



Gümont

SANDWICH PUB



Menú

Gümont nace de algo simple, pero probablemente del **mejor invento de la historia**.

En el siglo XVIII, John Montagu, cuarto conde de sandwich, no quiso levantarse de la mesa de juego. Pidió carne entre dos panes para seguir jugando a las cartas sin ensuciarse las manos. Sin saberlo, acababa de crear uno de los grandes placeres de todos los tiempos.

En **Gümont** celebramos el espíritu del origen del sandwich. Porque algunos inventos resolvieron problemas. **Otros crearon momentos.**

Momentos que merecen una mesa,
un buen sándwich, y algo para brindar.

Así entendemos las cosas en **Gümont**.





Cafetería

◆ CLÁSICOS CALIENTES

TAMAÑOS DISPONIBLES: S · L · XXL

ESPRESSO

\$3.500

SHOT DE CAFÉ CORTO, INTENSO Y CONCENTRADO.

Tamaño: S

ESPRESSO DOBLE

\$3.800

DOBLE SHOT DE CAFÉ, CON MÁS CUERPO E INTENSIDAD.

Tamaño: S

AMERICANO

L \$4.300
XXL \$5.200

ESPRESSO DOBLE CON AGUA CALIENTE.

UN CAFÉ MÁS LARGO Y SUAVE.

Tamaño: L · XXL

MACCHIATO

S \$3.500
L \$4.300

ESPRESSO DOBLE CON UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE LECHE. INTENSO, CON UN TOQUE SUAVE.

Tamaño: S · L

BOMBÓN

S \$4.500
L \$5.900

ESPRESSO DOBLE CON UNA BASE DE LECHE CONDENSADA. DULCE, INTENSO Y CREMOSO.

Tamaño: S · L

FLAT WHITE

\$4.900

ESPRESSO DOBLE CON LECHE EN PROPORCIONES EQUILIBRADAS Y Poca ESPUMA. SUAVE, CREMOSO Y CON BUEN SABOR A CAFÉ.

Tamaño: L

LATTE

L \$4.800
XXL \$5.200

ESPRESSO DOBLE CON LECHE, DONDE PREDOMINA LA SUAVIDAD DE LA LECHE Y UNA ESPUMA LIGERA.

Tamaño: L · XXL

◆ ESPECIALES

TAMAÑOS DISPONIBLES: L · XXL

MOCHA

L \$4.900
XXL \$5.500

ESPRESSO DOBLE CON LECHE Y CHOCOLATE. CREMOSO, DULCE Y CON SABOR INTENSO.

Tamaño: L · XXL

IRLANDÉS

\$6.900

ESPRESSO DOBLE CON UN SHOT DE WHISKY, AZÚCAR Y ESPUMA. UN CAFÉ INTENSO, AROMÁTICO Y CON CARÁCTER.

Tamaño: L

VAINILLA LATTE

L \$5.800
XXL \$6.300

ESPRESSO DOBLE CON LECHE Y UN TOQUE DE VAINILLA. SUAVE, DULCE Y AROMÁTICO.

Tamaño: L · XXL

CARAMEL LATTE

L \$5.800
XXL \$6.800

ESPRESSO DOBLE CON LECHE Y CARAMELO. CREMOSO, DULCE Y EQUILIBRADO.

Tamaño: L · XXL

PISTACHIO LATTE ...

L \$7.600
XXL \$7.600

ESPRESSO DOBLE CON LECHE Y PISTACHO. CREMOSO, DELICADO, DE SABOR DIFERENTE.

Tamaño: L · XXL



◆ CAFETERÍA FRÍA

TAMAÑO DISPONIBLE: XXXL

SHAKERATO

\$6.000

ESPRESSO CON AGUA, HIELO Y AZÚCAR,
BATIDO EN COCTELERA. REFRESCANTE,
INTENSO Y ESPUMOSO.

ICED LATTE

\$6.800

ESPRESSO CON LECHE FRÍA Y HIELO. FRESCO,
SUAVE Y CREMOSO. PEDILO EN CUALQUIERA
DE SUS SABORES.

ESPRESSO VIETNAMITA

\$6.700

ESPRESSO CON LECHE CONDENSADA, LECHE
FRÍA Y HIELO. DULCE, CREMOSO E INTENSO.

