### ENTRADAS CALIENTES

Dos Empanada criolla al horno de barro con salsa picante \$420

Berenjenas rellena apanada con provolone mozzarella y tomates confitados \$920

Provoleta rellena con panceta y tomate con pesto de rúcula \$920

Escabeche de langostinos \$1170

Rabas apanadas acompañadas de salsa cítrica y hierbas frescas \$1320

Mollejas a la plancha con salsa de citricos y escalivada \$1340

Mortadela a la parrilla con queso brie quemado \$1020

### **ENSALADAS**

Ensalada de salmón gravlax, naranjas al vivo, cebolla morada y mix de verdes con aderezo de pepino \$1080

Ensalada de hinojos confitados, peras, queso azul, almendras tostadas y mix de verdes con emulsion de miel \$1020

## **NUESTROS PRINCIPALES**

Ojo de bife a la leña con papa rosty y escalivada asada \$1820

**Gula:** Bife de chorizo cubierto con provolone, cebolla al pimentón y papas fritas de la casa con huevo estrellado \$2130

Osobuco braseado con risotto de hongos \$1530

Milanesota cubierta con cebolla salteada, provolone y panceta ahumada con papas españolas,

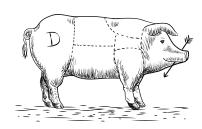
Para pecar de a 2 \$2130

Matambrito de cerdo con cremoso de batata y chutneey de peras \$1390

Bondiola de cerdo en cocción lenta con espinaca, cebolla, tomate cherry salteados y chips de batata \$1390

Nuestro pollo al disco con papas rotas \$1240

Matambre de ternera tiernzado con mozzarella, champignones y panceta ahumada, acompañado de fritata de vegetales de estación \$1250



## **PESCADOS**

Pulpo grillado con mil hojas de papa, cremoso de arvejas y remolacha marinada \$3240

Abadejo a la plancha con crema verde acompañado de cremoso de brócoli y papas a la mantca de hierbas \$1390

Salmón rosado a la parrilla y manteca con crouté de cítricos, puré de zanahoria y naranja con zanahorias glaseadas \$2040

### **PASTAS**

Lasagna infernal [salsa bolognesa, mozzarella, parmesano, espinaca y salsa bechamel] \$1120

Canelones de humita gratinados con crema y tomate cherry \$1150

Tagliatelli verdi con frutos del mar y crema de ajo confitado \$1800

Sorrentinos de jamón y mozzarella con crema de pollo al verdeo \$1140

Raviolones de verdura con portobello, cebollas al malbec y crema \$1260

Risotto de hongos \$1420

Risotto verdi, rúcula y albahaca con mejillones y zucchini \$1420 Gnocchi de papa a la chapa con cerdo y verdeo \$1080 Gnochi a la romana con bolognesa y crema de tomillo \$1180 Rotolo de salmón con crema ácida \$1680



# MENÚ DE NIÑOS

- Válido para niños de hasta 12 años -

Chicken tenders con papas fritas \$1020
Ravioli de espinaca y ricota con salsa pomarola o crema \$1020
Milanesa de ternera con papas fritas \$1020





## CAFÉ

Espreso \$150 Manchado \$150 Cortado \$150

## **POSTRES**

Cheesecake de frutilla \$490

Volcán de chocolate con helado de mascarpone y frutos del bosque \$650

Nuestra tarta de Chocolate \$590

Flan casero con dulce de leche, crema y praliné de nueces \$490

Volcán de dulce de leche merengue, praline de almendra y helado de vainilla \$650

Panna cotta de frutos rojos con frutilla marinada en jugo de naranja y crema de coco \$590

### **BEBIDAS**

Cervezas 475ml

Imperial IPA \$290 Imperial Amber \$290 Imperial Cream Stout \$290 Cervezas de Barril

Heineken 1/2 pinta \$250 Heineken Lager pinta \$350 **Bebidas** 

Agua mineral \$190 Agua saborizada \$220 Gaseosas \$190

## VINOS TINTOS

#### **MALBEC**

Catena Zapata DV Catena \$3600 Luigi Bosca D.O.C. \$3450 Rutini Colección \$3200 Viña Cobos Felino \$2700 Lagarde Malbec Doc \$2500 Mendel Wines \$2250 Falasco Wines Hermandad Single Wineyard \$2200 Bodega Los Helechos \$2100 Luigi Bosca Insignia \$2100 Bressia Monteagrelo \$ 1900 Laureano Gomez Reserva \$1850 Falasco Wines Fausto \$1800 Catena Zapata Saint Felicien \$1750 Finca La Anita \$1600 Ambrosia Viña Unica \$1600 Rutini Encuentro \$1500 Trivento Golden Reserva \$1750 Falasco Wines Ferus \$1500 Domados Reserva \$1400 Septima Obra Reserva \$1300 Familia Durigutti Carmela Clasico \$1250 Enrique Foster Reserva \$1350 Lagarde Reserva \$1200 Las Perdices Reserva \$1200 Terrazas de los Andes Reserva \$1350 Luigi Bosca La Linda \$1250 Rutini Trumpeter \$1100 Catena Zapata Álamos \$1200 Finca La Anita Luna Reserva \$1100 Estancia Mendoza Reserva \$1100 Solo Contigo Tinto Estacional \$1000 Familia Durigutti \$950 Vistalba Tomero \$1150 Pulenta Estate La Flor \$950 Lagarde Altas Cumbres \$780 Las Perdices \$850 Trivento Reserva \$800 Terrazas de los Andes Altos del Plata \$800 Estancia Mendoza Roble \$800 Mi Terruño Reserva \$700 Las Perdices 375 ml \$550

