



Gümont
SANDWICH PUB

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

📱 gumont.sj
☎ +54 9 264 498 8844

Gümont
SANDWICH PUB

Menú Ejecutivo

DE 12 A 15 HS

LUNES A VIERNES



◆ SÁNDWICH CLÁSICO

A ELECCIÓN
+ GASEOSA O CERVEZA TIRADA
STELLA ARTOIS

\$13.900



◆ SÁNDWICH DE AUTOR

A ELECCIÓN + PAPAS FRITAS
+ GASEOSA O CERVEZA TIRADA
STELLA ARTOIS

\$19.900

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 \$3.300

SHOT DE CAFÉ CORTO, INTENSO Y CONCENTRADO.

Tamaño: S

ESPRESSO DOBLE \$3.300

DOBLE SHOT DE CAFÉ, CON MÁS CUERPO E INTENSIDAD.

Tamaño: S

AMERICANO L \$3.900 XXL \$4.900

ESPRESSO DOBLE CON AGUA CALIENTE.

UN CAFÉ MÁS LARGO Y SUAVE.

Tamaño: L · XXL

MACCHIATO S \$3.300 L \$4.000

ESPRESSO DOBLE CON UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE

LECHE. INTENSO, CON UN TOQUE SUAVE.

Tamaño: S · L

BOMBÓN S \$3.900 L \$5.700

ESPRESSO DOBLE CON UNA BASE DE LECHE

CONDENSADA. DULCE, INTENSO Y CREMOSO.

Tamaño: S · L

FLAT WHITE \$4.000

ESPRESSO DOBLE CON LECHE EN

PROPORCIONES EQUILIBRADAS Y POCA ESPUMA.

SUAVE, CREMOSO Y CON BUEN SABOR A CAFÉ.

Tamaño: L



LATTE L \$4.100 XXL \$5.100

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 \$4.200 XXL \$5.300

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 \$4.500 XXL \$5.700

ESPRESSO DOBLE CON LECHE Y UN TOQUE

DE VAINILLA. SUAVE, DULCE Y AROMÁTICO.

Tamaño: L · XXL

CARAMEL LATTE L \$4.500 XXL \$5.700

ESPRESSO DOBLE CON LECHE Y CARAMELO.

CREMOSO, DULCE Y EQUILIBRADO.

Tamaño: L · XXL

PISTACHIO LATTE L \$4.900 XXL \$7.600

ESPRESSO DOBLE CON LECHE Y PISTACHO.

CREMOSO, DELICADO, DE SABOR DIFERENTE.

Tamaño: L · XXL



◆ CAFETERÍA FRÍA

TAMAÑO DISPONIBLE: XXXL

SHAKERATO \$5.200

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

ESPRESSO VIETNAMITA \$6.300

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

ICED LATTE \$6.000

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

ESPRESSO TONIC \$5.900

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.

LIMONADA \$4.800

JUGO DE LIMÓN, MENTA Y JENGIBRE.

GREEN DETOX \$4.900

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

PROTEIN BANANA SHAKE \$6.900

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

FRUTILLA CREAM \$6.700

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

Tés en Hebras

CONSULTE LAS VARIEDADES DISPONIBLES.

La mano ganadora



Panadería

MEDIALUNA DE MANTECA \$1.500

CROISSANT \$2.500

TORTITA \$1.200

SEMITA \$1.200

ROLL DE CANELA \$3.400

PAN DE MEMBRILLO \$3.000

Pastelería

TIRAMISÚ \$8.000

BASE DE GALLETITAS VAINILLAS CON UNA CREMA SUAVE DE TIRAMISÚ.

LEMON PIE CAKE \$8.000

LINGOTE DE CHOCOTORTA \$9.000

CON COPOS DE DULCE DE LECHE

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 \$9.900

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

\$6.000

PAPAS DORADAS Y CROCANTES, IDEALES PARA COMPARTIR.