ESPRESSO TONIC

\$6.800

ESPRESSO CON AGUA TÓNICA Y HIELO.
REFRESCANTE, BURBUJEANTE Y CON
UN TOQUE CÍTRICO-AMARGO.

Jugos y Licuados

NARANJA

\$5.900

JUGO DE NARANJA NATURAL
EXPRIMIDO EN EL MOMENTO.

PROTEIN BANANA SHAKE

\$6.900

BANANA, LECHE Y MANTEQUILLA DE MANÍ SIN
AZÚCARES. IDEAL PARA UN IMPULSO DE ENERGÍA.

LIMONADA

\$5.200

JUGO DE LIMÓN, MENTA Y JENGIBRE.

FRUTILLA CREAM

\$6.700

FRUTILLA, BANANA Y LECHE.
CREMOSO, FRESCO Y DULCE.

GREEN DETOX

\$5.500

MANZANA VERDE, PEPINO, JUGO
DE LIMÓN, JENGIBRE Y MENTA.

Tés en Hebras

TÉ CLÁSICO

\$3.800

CONSULTE LAS VARIEDADES DISPONIBLES.

Yogurt Griego

GRANOLA Y MIEL

\$8.800

GRANOLA Y FRUTAS DE ESTACIÓN

\$8.900

La mano ganadora



Panadería

MEDIALUNA
DE MANTECA \$1.500

CROISSANT \$2.900

TORTITA \$1.200

SEMITA \$1.200

ROLL DE CANELA \$3.600

PAN DE
MEMBRILLO \$3.300

Pastelería

TIRAMISÚ \$9.500

BASE DE GALLETITAS VAINILLAS CON
UNA CREMA SUAVE DE TIRAMISÚ.

LEMON PIE CAKE \$8.500

CHEESECAKE
NEW YORK \$10.900

CON FRUTOS ROJOS.

TARTA DE RICOTA Y
DDL CON PISTACHO . \$13.900

MASA SABLÉE, RELLENA DE DULCE DE
LECHE, RICOTA Y UNA GANACHE DE PISTACHO,
DECORADA CON TROCITOS DE PISTACHO.

Tostones

PALTA Y HUEVO \$9.900

TOSTÓN EN PAN BRIOCHE DE MASA MADRE,
QUESO CREMA, CON PALTA FRESCA Y HUEVO.

TOSTADA DE CAMPO .. \$5.700

PAN DE CAMPO (2 UNIDADES), QUESO
CREMA Y DULCE A ELECCIÓN.

PANCETA Y HUEVO .. \$10.200

TOSTÓN EN PAN BRIOCHE DE MASA
MADRE, QUESO CREMA, CON PANCETA
AHUMADA SELECCIONADA Y HUEVO.

La jugada perfecta



Para Picar

TODOS SALEN CON SALSAS PARA DIPEAR.

PAPAS FRITAS CLÁSICAS

\$6.900

PAPAS DORADAS Y CROCANTES,
IDEALES PARA COMPARTIR.

PAPAS FRITAS CROSSTRAX

\$7.200

PAPAS REJILLA, CROCANTES Y CREMOSAS
POR DENTRO. PERFECTAS PARA DIPEAR.

BONIATO

\$6.900

BASTONES DE CAMOTE DULCES Y SABROSOS.

TRIÁNGULOS DE MUZZARELLA

\$7.000

TRIÁNGULOS CROCANTES RELLENOS
DE MOZZARELLA FUNDIDA.

BITES DE ESPINACA Y QUESO

\$7.000

BOCADOS CROCANTES DE ESPINACA Y QUESO.

BITES DE QUESO GOUDA

\$7.000

BOCADOS CROCANTES RELLENOS DE
QUESO GOUDA.

BITES DE PROVOLONE Y MUZZARELLA

\$7.000

BOCADOS CROCANTES DE PROVOLONE
Y MUZZARELLA.

AROS DE CEBOLLA ...

\$7.000

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS,
DORADOS Y CROCANTES.

NUGGETS DE POLLO

\$7.500

BOCADOS DE POLLO REBOZADOS,
CROCANTES Y SABROSOS.

