



RESTAURANTE
CARTA

ENTRADAS

FRÍAS

DEGUSTACIÓN DE ESTACIONADOS CHACINADOS REGIONALES \$8100

JAMÓN CRUDO AHUMADO, BONDIOLA SERRANA, SALAMES CONDIMENTADOS, SALAME CON AVELLANAS, CHISTORRA FRITA, PORCHETTA, LOMO AHUMADO DE CERDO.

ABANICO DE QUESOS \$7300

VARIEDAD DE QUESOS REGIONALES, AZUL, PATEGRÁS, BRIE, CAMEMBERT, CABRA, NUECES, PASAS, MERMELADA DE PERAS.

ENSALADA CRIOLLA DE LEGUMBRES \$6600

POROTOS NEGROS, GARBANZOS, ZANAHORIA, CHAUCHAS, ZUCCINI Y BERENJENAS GRILLADAS, TOMATES HIDRATADOS AL OLIVA + MENTA, PEREJIL, CIBOULETTE.

ENTRADAS

CALIENTES

EMPANADA CRIOLLA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	\$3300
EMPANADA DE HUMITA	\$2900
PROVOLETA GRILLADA CON TOMATES SECOS Y OLIVA + LISTÓN DE FOCACCIA. 	\$10800
CONSULTAR SI DESEA SIN TACC.	
(*)OPCIONAL CABRA	\$10800
CROCANTE DE POLENTA A LA PLANCHA + FRESCA ENSALADA DE LENTEJAS 	\$7300
HUMITA 	\$7300
MINISTRÓN 	\$5000
SOPA DEL DÍA 	\$5000
SOPA DE CEBOLLA	\$5000
PICADA DE MARISCOS	\$13500
(CORNALITOS, RABAS, CALAMARETTIS, MERLUZA. ACOMPAÑA DIP CÍTRICO Y PICANTE)	
RABAS A LA PROVENZAL	\$10800
MOLLEJAS AL VERDEO. 	\$11700
CONSULTAR SI DESEA SIN TACC	
PINCHO DE CHORIZO EN UNA BRUSQUETA.	\$7600

PRINCIPALES

LOCRO **\$11600**

GUISADO DE MAÍZ, POROTOS, ZAPALLO Y CARNES.

GUISO DE LENTEJAS **\$9800**

LENTEJAS, VEGETALES SALTEADOS, CARNES Y CHORIZO COLORADO.

**OJO DE BIFE CRIOLLO +
VEGETALES ASADOS** **\$15800**



OJO DE BIFE AL GRILL + DIP DE SALSA CRIOLLA + VEGETALES DE ESTACIÓN ASADOS.

T-BONE GRILLADO **\$24800**



C/ PURE DE PAPAS MARMOLADO DE VERDEO AHUMADO Y MORRONES ASADOS. PORTOBELLO SALTEADOS. DIP DE SALSA VERDE PICANTE.

**LOMO A LAS CUATRO PIMIENTAS +
PAPINES ANDINOS SALTEADOS A
LAS FINAS HIERBAS** **\$17700**



MEDALLONES DE LOMO AL GRILL, MANTECA COMPUESTA A LAS CUATRO PIMIENTAS Y TOMILLO, PAPINES SALTEADOS AL ROMERO.

**SOLOMILLO DE CERDO EN REDUCCIÓN
DE ROSÉ + BATATAS ASADAS** **\$15200**



SOLOMILLO DE CERDO GRILLADO + DIP DE CHUTNEY, BATATAS A LA NARANJA SALTEADAS Y FONDO DE REDUCCIÓN ROSÉ.


PRINCIPALES

BONDIOLA EN SU JUGO Y A LAS FINAS HIERBAS  **\$15200**

C/ TIMBAL DE BATATA Y MANZANA C/CANELA.

PEJERREY CON SALSA CREMA DE COCO **\$15700**

C/ TIMBAL ROJO DE ARROZ, COCO, PASAS, Y CEBOLLAS CARMELIZADA.

SALMON CON CROCANTE DE ALMENDRAS Y PISTACHO, EN SALSA DE MENTA  **\$31600**

C/RISOTTO AL LIMÓN CON DETALLES DE ARROZ NEGRO.

RISOTTO NEGRO CON FRUTOS DEL MAR **\$17600**

PAELLA. (SOLIC. C/ANTICIPACION)   **\$39600**

MILANESAS DE CARNE A LA NAPOLITANAS C/FRITAS **\$14900**

PASTAS

**SORRENTINOS DE CHIVO EN
MANTECA DE FINAS HIERBAS** \$14100
MANTECA, VELOUTÉ, TOMILLO, ROMERO,
CIBOULETTE, PEREJIL.

**PANZOTTIS DE CALABAZA ASADA
CON CREMA DE ESPINACAS** \$10800
MANTECA, PUERRO, AJOS ASADOS, ESPINACA,
VINO BLANCO

CINTAS CASERAS ARGENTINAS \$9100
OLIVA, TOMATES FRESCOS SALTEADOS CON
ALBAHACA.

