



RESTAURANTE  
**CARTA**

# ENTRADAS

## FRÍAS

### DEGUSTACIÓN DE ESTACIONADOS CHACINADOS REGIONALES \$6400

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

### ABANICO DE QUESOS \$5700

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

### ENSALADA CRIOLLA DE LEGUMBRES \$5200

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>\$2600</b>
<b>EMPANADA DE HUMITA</b>	<b>\$2300</b>
<b>PROVOLETA GRILLADA CON TOMATES SECOS Y OLIVA + LISTÓN DE FOCACCIA.</b> 	<b>\$8500</b>
CONSULTAR SI DESEA SIN TACC.	
<b>(*)OPCIONAL CABRA</b>	<b>\$8500</b>
<b>CROCANTE DE POLENTA A LA PLANCHA + FRESCA ENSALADA DE LENTEJAS</b> 	<b>\$5700</b>
<b>HUMITA</b> 	<b>\$5700</b>
<b>MINISTRÓN</b> 	<b>\$3900</b>
<b>SOPA DEL DÍA</b> 	<b>\$3900</b>
<b>SOPA DE CEBOLLA</b>	<b>\$3900</b>
<b>PICADA DE MARISCOS</b>	<b>\$10700</b>
(CORNALITOS, RABAS, CALAMARETTIS, MERLUZA. ACOMPaña DIP CÍTRICO Y PICANTE)	
<b>RABAS A LA PROVENZAL</b>	<b>\$8500</b>
<b>MOLLEJAS AL VERDEO.</b> 	<b>\$9200</b>
CONSULTAR SI DESEA SIN TACC	
<b>PINCHO DE CHORIZO EN UNA BRUSQUETA.</b>	<b>\$6000</b>


# PRINCIPALES


**LOCRO** \$9100  
GUISADO DE MAÍZ, POROTOS, ZAPALLO Y CARNES.

**GUISO DE LENTEJAS** \$7700  
LENTEJAS, VEGETALES SALTEADOS, CARNES  
Y CHORIZO COLORADO.

**OJO DE BIFE CRIOLLO +**  \$12500  
**VEGETALES ASADOS**  
OJO DE BIFE AL GRILL + DIP DE SALSA CRIOLLA +  
VEGETALES DE ESTACIÓN ASADOS.

**T-BONE GRILLADO**  \$19600  
C/ PURE DE PAPAS MARMOLADO DE VERDEO  
AHUMADO Y MORRONES ASADOS. PORTOBELLO  
SALTEADOS. DIP DE SALSA VERDE PICANTE.

**LOMO A LAS CUATRO PIMIENTAS +**  \$14000  
**PAPINES ANDINOS SALTEADOS A**  
**LAS FINAS HIERBAS**  
MEDALLONES DE LOMO AL GRILL, MANTECA  
COMPUESTA A LAS CUATRO PIMIENTAS Y TOMILLO,  
PAPINES SALTEADOS AL ROMERO.

**SOLOMILLO DE CERDO EN REDUCCIÓN** \$12000  
**DE ROSÉ + BATATAS ASADAS**   
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**  **\$12000**

C/ TIMBAL DE BATATA Y MANZANA C/CANELA.

**PEJERREY CON SALSA CREMA DE COCO** **\$12400**

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

**SALMON CON CROCANTE DE ALMENDRAS Y PISTACHO, EN SALSA DE MENTA**  **\$25000**

C/RISOTTO AL LIMÓN CON DETALLES DE ARROZ NEGRO.

**RISOTTO NEGRO CON FRUTOS DEL MAR** **\$13900**

**PAELLA. (SOLIC. C/ANTICIPACION)**   **\$31300**

**MILANESAS DE CARNE A LA NAPOLITANAS C/FRITAS** **\$11700**

# PASTAS

**SORRENTINOS DE CHIVO EN MANTECA DE FINAS HIERBAS** \$11100  
MANTECA, VELOUTÉ, TOMILLO, ROMERO, CIBOULETTE, PEREJIL.

**PANZOTTIS DE CALABAZA ASADA CON CREMA DE ESPINACAS** \$8500  
MANTECA, PUERRO, AJOS ASADOS, ESPINACA, VINO BLANCO

**CINTAS CASERAS ARGENTINAS** \$7200  
OLIVA, TOMATES FRESCOS SALTEADOS CON ALBAHACA.


**CINTAS AL FRUTTI DI MARE** \$9900  
CREMA, SALSA DE OSTRAS, FRUTOS DE MAR SALTEADOS.

**CINTA NEGRA DE CREMA DE AZAFRAN, LANGOSTINOS, ALBAHACA FRESCA, TOMATES CHERRY** \$9900


**ÑOQUIS DE PAPA AL VAPOR** \$6400


**PASTAS SIN TACC**   
(CONSULTAR)

# SALSAS

**FILLETTO**  \$2300

**BOLOGNESA**  \$2300

**CREMA**  \$2300

**MIXTA**  \$2300

# ENSALADAS

## MAR Y SIERRAS \$11600

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

## DE POLLO Y PALTA \$9400

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

## DE SALMÓN Y VERDES \$14000

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

## DE QUINOA \$4900

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 \$6000  
CON PAPAS FRITAS O PURE