#### **CABERNET SAUVIGNON**

Viña Cobos Felino \$2700

Bodega Los Helechos \$2100

Pulenta Estate \$1900

Finca Ambrosia Viña Única \$1600

Kaiken Ultra \$1700

Lagarde Reserva \$1200

Terrazas de los Andes Reserva \$1350

Rutini Trumpeter \$1000

Lorca Opalo \$1000

Weinert Carrascal \$1100

Kaiken Reserva Estate \$850

Las Perdices \$850

Trivento Reserva \$800

Terrazas de los Andes Altos del Plata \$800

Estancia Mendoza Roble \$800

#### **CABERNET FRANC**

Lagarde Guarda \$1900
Mendel Wines \$2250
Bressia Monteagrelo \$1900
Trivento Golden Black Series \$2200
Ambrosia Viña Unica \$1600
Solo Tinto Guarda \$1450
Giramundo Wines \$1250
Septima Obra Reserva \$1300
Terrazas de los Andes Reserva \$1300
Estancia Mendoza Reserva \$1100
Familia Durigutti \$850
Vistalba Tomero \$1150
Las Perdices Chac Chac \$900
Mi Terruño Reserva \$700

#### **MERLOT**

Laureano Gomez Reserva \$2100 Lagarde Reserva \$1200 Bodega Del Desierto 25 \$1350

### VINOS TINTOS

#### SYRAH

Bodega Del Desierto 25 **\$1350** Lorca Opalo **\$1000** 

#### PINOT NOIR

Laureano Gomez Reserva \$2100 Las Perdices Reserva \$1200 Domados Reserva \$1400

#### **BLEND TINTOS**

Vistalba Corte B [malbec - cabernet - bonarda] \$3300

Falasco Hermandad [malbec - cabernet - merlot- petit verdot] \$2200

Catena Zapata DV. [cabernet - malbec] \$2100

Rutini Colección [cabernet - malbec] \$1900

Clos De Chacras Eredita [malbec - cabernet - petit verdot - merlot] \$1500

Weinert Carrascal Blend [malbec-cabernet-merlot] \$1100

Bodega Del Desierto 25 [cabernet franc - malbec - merlot] \$1350

Vistalba Corte C [malbec - cabernet sauvignon] \$1600

### VINOS BLANCOS

#### SAUVIGNON BLANC

Rutini Colección \$1600

Las Perdices Exploracion \$1800

Pulenta Estate \$1250

Catena Zapata Álamos \$1200

Vistalba Tomero \$1150

Lagarde Altas Cumbres \$950

Finca La Anita Luna \$850

Las Perdices \$850

Pulenta Estate La Flor \$750

Estancia Mendoza \$800

Las Perdices 375 ml \$550

#### **CHARDONNAY**

Bodega Los Helechos \$ 2100

Falasco Hermandad Single Vineyard \$ 2200

Catena Zapata DV \$ 2000

Finca La Anita \$ 1600

Clos de Chacras Eredita \$ 1400

Finca Ambrosia Viña Única \$ 1400

Septima Obra Reserva \$ 1300

Terrazas de los Andes Reserva \$ 1080

Luigi Bosca La Linda \$ 1250

Rutini Trumpeter \$ 1000

Casillero Del Diablo \$ 950

Weinert Carrascal \$ 850

Trivento Reserva \$ 700

Estancia Mendoza Roble \$ 800

### **VINOS BLANCOS**

### VARIETALES BLANCOS DE SELECCIÓN

Mendel Wines Semillon \$1900 Las Perdices Reserva Albariño \$1600 Durigutti Blanc de Blancas \$1000 Domados Reserva Semillón \$1400

#### **ROSADOS**

Las Perdices Exploracion Rose \$1600

Lagarde Pink Rose \$1200

Luigi Bosca La Linda \$1250

Pulenta Estate La Flor Rose \$800

### **DULCE NATURAL Y TARDÍO**

Las Perdices Viognier Tardío \$1200 Estancia Mendoza Dilema \$700 Septima Los Pasos Dulce \$600 Copa de vino [200 ml] \$450

Descorche \$1200
(exclusivo para vinos fuera de la carta)

## **ESPUMANTES**

#### **Dulce Natural**

Lagarde Dolce Moscato Bianco **\$1200**Chandon Aperitif **\$1300**Estancia Mendoza Dilema Espumante **\$900**Sidra 1888 Cosecha Especial **\$600** 

#### **Extra Brut**

Chandon Baron B \$2400 Cruzat Premier \$1500 Chandon \$1250 Maria Codorniu \$1000 Chandon 187 ml \$400

#### **Brut Nature**

Falasco Wines Antonieta \$1600 Chandon \$1700

#### Rose

Cruzat Premier \$1500

Las Perdices método champenoise \$1350

#### **Nature**

Cruzat Cuvee Reserve \$2000