert with vanilla, coffee syrup, dark chocolate and cream cheese</i>	23.000	19.008
Ice Cream selection..... <i>Vanilla / Chocolate / Raspberry</i>	23.000	19.008
Macarons (4 units)..... -	23.000	19.008
<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 14.500 (price without VAT 11.983,47). 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	20.000	16.528
SANDWICHES		
Burger with fontina cheese,tomato, lettuce	28.000	23.140
PASTA / PIZZA		
🌱 - Mac & Cheese	26.500	21.900
🌱 - 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
Aberdeen Angus cut of the day	35.000	28.925
Organic chicken breast	33.000	27.272
Milanesa (breaded beef)	33.000	27.272

🌱 Vegetarian 🌾 Gluten free 🐟 Certified sustainable fishing

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT.
Products subject to availability.

	final price	without VAT
BEVERAGES		
MINERAL WATER		
Vaico still or sparkling water	8.000	6.611
Aqua Panna	19.500	16.115
San Pellegrino	19.500	16.115
SODAS		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite,	8.000	6.611
Schweppes tónica		
ICED TEAS AND LEMONADES		
Classic iced tea, Green iced tea, Digestive iced tea, Lemonade, Pink lemonade	8.500	7.024
BEERS		
Corona	12.400	10.247
Patagonia Amber	10.000	8.264
COCKTAILS		
Gin Tonic	20.000	16.528
(Tanqueray, Schweppes)		
Vodka Tonic	20.000	16.528
(Wiborowa, Schweppes)		
Aperol Spritz	20.000	16.528
(Aperol, sparkling wine, soda, orange slice)		
Negroni	20.000	16.528
(Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso, orange slice)		
Garibaldi	20.000	16.528
(Campari, orange juice)		
Fernet Cola	20.000	16.528
(Fernet Branca, Coca-Cola)		
Americano	20.000	16.528
(Campari, Vermouth Rosso, soda, lemon slice)		

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT. Products subject to availability.

	final price	without VAT
--	----------------	----------------

WINES BY THE GLASS

WHITE		glass
Benmarco , Susana Balbo, Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	22.000	18.181
RD, Tacuil, Torrontés, Altos Valles Calchaquies, Salta	23.500	19.421
RED		
Gualta, Michelini Mufatto, Malbec, Valle de Uco, Mendoza	22.000	18.181
Cloud, Altos Las Hormigas, Cabernet Sauvignon,	23.500	19.421
Luján de Cuyo Mendoza		

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983.47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT. Products subject to availability.

WINES BY THE BOTTLE

	final price	without VAT
CHAMPAGNE		
		bottle
Moët Chandon Imperial Brut	600.000	495.867
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	600.000	495.867
SPARKLING		
Palacio Duhau 20 años, Blanc de Blancs, Mendoza	80.000	38.016
Nox, Canopus, Malbec Rosé, Valle de Uco, Mendoza	80.000	78.512
Lagarde Blanc de Noir Millesime 2021, Blanc de Noir, Mendoza	160.000	115.702
WHITE		
Benmarco, Susana Balbo, Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	80.000	66.115
RD, Tacuil, Torrontés, Altos Valles Calchaquies, Salta	85.000	70.247
Barro, Casa Tano, Sauvignon Blanc, Valle de Uco, Mendoza	112.000	92.531
ROSE		
Rosé del Desierto, P.Circulares, Pinot Noir, Valle de Uco, Mendoza	70.000	57.851
Chateau Ancon, Pinot Noir, Valle de Uco, Mendoza	150.000	123.966
RED		
Finca Ollantay, El Bayeh, Syrah, Quebrada de Humahuaca Jujuy	80.000	66.115
Cloud, Altos Las Hormigas, Cab Sauvignon, Luján de Cuyo, Mendoza	80.000	66.115
Gualta Malbec, Michelini Mufatto, Valle de Uco, Mendoza	85.000	70.247
Barda, Chacra, Pinot Noir, Río Negro	130.000	107.438
Oir ese Río, Cabernet Franc, Luján de Cuyo, Mendoza	150.000	123.966

Every In Room Dining order has an additional service charge of ARS 14.500 (price without VAT 11.983,47). All prices are in Argentinean pesos and include the applicable VAT. Products subject to availability.

PALACIO DUHAU

PARK HYATT BUENOS AIRES™

LUXURY *is* PERSONAL