BIFECITOS DE LOMO O POLLO \$7300  
CON VEGETALES AL VAPOR 

PATITA DE POLLO CROCANTE, \$6000  
BASTONCITOS DE MUZARELLA,  
PAPAS FRITAS.




# POSTRES

FLAN CASERO CON CONFITURAS DE NARANJA  \$4400

BUDÍN DE PAN, CON CONFITURAS DE NARANJA \$4400

TIRAMISÚ \$4400

FRUTOS EN ALMIBAR CON QUESO DE CABRA  \$5700

MARQUISE DE CHOCOLATE  \$4700

PERAS AL TORRONTÉS  \$3900

FRUTILLAS CON CREMA  \$4600

HELADOS ARTESANALES \$3100

YOGHURT HELADO  \$2500

CREME BRULEE DE YERBA MATE.  \$4400

## **BEBIDAS SIN ALCOHOL**

**AGUA MINERAL C/S GAS** \$ 1300

**GASEOSAS/ AGUAS  
SABORIZADAS** \$ 1700

**EXPRIMIDOS NATURALES** \$ 2500

**LIMONADA** \$ 2300

**LICUADOS** \$ 2600

## **BEBIDAS CON ALCOHOL**

### CERVEZAS

**CORONA 330C.C.** \$ 3900

**CORONA 710C.C.** \$ 5200

**PATAGONIA** \$ 5700

# VINOS

## MALBEC

<b>ANGÉLICA ZAPATA</b>	<b>\$ 45500</b>
<b>RUTINI</b>	<b>\$ 30200</b>
<b>ENCUENTRO</b>	<b>\$ 29900</b>
<b>EL ENEMIGO</b>	<b>\$ 27000</b>
<b>SALENTEIN NUMINA</b>	<b>\$ 22000</b>
<b>LUIGI BOSCA DE SANGRE</b>	<b>\$ 24200</b>
<b>PETITE FLEUR</b>	<b>\$ 19600</b>
<b>MARCELO PELLERETI SIGNATURE</b>	<b>\$ 19600</b>
<b>SEPTIMA OBRA</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	<b>\$ 17700</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$ 17000</b>
<b>FOND DE CAVE RESERVA</b>	<b>\$ 15600</b>
<b>ZUCCARDI Q</b>	<b>\$ 15600</b>
<b>TERRAZAS RESERVA</b>	<b>\$ 15300</b>
<b>TERRAZAS APELACIÓN</b>	<b>\$ 16400</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>\$ 14800</b>
<b>CRUX XTRA</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$ 13300</b>
<b>ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>CATALPA</b>	<b>\$ 18900</b>

# VINOS

## MALBEC

<b>CORRAL DE PALOS RESERVA</b>	<b>\$14000</b>
<b>FABRE MONTMAYOU TERRUÑO</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>PUNTO FINAL RESERVA</b>	<b>\$ 10300</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>DON NICANOR</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>FABRE MONTMAYOU RESERVA</b>	<b>\$ 10700</b>
<b>LAS PERDICES RESERVA</b>	<b>\$ 9200</b>
<b>CAFAYATE TERROIR DE ALTURA</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>FAMILIA GASCON</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>ALMA MORA RESERVA</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>DOÑA PAULA STATE</b>	<b>\$ 8100</b>
<b>CAFAYATE RESERVA</b>	<b>\$ 8100</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>PYROS APELATTION</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>DON EMIGDIO</b>	<b>\$ 11600</b>

# VINOS

## CABERNET SAUVIGNON

<b>ANGÉLICA ZAPATA</b>	<b>\$ 45500</b>
<b>ENCUENTRO</b>	<b>\$ 29900</b>
<b>LUIGI BOSCA DE SANGRE</b>	<b>\$ 24200</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	<b>\$ 17700</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$ 17000</b>
<b>FOND DE CAVE RESERVA</b>	<b>\$ 15600</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>\$ 14800</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$ 13300</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>CAFAYATE TERROIR DE ALTURA</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>FAMILIA GASCÓN</b>	<b>\$ 8500</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 6400</b>