PICADA PARA 3 O 4 PERSONAS

\$19.900

SELECCIÓN VARIADA DE TODA LA SECCIÓN
PARA PICAR. IDEAL PARA COMPARTIR.

Ensaladas

GÜMONT

\$14.700

MIX DE HOJAS VERDES TOMATES CHERRY, PALTA, HUEVO POCHÉ, QUESO Y LOMITO AHUMADO.



Guía de Panes

TODOS LOS PANES SON ELABORADOS CON MASA MADRE.

◆ PAN BRIOCHE

PAN DE RECETA FRANCESA, SUAVE Y DELICADO, CON ALTO CONTENIDO DE MANTECA.



◆ MEDIA BARRA RÚSTICA TRADICIONAL

MEDIA BAGUETTE DE ESTILO FRANCÉS, CON CORTEZA FINA Y CRUJIENTE, MIGA FRESCA Y ALVEOLADA.



◆ MEDIA BARRA RÚSTICA MULTICEREAL

MEDIA BAGUETTE ELABORADA CON HARINA INTEGRAL Y CEREALES: AVENA, GIRASOL, LINO, SÉSAMO Y AMAPOLA.



◆ PAN ALEMÁN BAVARIA

PAN ORIGINARIO DEL SUR DE ALEMANIA, ELABORADO CON HARINA INTEGRAL DE TRIGO, CENTENO FINO ALEMÁN Y SEMILLAS DE LINO Y GIRASOL.



◆ CIABATTA TRADICIONAL

CLÁSICA CIABATTA ITALIANA, DE ESTILO RÚSTICO Y ARTESANAL, CON CORTEZA CRUJIENTE Y MIGA ALVEOLADA.



◆ MINI BARRA TRADICIONAL

MINI BAGUETTE DE ESTILO FRANCÉS, CON CORTEZA FINA Y CRUJIENTE Y MIGA FRESCA Y ALVEOLADA.



◆ FOCACCIA

CLÁSICA FOCACCIA GENOVESA, AROMATIZADA CON ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA, AJO Y ROMERO. MUY ESPONJOSA Y HÚMEDA.





Sándwiches Clásicos

LOS CLÁSICOS QUE NUNCA FALLAN, PREPARADOS CON LA CALIDAD Y EL CUIDADO QUE NOS DISTINGUEN. RECETAS TRADICIONALES, INGREDIENTES SELECCIONADOS Y PANES ARTESANALES SE COMBINAN PARA OFRECER SÁNDWICHES SIMPLES, BIEN HECHOS Y LLENOS DE SABOR.

MIGA TRIPLE DE JAMÓN Y QUESO

2 UNIDADES..... **\$7.500**

4 UNIDADES..... **\$14.800**

JAMÓN Y QUESO **\$10.900**

EL CLÁSICO DE SIEMPRE: JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO EN PAN CIABATTA.

CROQUE-MONSIEUR **\$14.500**

JAMÓN COCIDO NATURAL, QUESO TYBO, SALSA BECHAMEL Y QUESO GRATINADO EN PAN BRIOCHE.

LOMITO AHUMADO .. **\$12.900**

LOMITO AHUMADO, QUESO ATUEL Y MAYONESA DE PANCETA EN PAN MINI BARRA.

MIGA TRIPLE DE POLLO Y QUESO

2 UNIDADES..... **\$7.700**

4 UNIDADES..... **\$15.200**

SALAME ESPAÑOL .. **\$12.900**

SALAME ESPAÑOL COLORADO, QUESO ATUEL Y MOSTAZA SUAVE EN PAN MINI BARRA.

CRUDO Y RÚCULA ... **\$13.900**

JAMÓN CRUDO ESTACIONADO, RÚCULA, TOMATES CONFITADOS Y QUESO CREMA EN PAN CIABATTA.

MORTADELA Y PISTACHO **\$13.900**

MORTADELA CON PISTACHO, QUESO CREMA, QUESO ATUEL Y PESTO CASERO EN PAN DE FOCACCIA.



Sándwiches de Autor

UNA SELECCIÓN DONDE CADA PROTEINA TIENE SU LUGAR EN LA CARTA. CARNE, POLLO, CERDO, TRUCHA Y PASTRAMI CONVIVEN EN SÁNDWICHES CON IDENTIDAD PROPIA, PENSADOS PARA DESTACAR EL SABOR DE CADA COMBINACIÓN.