CINTAS AL FRUTTI DI MARE \$12500
CREMA, SALSA DE OSTRAS, FRUTOS DE MAR
SALTEADOS.

CINTA NEGRA DE CREMA DE AZAFRAN, \$12500
LANGOSTINOS, ALBAHACA FRESCA,
TOMATES CHERRY

ÑOQUIS DE PAPA AL VAPOR \$8100

PASTAS SIN TACC

RAVIOLES VERDES Y AVE \$7600

SORRENTINOS DE JAMON Y QUESO \$7600

CINTAS ARGENTINAS \$7600

PASTAS

SALSAS

FILLETO		\$ 2900
BOLOGNESA		\$ 2900
CREMA		\$ 2900
MIXTA		\$ 2900

ENSALADAS

MAR Y SIERRAS \$14600

MIX HOJAS VERDES, LANGOSTINOS, CAMARONES, POLLO, CHOCLO, HUEVO, PALTA, CIBOULETTE, CROCANTE DE PANCETA Y VINAGRETA DE TOMATES SECOS.

DE POLLO Y PALTA \$11900

MIX DE HOJAS VERDES, TOMATES CHERRY CONFITADOS A LAS FINAS HIERBAS, CEBOLLA MORADA, POLLO, PALTA, EMULSIÓN DE MOSTAZA Y MIEL.

DE SALMÓN Y VERDES \$17700

MIX DE HOJAS VERDES, PALTA, ALCAPARRAS FRITAS, QUESO CREMA ÁCIDO CON ENELDO Y SALMÓN AHUMADO.

DE QUINOA \$6200

QUINOA: SAL, PIMIENTA, ACEITE DE OLIVA, SOJA Y ACEITE DE SÉSAMO.

VEGETALES: ZANAHORIA, ZUCHINI, BERENJENA, PIMIENTOS VERDES Y ROJOS, CHAMPIGNON.

MENÚ INFANTIL

MILANESITAS DE PECETO \$7600
CON PAPAS FRITAS O PURE

BIFECITOS DE LOMO O POLLO \$9200
CON VEGETALES AL VAPOR 

PATITA DE POLLO CROCANTE, \$7600
BASTONCITOS DE MUZARELLA,
PAPAS FRITAS.


POSTRES

FLAN CASERO CON CONFITURAS DE NARANJA  \$ 5600

BUDÍN DE PAN, CON CONFITURAS DE NARANJA \$ 5600

TIRAMISÚ \$ 5600

FRUTOS EN ALMIBAR CON QUESO DE CABRA  \$ 7300

MARQUISE DE CHOCOLATE  \$ 5900

DUOMO DE CHOCOLATE Y AVELLANA \$ 6500

CHESSECAKE DE MANGO Y VAINILLA \$ 7000

FRUTILLAS CON CREMA  \$ 5800

HELADOS ARTESANALES \$ 4000

YOGHURT HELADO  \$ 3200

CREME BRULEE DE YERBA MATE.  \$ 5600

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL C/S GAS \$ 1700

**GASEOSAS/ AGUAS
SABORIZADAS** \$ 2200

EXPRIMIDOS NATURALES \$ 3200

LIMONADA \$ 2900

LICUADOS \$ 3300

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA 330C.C. \$ 5000

CORONA 710C.C. \$ 6600

PATAGONIA \$ 7300

VINOS

MALBEC

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 57500
RUTINI	\$ 38200
ENCUENTRO	\$ 37800
EL ENEMIGO	\$ 34100
SALENTEIN NUMINA	\$ 27800
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 30600
PETITE FLEUR	\$ 24800
MARCELO PELLERETI SIGNATURE	\$ 24800
SEPTIMA OBRA	\$ 14900
SAINT FELICIEN	\$ 22400
LUIGI BOSCA	\$ 21600
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 19700
ZUCCARDI Q	\$ 19700
TERRAZAS RESERVA	\$ 19400
TERRAZAS APELACIÓN	\$ 20800
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 18700
CRUX XTRA	\$ 17700
SALENTEIN RESERVE	\$ 16800
ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR	\$ 14900
CATALPA	\$ 23900

