

ENTRADAS

- | | | | |
|---|--|---|--|
| <p>1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebosadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.</p> <p>2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO. Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón.</p> <p>3 PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.</p> <p>4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.</p> | <p>\$ 10.700 \$ 14.300</p> <p>\$ 13.800</p> <p>\$ 4.600</p> <p>\$ 10.800</p> | <p>5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.</p> <p>6 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolottis rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).</p> <p>7 CALAMARI FRITTI. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con alioli o mayonesa picante.</p> | <p>\$ 23.500</p> <p>\$ 12.800</p> <p>\$ 25.800</p> |
|---|--|---|--|



BERENJENAS AL FORNO

TORTILLA IT

PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS

- | | | | |
|---|-----------------------------------|--|---|
| <p>1 NAPOLI. Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre, aderezada con salsa teriyaki y emulsión de rúcula.</p> <p>2 BIANCO DI AVE. Hojas verdes, tomate concasé, zanahoria, finas láminas de pollo maceradas con jugo de limón y aceite de oliva, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo.</p> | <p>\$ 15.900</p> <p>\$ 15.900</p> | <p>3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.</p> <p>4 CESARE. Colchón de hojas verdes, crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañados de pollo y perfumados con caesar dressing y salsa teriyaki.</p> <p>PORCIÓN EXTRA DE POLLO</p> | <p>\$ 16.500</p> <p>\$ 17.500</p> <p>\$ 5.500</p> |
|---|-----------------------------------|--|---|

MENÚ light

- | | | | |
|--|-----------------------------------|---|------------------|
| <p>1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.</p> <p>2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE. (Light 455 kcal.) Pechuga de pollo a la plancha sobre un colchón de rúcula fresca con queso parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro quesos.</p> | <p>\$ 16.800</p> <p>\$ 22.400</p> | <p>3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.</p> | <p>\$ 16.300</p> |
|--|-----------------------------------|---|------------------|

PASTAS

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <p>1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA. Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva.</p> <p>2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.</p> <p>3 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE. Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albóndigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. ^{NO VALIDO 2X1}</p> <p>4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.</p> <p>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.</p> <p>6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. ^{NO VALIDO 2X1}</p> | <p>\$ 16.800</p> <p>\$ 16.300</p> <p>\$ 17.900</p> <p>\$ 16.500</p> <p>\$ 18.500</p> <p>\$ 19.600</p> | <p>7 SORRENTINOS POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.</p> <p>8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA. Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. ^{NO VALIDO 2X1}</p> <p>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. ^{NO VALIDO 2X1}</p> <p>10 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA. Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. ^{NO VALIDO 2X1}</p> <p>11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimiento rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. ^{NO VALIDO 2X1}</p> <p>12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. ^{NO VALIDO 2X1}</p> | <p>\$ 18.500</p> <p>\$ 20.100</p> <p>\$ 22.700</p> <p>\$ 25.200</p> <p>\$ 29.400</p> <p>\$ 26.000</p> |
|---|---|--|---|

PIZZAS A LA PIEDRA

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <p>1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.</p> <p>2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.</p> <p>3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.</p> <p>4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.</p> | <p>\$ 15.500</p> <p>\$ 17.000</p> <p>\$ 18.000</p> <p>\$ 18.000</p> | <p>5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.</p> <p>6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.</p> <p>7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.</p> <p>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</p> | <p>\$ 18.000</p> <p>\$ 19.000</p> <p>\$ 23.200</p> <p>\$ 6.200</p> |
|---|---|--|--|

POLLOS

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <p>1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.</p> <p>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.</p> <p>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.</p> <p>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.</p> | <p>\$ 20.000</p> <p>\$ 23.100</p> <p>\$ 22.700</p> <p>\$ 21.600</p> | <p>5 POLLO ALLA PIZZAIOLA. Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.</p> <p>6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrí dulce.</p> <p>7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.</p> | <p>\$ 25.600</p> <p>\$ 27.300</p> <p>\$ 24.700</p> |
|--|---|--|--|

CARNES

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| <p>1 HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.</p> <p>2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.</p> | <p>\$ 19.000</p> <p>\$ 39.900</p> | <p>3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.</p> <p>4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.</p> | <p>\$ 29.900</p> <p>\$ 23.500</p> |
|---|-----------------------------------|---|-----------------------------------|

