



RESTAURANTE  
**CARTA**

# ENTRADAS

## FRÍAS

### **DEGUSTACIÓN DE ESTACIONADOS CHACINADOS REGIONALES** \$7400

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

### **ABANICO DE QUESOS** \$6600

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

### **ENSALADA CRIOLLA DE LEGUMBRES** \$6000

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

# ENTRADAS

## CALIENTES

<b>EMPANADA CRIOLLA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO</b>	<b>\$3000</b>
<b>EMPANADA DE HUMITA</b>	<b>\$2600</b>
<b>PROVOLETA GRILLADA CON TOMATES SECOS Y OLIVA + LISTÓN DE FOCACCIA.</b> 	<b>\$9800</b>
CONSULTAR SI DESEA SIN TACC.	
<b>(*)OPCIONAL CABRA</b>	<b>\$9800</b>
<b>CROCANTE DE POLENTA A LA PLANCHA + FRESCA ENSALADA DE LENTEJAS</b> 	<b>\$6600</b>
<b>HUMITA</b> 	<b>\$6600</b>
<b>MINISTRÓN</b> 	<b>\$4500</b>
<b>SOPA DEL DÍA</b> 	<b>\$4500</b>
<b>SOPA DE CEBOLLA</b>	<b>\$4500</b>
<b>PICADA DE MARISCOS</b>	<b>\$12300</b>
(CORNALITOS, RABAS, CALAMARETTIS, MERLUZA. ACOMPaña DIP CÍTRICO Y PICANTE)	
<b>RABAS A LA PROVENZAL</b>	<b>\$9800</b>
<b>MOLLEJAS AL VERDEO.</b> 	<b>\$10600</b>
CONSULTAR SI DESEA SIN TACC	
<b>PINCHO DE CHORIZO EN UNA BRUSQUETA.</b>	<b>\$6900</b>

# PRINCIPALES

**LOCRO** **\$10500**

GUISADO DE MAÍZ, POROTOS, ZAPALLO Y CARNES.

**GUISO DE LENTEJAS** **\$8900**

LENTEJAS, VEGETALES SALTEADOS, CARNES Y CHORIZO COLORADO.

**OJO DE BIFE CRIOLLO +  
VEGETALES ASADOS** **\$14400**



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

**T-BONE GRILLADO** **\$22500**



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** **\$16100**



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** **\$13800**



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**  **\$13800**

C/ TIMBAL DE BATATA Y MANZANA C/CANELA.

**PEJERREY CON SALSA CREMA DE COCO** **\$14300**

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

**SALMON CON CROCANTE DE ALMENDRAS Y PISTACHO, EN SALSA DE MENTA**  **\$28700**

C/RISOTTO AL LIMÓN CON DETALLES DE ARROZ NEGRO.

**RISOTTO NEGRO CON FRUTOS DEL MAR** **\$16000**

**PAELLA. (SOLIC. C/ANTICIPACION)**   **\$36000**

**MILANESAS DE CARNE A LA NAPOLITANAS C/FRITAS** **\$13500**

# PASTAS

**SORRENTINOS DE CHIVO EN  
MANTECA DE FINAS HIERBAS** \$12800  
MANTECA, VELOUTÉ, TOMILLO, ROMERO,  
CIBOULETTE, PEREJIL.

**PANZOTTIS DE CALABAZA ASADA  
CON CREMA DE ESPINACAS** \$9800  
MANTECA, PUERRO, AJOS ASADOS, ESPINACA,  
VINO BLANCO

**CINTAS CASERAS ARGENTINAS** \$8300  
OLIVA, TOMATES FRESCOS SALTEADOS CON  
ALBAHACA.

**CINTAS AL FRUTTI DI MARE** \$11400  
CREMA, SALSA DE OSTRAS, FRUTOS DE MAR  
SALTEADOS.

**CINTA NEGRA DE CREMA DE AZAFRAN,** \$11400  
**LANGOSTINOS, ALBAHACA FRESCA,**  
**TOMATES CHERRY**

**ÑOQUIS DE PAPA AL VAPOR** \$7400

## PASTAS SIN TACC

**RAVIOLES VERDES Y AVE** \$6900

**SORRENTINOS DE JAMON Y QUESO** \$6900

**CINTAS ARGENTINAS** \$6900

# PASTAS

## SALSAS

FILLETTO		\$ 2600
BOLOGNESA		\$ 2600
CREMA		\$ 2600
MIXTA		\$ 2600

# ENSALADAS

## MAR Y SIERRAS \$13300

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

## DE POLLO Y PALTA \$10800

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

## DE SALMÓN Y VERDES \$16100

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

## DE QUINOA \$5600

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 \$6900  
CON PAPAS FRITAS O PURE

BIFECITOS DE LOMO O POLLO \$8400  
CON VEGETALES AL VAPOR 

PATITA DE POLLO CROCANTE, \$6900  
BASTONCITOS DE MUZARELLA,  
PAPAS FRITAS.