PAPAS FRITAS CROSSTRAX

\$6.500

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

BONIATO

\$6.000

BASTONES DE CAMOTE DULCES Y SABROSOS.

TRIÁNGULOS DE MUZZARELLA

\$5.000

TRIÁNGULOS CROCANTES RELLENOS DE MOZZARELLA FUNDIDA.

BITES DE ESPINACA Y QUESO

\$5.000

BOCADOS CROCANTES DE ESPINACA Y QUESO.

BITES DE QUESO GOUDA

\$5.000

BOCADOS CROCANTES RELLENOS DE QUESO GOUDA.

BITES DE PROVOLONE Y MUZZARELLA

\$5.000

BOCADOS CROCANTES DE PROVOLONE Y MUZZARELLA.

AROS DE CEBOLLA

\$5.000

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS, DORADOS Y CROCANTES.

NUGGETS DE POLLO

\$7.000

BOCADOS DE POLLO REBOZADOS, CROCANTES Y SABROSOS.

PICADA PARA 3 O 4 PERSONAS

\$15.000

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

GÜMONT

\$14.700

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

Ensaladas

Gümont
SANDWICH PUB



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.....	\$6.900
4 UNIDADES.....	\$13.700

JAMÓN Y QUESO

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

CROQUE-MONSIEUR ...

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

LOMITO AHUMADO ...

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

MIGA TRIPLE DE POLLO Y QUESO

2 UNIDADES.....	\$7.200
4 UNIDADES.....	\$14.400

SALAME ESPAÑOL

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

CRUDO Y RÚCULA

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

MORTADELA Y PISTACHO

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

El favorito de El Conde



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.

THE ROAST

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

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

PULLED PORK

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

PASTRAMI HOUSE ...

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

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

VEGGIE

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



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.

1. CRUDO Y RÚCULA.
2. BAVARIA TROUT.
3. MASALA CHICKEN.
4. THE ROAST.
5. MORTADELA Y PISTACHO.
6. PASTRAMI HOUSE.



◆ 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

\$7.500

RON, COCA-COLA Y RODAJA DE LIMÓN.

AMERICANO

\$7.500

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

\$7.500

CACHAÇA, LIMÓN Y AZÚCAR.

FERNET

\$7.900

FERNET BRANCA, COCA-COLA.

TINTO DE VERANO

\$7.500

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

\$7.500

TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN Y AZÚCAR.

MOJITO MALIBÚ

\$8.500

RON MALIBU, MENTA, LIMÓN, SODA Y AZÚCAR.

CAMPARI ORANGE ...

\$7.900

CAMPARI, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.

COSMOPOLITAN

\$8.500

VODKA, DRY VERMOUTH, OLIVAS.

PISCO SOUR

\$7.900

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

APEROL SPRITZ

\$7.900

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.

CÁMPASSIS \$11.900

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

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

NEGRONI CUYANO \$11.900

Perfil: seco, fuerte y con identidad local.

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

MOJITO NAPOLITANO ... \$11.900

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

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

DULCE DE CUYO \$11.900

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

GIN, MERMELADA DE TOMATE, VINO DULCE
NATURAL 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.

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.

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 \$3.500

LAGER ARGENTINA FRESCA, SUAVE Y
FÁCIL DE TOMAR.

STELLA ARTOIS \$5.000

LAGER BELGA EQUILIBRADA, REFRESCANTE
Y DE FINAL LEVEMENTE AMARGO.

◆ PERSONALES

MICHELOB ULTRA SIN GLUTEN \$3.300

PATAGONIA 24.7 \$5.900

CORONA \$5.900

Bebidas sin Alcohol

COCA-COLA \$3.000

COCA-COLA ZERO ... \$3.000

FANTA \$3.000

FANTA ZERO \$3.000

SPRITE \$3.000

SPRITE ZERO \$3.000

SCHWEPPES POMELO ... \$3.000

SCHWEPPES TÓNICA ... \$3.000

AGUA SIN GAS \$2.500

AGUA CON GAS \$2.500