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O BONIATO.

THE ROAST

\$19.900

ROAST BEEF DESMECHADO COCINADO DURANTE 6 HORAS, QUESO PROVOLONE Y SALSA ROMESCO COMPUESTA POR TOMATE CONFITADO, MORRÓN, PAN Y AVELLANAS TOSTADAS, EN PAN MEDIA BARRA.

MASALA CHICKEN

\$18.900

POLLO MARINADO CON MASALA, ZUCCHINI, CEBOLLA CRISPY Y QUESO CREMA EN PAN MEDIA BARRA INTEGRAL CON SEMILLAS.

PULLED PORK

\$18.900

LOMITO DE CERDO DESMECHADO DE LENTA COCCIÓN, QUESO CREMA, BARBACOA CASERA Y COLESLAW EN PAN MEDIA BARRA.

PASTRAMI HOUSE ..

\$21.500

250 G DE PASTRAMI ELABORADO A PARTIR DE BRISKET CURADO DURANTE 7 DÍAS, QUESO MOZZARELLA, MOSTAZA SUAVE Y PEPINOS AGRIDULCES A ELECCIÓN, EN PAN DE CAMPO LEVEMENTE TOSTADO.

BAVARIA TROUT

\$19.900

TRUCHA SALMONADA, CIBOULETTE, PALTA, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y QUESO CREMA, EN PAN ALEMÁN BAVARIA.

VEGGIE

\$16.900

VERDURAS ASADAS (PIMIENTO Y CEBOLLA), ZUCCHINI, TOMATES CONFITADOS, RÚCULA Y QUESO CREMA, EN PAN MEDIA BARRA INTEGRAL CON SEMILLAS Y CEREALES.



1.



4.



2.



6.



Nuestros favoritos

5.



3.



1. CRUDO Y RÚCULA.

2. BAVARIA TROUT.

3. MASALA CHICKEN.

4. THE ROAST.

5. MORTADELA Y PISTACHO.

6. PASTRAMI HOUSE.



Sugerencias de Maridaje

SÁNDWICH Y CÓCTEL, PENSADOS PARA DISFRUTAR JUNTOS. ESTAS SON NUESTRAS COMBINACIONES SUGERIDAS PARA EQUILIBRAR SABORES, DESCUBRIR CONTRASTES Y VIVIR LA EXPERIENCIA **GÜMONT** COMPLETA.

◆ **JAMÓN Y QUESO + GIN TONIC**

- ◆ LA FRESCURA DEL GIN Y EL AMARGOR DE LA TÓNICA LIMPIAN EL PALADAR Y ACOMPAÑAN LA SUAVIDAD DEL JAMÓN Y EL QUESO SIN RECARGAR EL CONJUNTO.

◆ **CROQUE-MONSIEUR + NEGRONI**

- ◆ LA INTENSIDAD Y EL AMARGOR DEL NEGRONI EQUILIBRAN LA CREMOSIDAD DE LA BECHAMEL Y EL QUESO GRATINADO, CREANDO CONTRASTES PROFUNDOS Y ELEGANTES.

◆ **LOMITO AHUMADO + GOLDEN SUNSET**

- ◆ LOS CÍTRICOS Y EL GINGER ALE APORTAN FRESCURA, EQUILIBRAN LA MAYONESA DE PANCETA Y ACOMPAÑAN EL PERFIL AHUMADO DEL LOMITO SIN OPACARLO.

◆ **SALAME ESPAÑOL + CAMPARI ORANGE**

- ◆ LA NARANJA ACOMPAÑA LAS NOTAS ESPECIADAS DEL SALAME, MIENTRAS QUE EL AMARGOR DEL CAMPARI EQUILIBRA SU INTENSIDAD Y UNTUOSIDAD.

◆ **CRUDO Y RÚCULA + APEROL SPRITZ**

- ◆ LIGERO, CÍTRICO Y REFRESCANTE. LA BURBUJA ACOMPAÑA LA SALINIDAD DEL JAMÓN CRUDO Y LA FRESCURA DE LA RÚCULA Y LOS TOMATES CONFITADOS.