# POSTRES


FLAN CASERO CON CONFITURAS DE NARANJA  \$ 5100


BUDÍN DE PAN, CON CONFITURAS DE NARANJA \$ 5100

TIRAMISÚ \$ 5100

FRUTOS EN ALMIBAR CON QUESO DE CABRA  \$ 6600

MARQUISE DE CHOCOLATE  \$ 5400

PERAS AL TORRONTÉS  \$ 4500

FRUTILLAS CON CREMA  \$ 5300

HELADOS ARTESANALES \$ 3600

YOGHURT HELADO  \$ 2900

CREME BRULEE DE YERBA MATE.  \$ 5100

## **BEBIDAS SIN ALCOHOL**

**AGUA MINERAL C/S GAS** \$ 1500

**GASEOSAS/ AGUAS  
SABORIZADAS** \$ 2000

**EXPRIMIDOS NATURALES** \$ 2900

**LIMONADA** \$ 2600

**LICUADOS** \$ 3000

## **BEBIDAS CON ALCOHOL**

### CERVEZAS

**CORONA 330C.C.** \$ 4500

**CORONA 710C.C.** \$ 6000

**PATAGONIA** \$ 6600

# VINOS

## MALBEC

<b>ANGÉLICA ZAPATA</b>	<b>\$ 52300</b>
<b>RUTINI</b>	<b>\$ 34700</b>
<b>ENCUENTRO</b>	<b>\$ 34400</b>
<b>EL ENEMIGO</b>	<b>\$ 31000</b>
<b>SALENTEIN NUMINA</b>	<b>\$ 25300</b>
<b>LUIGI BOSCA DE SANGRE</b>	<b>\$ 27800</b>
<b>PETITE FLEUR</b>	<b>\$ 22500</b>
<b>MARCELO PELLERETI SIGNATURE</b>	<b>\$ 22500</b>
<b>SEPTIMA OBRA</b>	<b>\$ 13500</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	<b>\$ 20400</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$ 19600</b>
<b>FOND DE CAVE RESERVA</b>	<b>\$ 17900</b>
<b>ZUCCARDI Q</b>	<b>\$ 17900</b>
<b>TERRAZAS RESERVA</b>	<b>\$ 17600</b>
<b>TERRAZAS APELACIÓN</b>	<b>\$ 18900</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>\$ 17000</b>
<b>CRUX XTRA</b>	<b>\$ 16100</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$ 15300</b>
<b>ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR</b>	<b>\$ 13500</b>
<b>CATALPA</b>	<b>\$ 21700</b>

# VINOS

## MALBEC

<b>CORRAL DE PALOS RESERVA</b>	<b>\$16100</b>
<b>FABRE MONTMAYOU TERRUÑO</b>	<b>\$ 13500</b>
<b>PUNTO FINAL RESERVA</b>	<b>\$ 11800</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>DON NICANOR</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>FABRE MONTMAYOU RESERVA</b>	<b>\$ 12300</b>
<b>LAS PERDICES RESERVA</b>	<b>\$ 10600</b>
<b>CAFAYATE TERROIR DE ALTURA</b>	<b>\$ 10500</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 9800</b>
<b>FAMILIA GASCON</b>	<b>\$ 9800</b>
<b>ALMA MORA RESERVA</b>	<b>\$ 9800</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$ 7400</b>
<b>DOÑA PAULA STATE</b>	<b>\$ 9300</b>
<b>CAFAYATE RESERVA</b>	<b>\$ 9300</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 7400</b>
<b>PYROS APELATTION</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>DON EMIGDIO</b>	<b>\$ 13300</b>

# VINOS

## CABERNET SAUVIGNON

<b>ANGÉLICA ZAPATA</b>	<b>\$ 52300</b>
<b>ENCUENTRO</b>	<b>\$ 34400</b>
<b>LUIGI BOSCA DE SANGRE</b>	<b>\$ 27800</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	<b>\$ 20400</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$ 19600</b>
<b>FOND DE CAVE RESERVA</b>	<b>\$ 17900</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>\$ 17000</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$ 15300</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>CAFAYATE TERROIR DE ALTURA</b>	<b>\$ 10500</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 9800</b>
<b>FAMILIA GASCÓN</b>	<b>\$ 9800</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$ 7400</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 7400</b>