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

PESCADOS

- 1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.** Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco. **\$ 37.500**

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- 1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO.** Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$ 16.000**

BEBIDAS

	250 CC	330 CC	600cc	250 CC	330 CC	740 CC	975 CC
Gaseosa de Máquina (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite Zero)		\$ 3.500		Copon de vino	\$ 4.600		
Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata 350cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Pimelto Zero, Schweppes Tónica)		\$ 4.300		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.000	\$ 9.000	\$ 14.800
Agua mineral		\$ 4.500		Cerveza Stella Artois	\$ 9.000	\$ 9.800	
Cucumber Lemonade	\$ 4.300			Cerveza Corona	\$ 9.800		\$ 15.300
Mocktail	\$ 9.800			Cerveza Patagonia (consultar variedades)			
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.000			Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 5.900		
				Red Bull Energy Drink	\$ 6.000		
				Red Bull Sugarfree	\$ 6.000		
				Red Bull Green Edition	\$ 6.000		
				Red Bull Red Edition	\$ 6.000		

RED BULL CLASSICS



RED BULL VODKA

Red Bull Energy Drink & Vodka

\$ 12.500



GIN DE VERANO

Red Bull Red Edition & Gin

\$ 11.500



DRAGON GIN

Red Bull Green Edition & Gin

\$ 11.500

VINOS Y ESPUMANTES

	357 cc	750 cc		375 cc	750 cc
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA TRAPICHE		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 22.500	
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 29.000	
Estate Malbec	\$ 18.500		Medalla Blend	\$ 48.500	
BODEGA FALASCO WINES			Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 22.500	
Ferus	\$ 30.000		BODEGA SALENTEIN		
Hermanidad Malbec	\$ 52.500		Killka Malbec	\$ 24.000	
Hermanidad Chardonnay	\$ 50.000		Salentein Malbec	\$ 40.500	
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Numina Malbec	\$ 53.500	
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 99.000		Portillo Malbec	\$ 15.000	
BODEGA ETCHART			BODEGA BENEGAS		
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 18.500		Clara Benegas Chardonnay	\$ 34.000	
Cafayate Reserva Malbec	\$ 31.000		Estate Malbec	\$ 49.000	
Cafayate Malbec	\$ 18.500		Estate Cabernet Franc	\$ 44.500	
BODEGA SANTA JULIA			BODEGA 33 SUR		
Santa Julia Malbec	\$ 14.000	\$ 16.500	Lalitud 33° Malbec	\$ 16.000	
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 17.500		ESPUMANTES		
Alambrado Malbec	\$ 22.500		Los Haroldos	\$ 23.000	
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 21.500		Chandon Extra Brut	\$ 32.000	
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			Mumm Brut Nature	\$ 33.500	
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.500	\$ 34.500	Salentein Brut Nature	\$ 33.500	
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 43.500		Salentein Blanc de Blanc	\$ 38.000	
BODEGA LAS PERDICES			Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 80.000	
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 15.000	\$ 22.000	Veuve Clicquot Brut	USD 470	
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 15.000	\$ 22.000			
Viña Las Perdices Au Colorada	\$ 21.500				
Viña Las Perdices Reserva Malbec	\$ 32.500				

POSTRES

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, base de crema chantilly y salsa de chocolate, coronado con virutas de chocolate.</p> <p>2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de crema de leche y crema chantilly. 🍷</p> <p>3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.</p> <p>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantilly, acompañado de frutillas frescas.</p> <p>5 VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO. Volcán de dulce de leche con helado de crema, acompañado de dulce de leche, decorado con frutillas y menta fresca.</p> <p>6 TIRAMISU. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷</p> | <p>\$ 6.200</p> <p>\$ 7.500</p> <p>\$ 7.500</p> <p>\$ 11.800</p> <p>\$ 13.400</p> <p>\$ 10.500</p> | <p>7 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.</p> <p>8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.</p> <p>9 CREPPELLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.</p> <p>10 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS. Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa.</p> <p>11 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilly y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷</p> | <p>\$ 11.800</p> <p>\$ 12.800</p> <p>\$ 12.900</p> <p>\$ 12.800</p> <p>\$ 19.100</p> |
|---|--|--|--|



MAGALA MERENG

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISU