



RESTAURANTE
CARTA

ENTRADAS

FRÍAS

DEGUSTACIÓN DE ESTACIONADOS CHACINADOS REGIONALES \$8900

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

ABANICO DE QUESOS \$8000

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

ENSALADA CRIOLLA DE LEGUMBRES \$7300

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	\$3600
EMPANADA DE HUMITA	\$3200
PROVOLETA GRILLADA CON TOMATES SECOS Y OLIVA + LISTÓN DE FOCACCIA. 	\$11900
CONSULTAR SI DESEA SIN TACC.	
(*)OPCIONAL CABRA	\$11900
CROCANTE DE POLENTA A LA PLANCHA + FRESCA ENSALADA DE LENTEJAS 	\$8000
HUMITA 	\$8000
MINISTRÓN 	\$5500
SOPA DEL DÍA 	\$5500
SOPA DE CEBOLLA	\$5500
PICADA DE MARISCOS	\$14900
(CORNALITOS, RABAS, CALAMARETTIS, MERLUZA. ACOMPaña DIP CÍTRICO Y PICANTE)	
RABAS A LA PROVENZAL	\$11900
MOLLEJAS AL VERDEO. 	\$12900
CONSULTAR SI DESEA SIN TACC	
PINCHO DE CHORIZO EN UNA BRUSQUETA.	\$8400


PRINCIPALES

LOCRO \$12800

GUISADO DE MAÍZ, POROTOS, ZAPALLO Y CARNES.

GUISO DE LENTEJAS \$10800

LENTEJAS, VEGETALES SALTEADOS, CARNES Y CHORIZO COLORADO.

**OJO DE BIFE CRIOLLO +
VEGETALES ASADOS**  \$17400

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

T-BONE GRILLADO  \$27300

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**  \$19500

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**  \$16700

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  **\$16700**

C/ TIMBAL DE BATATA Y MANZANA C/CANELA.

PEJERREY CON SALSA CREMA DE COCO **\$17300**

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

SALMON CON CROCANTE DE ALMENDRAS Y PISTACHO, EN SALSA DE MENTA  **\$34800**

C/RISOTTO AL LIMÓN CON DETALLES DE ARROZ NEGRO.

RISOTTO NEGRO CON FRUTOS DEL MAR **\$19400**

PAELLA. (SOLIC. C/ANTICIPACION)   **\$43600**

MILANESAS DE CARNE A LA NAPOLITANAS C/FRITAS **\$16400**

PASTAS

SORRENTINOS DE CHIVO EN MANTECA DE FINAS HIERBAS \$15500
MANTECA, VELOUTÉ, TOMILLO, ROMERO, CIBOULETTE, PEREJIL.

PANZOTTIS DE CALABAZA ASADA CON CREMA DE ESPINACAS \$11900
MANTECA, PUERRO, AJOS ASADOS, ESPINACA, VINO BLANCO

CINTAS CASERAS ARGENTINAS \$10000
OLIVA, TOMATES FRESCOS SALTEADOS CON ALBAHACA.

CINTAS AL FRUTTI DI MARE \$13800
CREMA, SALSA DE OSTRAS, FRUTOS DE MAR SALTEADOS.

CINTA NEGRA DE CREMA DE AZAFRAN, LANGOSTINOS, ALBAHACA FRESCA, TOMATES CHERRY \$13800

ÑOQUIS DE PAPA AL VAPOR \$8900

PASTAS SIN TACC

RAVIOLES VERDES Y AVE \$8400

SORRENTINOS DE JAMON Y QUESO \$8400

CINTAS ARGENTINAS \$8400

PASTAS

SALSAS

FILLETO		\$ 3200
BOLOGNESA		\$ 3200
CREMA		\$ 3200
MIXTA		\$ 3200

ENSALADAS

MAR Y SIERRAS \$16100

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

DE POLLO Y PALTA \$13100

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

DE SALMÓN Y VERDES \$19500

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

DE QUINOA \$6800

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 \$8400
CON PAPAS FRITAS O PURE

BIFECITOS DE LOMO O POLLO \$10100
CON VEGETALES AL VAPOR 

PATITA DE POLLO CROCANTE, \$8400
BASTONCITOS DE MUZARELLA,
PAPAS FRITAS.


POSTRES

FLAN CASERO CON CONFITURAS DE NARANJA  \$ 6200

BUDÍN DE PAN, CON CONFITURAS DE NARANJA \$ 6200

TIRAMISÚ \$ 6200

FRUTOS EN ALMIBAR CON QUESO DE CABRA  \$ 8000

MARQUISE DE CHOCOLATE  \$ 6500

DUOMO DE CHOCOLATE Y AVELLANA \$ 7200

CHESSECAKE DE MANGO Y VAINILLA \$ 7700

FRUTILLAS CON CREMA  \$ 6400

HELADOS ARTESANALES \$ 4400

YOGHURT HELADO  \$ 3500

CREME BRULEE DE YERBA MATE.  \$ 6200

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL C/S GAS \$ 1900

**GASEOSAS/ AGUAS
SABORIZADAS** \$ 2400

EXPRIMIDOS NATURALES \$ 3500

LIMONADA \$ 3200

LICUADOS \$ 3600

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA 330C.C. \$ 5500

CORONA 710C.C. \$ 7300

PATAGONIA \$ 8000

VINOS

MALBEC

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 63300
RUTINI	\$ 42000
ENCUENTRO	\$ 41600
EL ENEMIGO	\$ 37500
SALENTEIN NUMINA	\$ 30600
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 33700
PETITE FLEUR	\$ 27300
MARCELO PELLERETI SIGNATURE	\$ 27300
SEPTIMA OBRA	\$ 16400
SAINT FELICIEN	\$ 24600
LUIGI BOSCA	\$ 23800
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 21700
ZUCCARDI Q	\$ 21700
TERRAZAS RESERVA	\$ 21300
TERRAZAS APELACIÓN	\$ 22900
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 20600
CRUX XTRA	\$ 19500
SALENTEIN RESERVE	\$ 18500
ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR	\$ 16400
CATALPA	\$ 26300

VINOS

MALBEC

CORRAL DE PALOS RESERVA	\$19500
FABRE MONTMAYOU TERRUÑO	\$ 16400
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 14300
LA LINDA	\$ 14000
TRAPICHE RESERVA	\$ 14000
TRUMPETER	\$ 14000
DON NICANOR	\$ 14000
FABRE MONTMAYOU RESERVA	\$ 14900
LAS PERDICES RESERVA	\$ 12900
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 12800
SEPTIMA	\$ 11900
FAMILIA GASCON	\$ 11900
ALMA MORA RESERVA	\$ 11900
CORRAL DE PALOS	\$ 14000
PORTILLO	\$ 8900
DOÑA PAULA STATE	\$ 11200
CAFAYATE RESERVA	\$ 11200
SANTA JULIA	\$ 8900
PYROS APELATTION	\$ 14000
DON EMIGDIO	\$ 16100

VINOS

CABERNET SAUVIGNON

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 63300
ENCUENTRO	\$ 41600
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 33700
SAINT FELICIEN	\$ 24600
LUIGI BOSCA	\$ 23800
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 21700
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 20600
SALENTEIN RESERVE	\$ 18500
LA LINDA	\$ 14000
TRAPICHE RESERVA	\$ 14000
TRUMPETER	\$ 14000
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 12800
SEPTIMA	\$ 11900
FAMILIA GASCÓN	\$ 11900
PORTILLO	\$ 8900
SANTA JULIA	\$ 8900

VINOS

CABERNET FRANC

ZUCCARDI Q	\$ 21900
CRUX XTRA	\$ 19500
ALA COLORADA	\$ 16400
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 14300
CORRAL DE PALOS	\$ 14000

SYRAH

FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH	\$52300
PYROS APELLATION	\$14000

MERLOT

RUTINI	\$42000
SALENTEIN RESERVE	\$18500

PINOT NOIR

SÉPTIMA OBRA	\$16400
LUIGI BOSCA	\$23800
DOÑA PAULA STATE	\$11200

VINOS

TEMPRANILLO

ZUCCARDI Q \$21900

CRUX \$19500

BLEND DE TINTAS

FELIPE RUTINI \$1326500

RUTINI APARTADO \$114700

ISCAY \$100900

MORA NEGRA \$66100

RUTINI ANTOLOGÍA \$64800

TRAPICHE GRAN MEDALLA \$63800

RUTINI CABERNET - MALBEC \$42000

D.V. CATENA MALBEC - CABERNET \$39200

D.V. CATENA MALBEC - MALBEC \$39200

D.V. CATENA CABERNET - CABERNET \$39200

FOND DE CAVE GRAN RESERVA BLEND \$35400

MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS \$33700

LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND \$27800

NICASIA MALBEC RED BLEND \$20600

VINOS

BLEND DE TINTAS

ARNALDO B	\$ 20400
DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND	\$ 18500
SAPO DE OTRO POZO BLEND	\$ 16400
DESPEINADO BLEND DE TINTAS	\$ 8900

ROSE

LA LINDA	\$14000
PUNTO FINAL MALBEC ROSE	\$ 8900
DOÑA PAULA ROSE	\$11200
DESPEINADO	\$ 8900
NORTON ROSE DE MALBEC	\$ 8900

VINOS

CHARDONNAY

RUTINI	\$31200
LUIGI BOSCA	\$23800
TERRAZAS RESERVA	\$21300
SEPTIMA OBRA	\$16400
LA LINDA	\$ 14000
TRAPICHE RESERVA	\$ 14000
TRUMPETER	\$ 14000
SEPTIMA	\$ 12800
FAMILIA GASCÓN	\$ 12800
ALMA MORA RESERVA	\$ 10800
SANTA JULIA	\$ 8900

BLEND DE BLANCAS

SANTA JULIA CHENIN DULCE	\$ 10800
DESPEINADO	\$ 8900
NORTON COSECHA TARDÍA	\$ 8000

VINOS

SAUVIGNON BLANC

RUTINI	\$31200
LUIGI BOSCA	\$23800
ESCORIHUELA GASCÓN	\$20600
SALENTEIN RESERVE	\$18500
PORTILLO	\$8900
DOÑA PAULA	\$11200

TORRONTES

LA LINDA	\$14000
CAFAYATE RESERVA	\$11200

VIOGNIER

NICASIA	\$20600
CORRAL DE PALOS	\$14000

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	\$185900
VEUVE CLICQUOT BRUT	\$244900

VINOS ESPUMANTES

BARON B EXTRA BRUT	\$33700
BARON B NATURE	\$33700
TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT	\$17300
TRUMPETER EXTRA BRUT	\$16700
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$16400
SALENTEIN BRUT NATURE	\$16400
MARÍA CODORNIU DULCE	\$16100
MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT	\$16100
FINCA LA LINDA EXTRA BRUT	\$16100
CHANDON BRUT NATURE	\$18000
A LA PAR	\$16100
CHANDON EXTRA BRUT	\$18000
TRAPICHE EXTRA BRUT	\$16100
MUMM EXTRA BRUT	\$11000
MUMM LEGER	\$11000