# VINOS

## CABERNET FRANC

<b>ZUCCARDI Q</b>	<b>\$ 15700</b>
<b>CRUX XTRA</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>ALA COLORADA</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>PUNTO FINAL RESERVA</b>	<b>\$ 10300</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$ 10000</b>

## SYRAH

<b>FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH</b>	<b>\$37600</b>
<b>PYROS APELLATION</b>	<b>\$10000</b>

## MERLOT

<b>RUTINI</b>	<b>\$30200</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$13300</b>

## PINOT NOIR

<b>SÉPTIMA OBRA</b>	<b>\$11700</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$17000</b>
<b>DOÑA PAULA STATE</b>	<b>\$ 8100</b>

# VINOS

## TEMPRANILLO

**ZUCCARDI Q \$15700**

**CRUX \$14000**

## BLEND DE TINTAS

**FELIPE RUTINI \$953300**

**RUTINI APARTADO \$82400**

**ISCAY \$72500**

**MORA NEGRA \$47500**

**RUTINI ANTOLOGÍA \$46500**

**TRAPICHE GRAN MEDALLA \$45800**

**RUTINI CABERNET - MALBEC \$30200**

**D.V. CATENA MALBEC - CABERNET \$28200**

**D.V. CATENA MALBEC - MALBEC \$28200**

**D.V. CATENA CABERNET - CABERNET \$28200**

**FOND DE CAVE GRAN RESERVA BLEND \$26300**

**MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS \$24200**

**LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND \$20000**

**NICASIA MALBEC RED BLEND \$14800**

# VINOS

## BLEND DE TINTAS

<b>ARNALDO B</b>	<b>\$ 14600</b>
<b>DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND</b>	<b>\$ 13300</b>
<b>SAPO DE OTRO POZO BLEND</b>	<b>\$ 11700</b>
<b>DESPEINADO BLEND DE TINTAS</b>	<b>\$ 6400</b>

## ROSE

<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>PUNTO FINAL MALBEC ROSE</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>DOÑA PAULA ROSE</b>	<b>\$ 8100</b>
<b>DESPEINADO</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>NORTON ROSE DE MALBEC</b>	<b>\$ 6400</b>



# VINOS

## CHARDONNAY

<b>RUTINI</b>	<b>\$22400</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$17000</b>
<b>TERRAZAS RESERVA</b>	<b>\$15300</b>
<b>SEPTIMA OBRA</b>	<b>\$11700</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 10000</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>FAMILIA GASCÓN</b>	<b>\$ 9100</b>
<b>ALMA MORA RESERVA</b>	<b>\$ 7700</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 6400</b>

## BLEND DE BLANCAS

<b>SANTA JULIA CHENIN DULCE</b>	<b>\$ 7700</b>
<b>DESPEINADO</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>NORTON COSECHA TARDÍA</b>	<b>\$ 5700</b>

# VINOS

## SAUVIGNON BLANC

<b>RUTINI</b>	<b>\$22400</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$17000</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>\$14800</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$13300</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$6400</b>
<b>DOÑA PAULA</b>	<b>\$8100</b>

## TORRONTES

<b>LA LINDA</b>	<b>\$10000</b>
<b>CAFAYATE RESERVA</b>	<b>\$8100</b>

## VIOGNIER

<b>NICASIA</b>	<b>\$14800</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$10000</b>

## CHAMPAGNE

<b>MOET &amp; CHANDON IMPÉRIAL BRUT</b>	<b>\$133600</b>
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	<b>\$176000</b>

## VINOS ESPUMANTE

<b>BARON B EXTRA BRUT</b>	<b>\$24200</b>
<b>BARON B NATURE</b>	<b>\$24200</b>
<b>TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT</b>	<b>\$12400</b>
<b>TRUMPETER EXTRA BRUT</b>	<b>\$12000</b>
<b>SALENTEIN EXTRA BRUT</b>	<b>\$11700</b>
<b>SALENTEIN BRUT NATURE</b>	<b>\$11700</b>
<b>MARÍA CODORNIU DULCE</b>	<b>\$11600</b>
<b>MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT</b>	<b>\$11600</b>
<b>FINCA LA LINDA EXTRA BRUT</b>	<b>\$11600</b>
<b>CHANDON BRUT NATURE</b>	<b>\$13000</b>
<b>A LA PAR</b>	<b>\$11600</b>
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b>	<b>\$13000</b>
<b>TRAPICHE EXTRA BRUT</b>	<b>\$11600</b>
<b>MUMM EXTRA BRUT</b>	<b>\$ 7900</b>
<b>MUMM LEGER</b>	<b>\$ 7900</b>