◆ **MORTADELA Y PISTACHO + APEROL SPRITZ**

◆ EL PERFIL CÍTRICO, EL AMARGOR SUAVE Y LAS BURBUJAS REFRESCAN LA CREMOSIDAD DE LOS QUESOS Y EQUILIBRAN LA MORTADELA, PESTO Y PISTACHO.

◆ **THE ROAST + NEGRONI CUYANO**

◆ EL MALBEC Y EL AHUMADO DE JARILLA POTENCIAN EL ROAST BEEF, QUESO PROVOLONE Y SALSA ROMESCO, CREANDO UNA COMBINACIÓN CON IDENTIDAD REGIONAL.

◆ **MASALA CHICKEN + PASIÓN**

◆ EL HIBISCUS, LOS CÍTRICOS Y LA FRESCURA DE LA TÓNICA EQUILIBRAN LAS ESPECIAS DEL POLLO MASALA Y LIMPIAN LA CREMOSIDAD DEL QUESO.

◆ **PULLED PORK + CUBA LIBRE**

◆ EL RON Y LA COCA-COLA ACOMPAÑAN LAS NOTAS DULCES Y AHUMADAS DE LA BARBACOA; EL LIMÓN Y LAS BURBUJAS APORTAN FRESCURA AL CERDO.

◆ **BAVARIA TROUT + PISCO SOUR**

◆ LA ACIDEZ DEL LIMÓN REALZA LA DELICADEZA DE LA TRUCHA, MIENTRAS LA TEXTURA DEL PISCO SOUR ACOMPAÑA LA CREMOSIDAD DE LA PALTA Y EL QUESO CREMA.

◆ **PASTRAMI HOUSE + VIEJO PITUCO**

◆ EL BOURBON, EL AZÚCAR NEGRA Y LA JARILLA ACOMPAÑAN EL PERFIL ESPECIADO Y LA INTENSIDAD DEL PASTRAMI, DEJANDO UN FINAL LARGO, PROFUNDO Y ELEGANTE.

◆ **VEGGIE + MOJITO NAPOLITANO**

◆ LA FRESCURA DEL RON, LA ALBAHACA Y EL TOMATE ACOMPAÑA VERDURAS ASADAS, RÚCULA Y TOMATES CONFITADOS, CON UN PERFIL HERBAL Y MEDITERRÁNEO.



Tragos Clásicos

CUBA LIBRE

\$9.000

RON, COCA-COLA Y RODAJA DE LIMÓN.

AMERICANO

\$8.000

CAMPARI, VERMUT ROSSO, SODA
Y RODAJA DE NARANJA.

MARTINI

\$7.900

GIN, VERMUT SECO Y ACEITUNA.

NEGRONI

\$8.900

GIN, VERMUT ROSSO, CAMPARI Y
RODAJA DE NARANJA.

ESPRESSO MARTINI...

\$8.500

VODKA, LICOR DE CAFÉ, ESPRESSO
Y SIROPE SIMPLE.

CAIPIROSKA

\$7.500

VODKA, LIMÓN Y AZÚCAR.

CAIPIRINHA

\$8.000

CACHAÇA, LIMÓN Y AZÚCAR.

FERNET

\$9.500

FERNET BRANCA, COCA-COLA.

TINTO DE VERANO

\$8.500

VINO MALBEC CON GASEOSA DE LIMÓN,
RODAJAS DE CÍTRICOS Y ALMIBAR DE JENGIBRE.

GIN TONIC

\$9.700

GIN, AGUA TÓNICA Y LIMÓN O BOTÁNICOS.

MOJITO

\$7.500

RON, HIERBABUENA O MENTA,
LIMÓN, SODA Y AZÚCAR.

MARGARITA

\$8.000

TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN Y AZÚCAR.

MOJITO MALIBÚ

\$8.500

RON MALIBU, MENTA, LIMÓN,
SODA Y AZÚCAR.

CAMPARI ORANGE ..

\$8.000

CAMPARI, JUGO DE NARANJA
Y RODAJA DE NARANJA.

COSMOPOLITAN

\$8.500

VODKA, DRY VERMOUTH, OLIVAS.

PISCO SOUR

\$8.900

PISCO, JUGO DE LIMÓN, SIROPE
SIMPLE Y CLARA DE HUEVO.