# VINOS

## CABERNET FRANC

<b>ZUCCARDI Q</b>	<b>\$ 18100</b>
<b>CRUX XTRA</b>	<b>\$ 16100</b>
<b>ALA COLORADA</b>	<b>\$ 13500</b>
<b>PUNTO FINAL RESERVA</b>	<b>\$ 11800</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$ 11500</b>

## SYRAH

<b>FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH</b>	<b>\$43200</b>
<b>PYROS APELLATION</b>	<b>\$11500</b>

## MERLOT

<b>RUTINI</b>	<b>\$34700</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$15300</b>

## PINOT NOIR

<b>SÉPTIMA OBRA</b>	<b>\$13500</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$19600</b>
<b>DOÑA PAULA STATE</b>	<b>\$ 9300</b>

# VINOS

## TEMPRANILLO

**ZUCCARDI Q \$18100**

**CRUX \$16100**

## BLEND DE TINTAS

**FELIPE RUTINI \$1096300**

**RUTINI APARTADO \$94800**

**ISCAY \$83400**

**MORA NEGRA \$54600**

**RUTINI ANTOLOGÍA \$53500**

**TRAPICHE GRAN MEDALLA \$52700**

**RUTINI CABERNET - MALBEC \$34700**

**D.V. CATENA MALBEC - CABERNET \$32400**

**D.V. CATENA MALBEC - MALBEC \$32400**

**D.V. CATENA CABERNET - CABERNET \$32400**

**FOND DE CAVE GRAN RESERVA BLEND \$30200**

**MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS \$27800**

**LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND \$23000**

**NICASIA MALBEC RED BLEND \$17000**



# VINOS

## BLEND DE TINTAS

<b>ARNALDO B</b>	<b>\$ 16800</b>
<b>DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND</b>	<b>\$ 15300</b>
<b>SAPO DE OTRO POZO BLEND</b>	<b>\$ 13500</b>
<b>DESPEINADO BLEND DE TINTAS</b>	<b>\$ 7400</b>

## ROSE

<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>PUNTO FINAL MALBEC ROSE</b>	<b>\$ 7400</b>
<b>DOÑA PAULA ROSE</b>	<b>\$ 9300</b>
<b>DESPEINADO</b>	<b>\$ 7400</b>
<b>NORTON ROSE DE MALBEC</b>	<b>\$ 7400</b>

# VINOS

## CHARDONNAY

<b>RUTINI</b>	<b>\$25800</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$19600</b>
<b>TERRAZAS RESERVA</b>	<b>\$17600</b>
<b>SEPTIMA OBRA</b>	<b>\$13500</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 10500</b>
<b>FAMILIA GASCÓN</b>	<b>\$ 10500</b>
<b>ALMA MORA RESERVA</b>	<b>\$ 8900</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 7400</b>

## BLEND DE BLANCAS

<b>SANTA JULIA CHENIN DULCE</b>	<b>\$ 8900</b>
<b>DESPEINADO</b>	<b>\$ 7400</b>
<b>NORTON COSECHA TARDÍA</b>	<b>\$ 6600</b>

# VINOS

## SAUVIGNON BLANC

<b>RUTINI</b>	<b>\$25800</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$19600</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>\$17000</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$15300</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$7400</b>
<b>DOÑA PAULA</b>	<b>\$9300</b>

## TORRONTES

<b>LA LINDA</b>	<b>\$11500</b>
<b>CAFAYATE RESERVA</b>	<b>\$9300</b>

## VIOGNIER

<b>NICASIA</b>	<b>\$17000</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$11500</b>

# CHAMPAGNE

<b>MOET &amp; CHANDON IMPÉRIAL BRUT</b>	<b>\$153600</b>
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	<b>\$202400</b>

# VINOS ESPUMANTES

<b>BARON B EXTRA BRUT</b>	<b>\$27800</b>
<b>BARON B NATURE</b>	<b>\$27800</b>
<b>TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT</b>	<b>\$14300</b>
<b>TRUMPETER EXTRA BRUT</b>	<b>\$13800</b>
<b>SALENTEIN EXTRA BRUT</b>	<b>\$13500</b>
<b>SALENTEIN BRUT NATURE</b>	<b>\$13500</b>
<b>MARÍA CODORNIU DULCE</b>	<b>\$13300</b>
<b>MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT</b>	<b>\$13300</b>
<b>FINCA LA LINDA EXTRA BRUT</b>	<b>\$13300</b>
<b>CHANDON BRUT NATURE</b>	<b>\$14900</b>
<b>A LA PAR</b>	<b>\$13300</b>
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b>	<b>\$14900</b>
<b>TRAPICHE EXTRA BRUT</b>	<b>\$13300</b>
<b>MUMM EXTRA BRUT</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>MUMM LEGER</b>	<b>\$ 9100</b>