



RESTAURANTE
CARTA

ENTRADAS

FRÍAS

DEGUSTACIÓN DE ESTACIONADOS **\$2600** **CHACINADOS REGIONALES**

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

ABANICO DE QUESOS **\$2300**

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

ENSALADA CRIOLLA DE LEGUMBRES **\$2100**

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** \$ 1100

EMPANADA DE HUMITA \$ 900

**PROVOLETA GRILLADA CON TOMATES
SECOS Y OLIVA + LISTÓN DE FOCACCIA** \$2400

(*)OPCIONAL CABRA \$2800

CROCANTE DE POLENTA A LA PLANCHA + FRESCA ENSALADA DE LENTEJAS \$2300

HUMITA \$2300

MINISTRÓN \$ 1500

SOPA DEL DÍA \$ 1500

SOPA DE CEBOLLA \$ 1500

PICADA DE MARISCOS \$4300

(CORNALITOS, RABAS, CALAMARETTIS, MERLUZA.
ACOMPAÑA DIP CÍTRICO Y PICANTE)

RABAS A LA PROVENZAL \$2600

MOLLEJAS AL VERDEO. \$3600

**PINCHO DE CHORIZO EN
UNA BRUSQUETA.** \$2400

PRINCIPALES

LOCRO **\$3500**

GUISADO DE MAÍZ, POROTOS, ZAPALLO Y CARNES.

GUISO DE LENTEJAS **\$3100**

LENTEJAS, VEGETALES SALTEADOS, CARNES
Y CHORIZO COLORADO.

**OJO DE BIFE CRIOLLO +
VEGETALES ASADOS** **\$5100**

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

T-BONE GRILLADO **\$7900**

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** **\$5600**

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 **\$5000**

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 \$5000

C/ TIMBAL DE BATATA Y MANZANA C/CANELA.

PEJERREY CON SALSA CREMA DE COCO \$5000

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

SALMON CON CROCANTE DE ALMENDRAS Y PISTACHO, EN SALSA DE MENTA \$10000

C/RISOTTO AL LIMÓN CON DETALLES DE ARROZ NEGRO.

RISOTTO NEGRO CON FRUTOS DEL MAR \$5500

PAELLA. \$12500

MILANESAS DE CARNE A LA NAPOLITANAS C/FRITAS \$4300

PASTAS

SORRENTINOS DE CHIVO EN MANTECA DE FINAS HIERBAS \$4100
MANTECA, VELOUTÉ, TOMILLO, ROMERO, CIBOULETTE, PEREJIL.

PANZOTTIS DE CALABAZA ASADA CON CREMA DE ESPINACAS \$3400
MANTECA, PUERRO, AJOS ASADOS, ESPINACA, VINO BLANCO

CINTAS CASERAS ARGENTINAS \$2800
OLIVA, TOMATES FRESCOS SALTEADOS CON ALBAHACA.

CINTAS AL FRUTTI DI MARE \$3500
CREMA, SALSA DE OSTRAS, FRUTOS DE MAR SALTEADOS.

CINTA NEGRA DE CREMA DE AZAFRAN, LANGOSTINOS, ALBAHACA FRESCA, TOMATES CHERRY \$3600

ÑOQUIS DE PAPA AL VAPOR \$2600

PASTAS SIN TACC
(CONSULTAR)

SALSAS

FILLETTO \$ 900

BOLOGNESA \$ 900

CREMA \$ 900

MIXTA \$ 900

ENSALADAS

MAR Y SIERRAS

\$4500

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

DE POLLO Y PALTA

\$3700

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

DE SALMÓN Y VERDES

\$5600

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

DE QUINOA

\$2000

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
CON PAPAS FRITAS O PURE** **\$2400**

**BIFECITOS DE LOMO O POLLO
CON VEGETALES AL VAPOR** **\$2900**

**PATITAS DE POLLO CROCANTE,
BASTONCITOS DE MUZARELLA,
PAPAS FRITAS.** **\$2400**

POSTRES

FLAN CASERO Ó BUDÍN DE PAN, CON CONFITURAS DE NARANJA	\$ 1700
--	---------

TIRAMISÚ	\$ 1700
----------	---------

FRUTOS EN ALMIBAR CON QUESO DE CABRA	\$ 2300
---	---------

MARQUISE DE CHOCOLATE	\$ 1700
-----------------------	---------

PERAS AL TORRONTÉS	\$ 1500
--------------------	---------

FRUTILLAS CON CREMA	\$ 1500
---------------------	---------

HELADOS ARTESANALES	\$ 1200
---------------------	---------

YOGHURT HELADO (SIN TACC)	\$ 1000
---------------------------	---------

CREME BRULEE DE YERBA MATE.	\$ 1700
-----------------------------	---------

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL C/S GAS	\$ 700
----------------------	--------

GASEOSAS/ AGUAS SABORIZADAS	\$ 800
--------------------------------	--------

EXPRIMIDOS NATURALES	\$1000
----------------------	--------

LIMONADA	\$ 900
----------	--------

LICUADOS	\$1100
----------	--------

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA 330C.C.	\$ 1500
----------------	---------

CORONA 710C.C.	\$ 2100
----------------	---------

PATAGONIA	\$ 2300
-----------	---------

VINOS

MALBEC

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 18300
RUTINI	\$ 12100
ENCUENTRO	\$ 12000
EL ENEMIGO	\$ 10700
SALENTEIN NUMINA	\$ 8800
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 9700
PETITE FLEUR	\$ 7900
MARCELO PELLERETI SIGNATURE	\$ 7900
SEPTIMA OBRA	\$ 7900
SAINT FELICIEN	\$ 7000
LUIGI BOSCA	\$ 6800
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 6300
ZUCCARDI Q	\$ 6300
TERRAZAS RESERVA	\$ 6100
TERRAZAS APELACIÓN	\$ 6500
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 5900
CRUX XTRA	\$ 5600
SALENTEIN RESERVE	\$ 5300
ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR	\$ 4600
CATALPA	\$ 7500