APEROL SPRITZ

\$8.500

APEROL, ESPUMANTE, SODA
Y RODAJA DE NARANJA.



Tragos de Autor

PASIÓN

\$11.900

Perfil: floral, fresco y levemente cítrico.

GIN PINK, RAMAZZOTTI, SIROPE DE HIBISCUS,
JUGO DE LIMÓN Y AGUA TÓNICA, CON BORDE
DE SAL DEL HIMALAYA.

DULCE DE CUYO

\$11.900

*Perfil: suave, aromático y con dulzor
equilibrado.*

GIN, MERMELADA DE TOMATE, VINO DULCE
NATURAL Y AGUA TÓNICA.

CÁMPASSIS

\$11.900

*Perfil: frutal, intenso y refrescante,
con el amargor justo.*

CAMPARI, LICOR DE CASSIS, FRUTOS ROJOS
Y AGUA TÓNICA.

VIEJO PITUCO

\$11.900

Perfil: intenso, elegante y con carácter.

REVERSIÓN DEL OLD FASHIONED. WHISKY
BOURBON, AZÚCAR NEGRA Y TINTURA MADRE
DE JARILLA. OPCIONAL CON AGUA CON GAS.

NEGRONI CUYANO

\$11.900

Perfil: seco, fuerte y con identidad local.

GIN, CAMPARI Y VINO MALBEC, SERVIDO EN
VASO OLD FASHIONED AHUMADO CON JARILLA.

ROSA TROPICAL

\$11.900

*Perfil: fresco, floral y tropical,
con final dulce.*

RON MALIBÚ, MENTA, LIMÓN SUTIL EN CUBOS,
SIROPE DE ROSAS Y ESPUMANTE DULCE.

MOJITO NAPOLITANO .

\$11.900

*Perfil: fresco, herbal y diferente,
con notas mediterráneas.*

RON BLANCO, TOMATES CHERRY CONFITADOS,
ALBAHACA Y AGUA CON GAS.

GOLDEN SUNSET

\$11.900

*Perfil: dorado, cítrico y refrescante.
Suave y fácil de tomar.*

HESPERIDINA, MIX DE CÍTRICOS,
JUGO DE LIMÓN Y GINGER ALE.

Vinos

CONSULTAR LA DISPONIBILIDAD DE VINOS DE NUESTRA CAVA.



Una apuesta segura



Cervezas

◆ TIRADAS

- HAPPY HOUR DE 17 A 21HS -

QUILMES

LAGER ARGENTINA FRESCA, SUAVE Y
FÁCIL DE TOMAR.

STELLA ARTOIS

\$5.500

LAGER BELGA EQUILIBRADA, REFRESCANTE
Y DE FINAL LEVEMENTE AMARGO.

◆ PERSONALES

MICHELOB ULTRA

SIN GLUTEN

\$3.500

PATAGONIA 24.7

\$5.900

CORONA

\$5.900

Bebidas sin Alcohol

COCA-COLA

\$4.000

COCA-COLA ZERO ..

\$4.000

FANTA

\$4.000

FANTA ZERO

\$4.000

SPRITE

\$4.000

SPRITE ZERO

\$4.000

SCHWEPES POMELO

\$4.000

SCHWEPES TÓNICA .

\$4.000

AGUA SIN GAS

\$2.900

AGUA CON GAS

\$2.900

Gümont

SANDWICH PUB

Club Gümont

TU CAFÉ DE TODOS LOS DÍAS, CON BENEFICIOS DE SOCIO

- ◆ UN CAFÉ DIARIO A ELECCIÓN
- ◆ CARNET DIGITAL DE SOCIO
- ◆ CUATRO TRAGOS POR MES
- ◆ DESCUENTOS EXCLUSIVOS
- ◆ 20% OFF EN TU CUMPLEAÑOS
- ◆ PRIORIDAD EN RESERVAS



SUMATE AL CLUB

[GUMONT.AR/CLUB](https://gumont.ar/club)



RESERVAS · PEDIDOS · CONTACTO

[GUMONT.AR](https://gumont.ar)

📍 HOLA TULUM - LOCAL N° 7
Scalabrini Ortiz Norte 1285, San Juan.

📱 gumont.sj
☎ +54 9 264 498 8844