

Una pareja gastó \$451.400 en un restaurante de la Argentina y el ticket es viral: qué comieron

14/04/2026



Una pareja decidió salir a cenar para disfrutar de una noche especial en un reconocido restaurante ubicado en el barrio porteño de **Chacarita**. Tras degustar una inmensa variedad de exclusivos platos, el usuario compartió el ticket final en sus redes sociales y el elevado monto generó un gran revuelo.

CONTROL DE MESA

Mesa: 8
Personas: 2
ID: #1328
Fecha: 12/04/26 22:30:15

3	Limonada Anchoita	27.300,00
3	Choripan Medio Oriente	39.000,00
1	Choripan Ginger	13.000,00
1	Ojo de roastbeef 300 gr	28.500,00
1	Charolais Bife Chorizo 600g	87.000,00
1	Charolais Ojo de Bife 800g	116.000,00
1	Mezzeluna Amatriciana	32.000,00
1	Papas Fritas	13.500,00
1	Ensalada de colores	13.000,00
1	Mendel Late Harvest	41.500,00
2	Panettone y Sanbayón	31.000,00
4	Finca La Leona Café Cortado	19.600,00
	Subtotal	461.400,00
	Total	461.400,00

DOCUMENTO NO VALIDO COMO FACTURA
Aca usamos Fudo
Software gastronomico

El ticket viral del restaurante de Chacarita

El detalle de la cena en Chacarita y su precio viral

A través de su publicación, el comensal detalló la impresionante cantidad de comida que pidieron para dos personas. Entre los platos principales, se destacaron las exclusivas **carnes maduradas**: un ojo de roastbeef de 300 gramos (\$28.500), un bife de chorizo Charolais de 600 gramos (\$87.000) y un espectacular ojo de bife Charolais de 800 gramos (\$115.000).

Además, la pareja ordenó como acompañamientos y entradas tres «Choripanes Medio Oriente» (\$39.000 en total), un «Choripán Ginger» (\$13.000) y unas pastas «Mezzelune Amatriciana» (\$32.000). Para completar la mesa, sumaron porciones de papas fritas, una ensalada de colores, tres limonadas y un vino Mendel Late Harvest (\$41.500). El inmenso banquete cerró con dos porciones de panettone con sambayón y cuatro cafés cortados de Finca La Leona.

A pesar de que la cuenta total ascendió a **\$451.400**, lo que equivale a unos **160 dólares por persona**, la reseña del cliente fue sumamente positiva. *«Excelente el gusto de la carne madurada. Hasta me llegó a parecer barato con todo lo que ofrece, recomiendo mucho»*, concluyó el usuario tras vivir una experiencia de lujo en uno de los polos gastronómicos más buscados del momento.

Fuente: Minuto 1