VINOS

MALBEC

CORRAL DE PALOS RESERVA	\$17700
FABRE MONTMAYOU TERRUÑO	\$ 14900
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 13000
LA LINDA	\$ 12700
TRAPICHE RESERVA	\$ 12700
TRUMPETER	\$ 12700
DON NICANOR	\$ 12700
FABRE MONTMAYOU RESERVA	\$ 13500
LAS PERDICES RESERVA	\$ 11700
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 11600
SEPTIMA	\$ 10800
FAMILIA GASCON	\$ 10800
ALMA MORA RESERVA	\$ 10800
CORRAL DE PALOS	\$ 12700
PORTILLO	\$ 8100
DOÑA PAULA STATE	\$ 10200
CAFAYATE RESERVA	\$ 10200
SANTA JULIA	\$ 8100
PYROS APELATTION	\$ 12700
DON EMIGDIO	\$ 14600

VINOS

CABERNET SAUVIGNON

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 57500
ENCUENTRO	\$ 37800
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 30600
SAINT FELICIEN	\$ 22400
LUIGI BOSCA	\$ 21600
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 19700
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 18700
SALENTEIN RESERVE	\$ 16800
LA LINDA	\$ 12700
TRAPICHE RESERVA	\$ 12700
TRUMPETER	\$ 12700
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 11600
SEPTIMA	\$ 10800
FAMILIA GASCÓN	\$ 10800
PORTILLO	\$ 8100
SANTA JULIA	\$ 8100

VINOS

CABERNET FRANC

ZUCCARDI Q	\$ 19900
CRUX XTRA	\$ 17700
ALA COLORADA	\$ 14900
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 13000
CORRAL DE PALOS	\$ 12700

SYRAH

FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH	\$47500
PYROS APELLATION	\$12700

MERLOT

RUTINI	\$38200
SALENTEIN RESERVE	\$16800

PINOT NOIR

SÉPTIMA OBRA	\$14900
LUIGI BOSCA	\$21600
DOÑA PAULA STATE	\$10200

VINOS

TEMPRANILLO

ZUCCARDI Q \$19900

CRUX \$17700

BLEND DE TINTAS

FELIPE RUTINI \$1205900

RUTINI APARTADO \$104300

ISCAY \$91700

MORA NEGRA \$60100

RUTINI ANTOLOGÍA \$58900

TRAPICHE GRAN MEDALLA \$58000

RUTINI CABERNET - MALBEC \$38200

D.V. CATENA MALBEC - CABERNET \$35600

D.V. CATENA MALBEC - MALBEC \$35600

D.V. CATENA CABERNET - CABERNET \$35600

FOND DE CAVE GRAN RESERVA BLEND \$32200

MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS \$30600

LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND \$25300

NICASIA MALBEC RED BLEND \$18700

VINOS

BLEND DE TINTAS

ARNALDO B	\$ 18500
DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND	\$ 16800
SAPO DE OTRO POZO BLEND	\$ 14900
DESPEINADO BLEND DE TINTAS	\$ 8100

ROSE

LA LINDA	\$12700
PUNTO FINAL MALBEC ROSE	\$ 8100
DOÑA PAULA ROSE	\$10200
DESPEINADO	\$ 8100
NORTON ROSE DE MALBEC	\$ 8100

VINOS

CHARDONNAY

RUTINI	\$28400
LUIGI BOSCA	\$21600
TERRAZAS RESERVA	\$19400
SEPTIMA OBRA	\$14900
LA LINDA	\$ 12700
TRAPICHE RESERVA	\$ 12700
TRUMPETER	\$ 12700
SEPTIMA	\$ 11600
FAMILIA GASCÓN	\$ 11600
ALMA MORA RESERVA	\$ 9800
SANTA JULIA	\$ 8100

BLEND DE BLANCAS

SANTA JULIA CHENIN DULCE	\$ 9800
DESPEINADO	\$ 8100
NORTON COSECHA TARDÍA	\$ 7300

VINOS

SAUVIGNON BLANC

RUTINI	\$28400
LUIGI BOSCA	\$21600
ESCORIHUELA GASCÓN	\$18700
SALENTEIN RESERVE	\$16800
PORTILLO	\$8100
DOÑA PAULA	\$10200

TORRONTES

LA LINDA	\$12700
CAFAYATE RESERVA	\$10200

VIOGNIER

NICASIA	\$18700
CORRAL DE PALOS	\$12700

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	\$169000
VEUVE CLICQUOT BRUT	\$222600

VINOS ESPUMANTE

BARON B EXTRA BRUT	\$30600
BARON B NATURE	\$30600
TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT	\$15700
TRUMPETER EXTRA BRUT	\$15200
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$14900
SALENTEIN BRUT NATURE	\$14900
MARÍA CODORNIU DULCE	\$14600
MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT	\$14600
FINCA LA LINDA EXTRA BRUT	\$14600
CHANDON BRUT NATURE	\$16400
A LA PAR	\$14600
CHANDON EXTRA BRUT	\$16400
TRAPICHE EXTRA BRUT	\$14600
MUMM EXTRA BRUT	\$10000
MUMM LEGER	\$10000