VINOS

MALBEC

CORRAL DE PALOS RESERVA	\$5600
FABRE MONTMAYOU TERRUÑO	\$4600
PUNTO FINAL RESERVA	\$4100
LA LINDA	\$4000
TRAPICHE RESERVA	\$4000
TRUMPETER	\$4000
DON NICANOR	\$4000
FABRE MONTMAYOU RESERVA	\$4300
LAS PERDICES RESERVA	\$3600
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$3500
SEPTIMA	\$3400
FAMILIA GASCON	\$3400
ALMA MORA RESERVA	\$3400
CORRAL DE PALOS	\$4000
PORTILLO	\$2600
DOÑA PAULA STATE	\$3300
CAFAYATE RESERVA	\$3300
SANTA JULIA	\$2600
DON EMIGDIO	\$4500

VINOS

CABERNET SAUVIGNON

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 18300
ENCUENTRO	\$ 12000
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 9700
SAINT FELICIEN	\$ 7000
LUIGI BOSCA	\$ 6800
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 6300
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 5900
SALENTEIN RESERVE	\$ 5300
LA LINDA	\$ 4000
TRAPICHE RESERVA	\$ 4000
TRUMPETER	\$ 4000
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 3500
SEPTIMA	\$ 3400
FAMILIA GASCÓN	\$ 3400
PORTILLO	\$ 2600
SANTA JULIA	\$ 2600

VINOS

CABERNET FRANC

ZUCCARDI Q	\$ 6400
CRUX XTRA	\$ 5600
ALA COLORADA	\$ 4600
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 4100
CORRAL DE PALOS	\$ 4000

SYRAH

FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH	\$15200
PYROS APELLATION	\$ 4000

MERLOT

RUTINI	\$12100
SALENTEIN RESERVE	\$ 5300

PINOT NOIR

SÉPTIMA OBRA	\$ 7900
LUIGI BOSCA	\$ 6800
DOÑA PAULA STATE	\$ 3300

VINOS

TEMPRANILLO

ZUCCARDI Q	\$ 6400
CRUX	\$ 5600

BLEND DE TINTAS

FELIPE RUTINI	\$381900
RUTINI APARTADO	\$33000
ISCAY	\$29000
MORA NEGRA	\$19000
RUTINI ANTOLOGÍA	\$18500
TRAPICHE GRAN MEDALLA	\$18400
RUTINI CABERNET - MALBEC	\$12100
D.V. CATENA MALBEC - CABERNET	\$11300
D.V. CATENA MALBEC - MALBEC	\$11300
D.V. CATENA CABERNET - CABERNET	\$11300
FOND DE CAVE GRAN RESERVA BLEND	\$10500
MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS	\$ 9700
LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND	\$ 8000
NICASIA MALBEC RED BLEND	\$ 5900

VINOS

BLEND DE TINTAS

ARNALDO B	\$ 5800
DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND	\$ 5300
SAPO DE OTRO POZO BLEND	\$ 4600
DESPEINADO BLEND DE TINTAS	\$ 2600

ROSE

LA LINDA	\$ 4000
PUNTO FINAL MALBEC ROSE	\$ 2600
DOÑA PAULA ROSE	\$ 3300
DESPEINADO	\$ 2600
NORTON ROSE DE MALBEC	\$ 2600

VINOS

CHARDONNAY

RUTINI	\$ 8900
LUIGI BOSCA	\$ 6800
TERRAZAS RESERVA	\$ 6100
SEPTIMA OBRA	\$ 5600
LA LINDA	\$ 4000
TRAPICHE RESERVA	\$ 4000
TRUMPETER	\$ 4000
SEPTIMA	\$ 3500
FAMILIA GASCÓN	\$ 3500
ALMA MORA RESERVA	\$ 3100
SANTA JULIA	\$ 2600

BLEND DE BLANCAS

SANTA JULIA CHENIN DULCE	\$ 3100
DESPEINADO	\$ 2600
NORTON COSECHA TARDÍA	\$ 2300

VINOS

SAUVIGNON BLANC

RUTINI	\$8900
LUIGI BOSCA	\$6800
ESCORIHUELA GASCÓN	\$5900
SALENTEIN RESERVE	\$5300
PORTILLO	\$2600
DOÑA PAULA	\$3300

TORRONTES

LA LINDA	\$4000
CAFAYATE RESERVA	\$3300

VIOGNIER

NICASIA	\$5900
CORRAL DE PALOS	\$4000

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	\$ 53500
VEUVE CLICQUOT BRUT	\$ 70500

VINOS ESPUMANTES

BARON B EXTRA BRUT	\$ 9700
BARON B NATURE	\$ 9700
TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT	\$ 5200
TRUMPETER EXTRA BRUT	\$ 4800
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$ 4600
SALENTEIN BRUT NATURE	\$ 4600
MARÍA CODORNIU DULCE	\$ 4500
MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT	\$ 4500
FINCA LA LINDA EXTRA BRUT	\$ 4500
CHANDON BRUT NATURE	\$ 4600
A LA PAR	\$ 4500
CHANDON EXTRA BRUT	\$ 4500
TRAPICHE EXTRA BRUT	\$ 4500
MUMM EXTRA BRUT	\$ 3200
MUMM LEGER	\$ 3200