



Entradas | Starters

Empanadas (2 unidades) Carne y/o Cordero cortadas a cuchillo <i>Chopped meat pastry / Chopped lamb pastry</i>	\$ 2.800.-
Minestrone - Sopa del día (<i>Soup of the day</i>)	\$ 2.500.-
Muzzarelititas rebozadas con salsa pomodoro <i>Breaded mozzarella sticks with tomato sauce</i>	\$ 2.800.-
Mollejas grill con papas a la mostaza (<i>Grilled sweetbreads</i>)	\$ 3.500.-
Rabas a la romana (<i>Roman style Squid rings</i>)	\$ 5.700.-

Ensaladas | Salads

Ensalada Cæsar (<i>Cæsar Salad</i>)	\$ 3.100.-
Ensalada Cæsar con pollo (<i>Chicken Cæsar Salad</i>)	\$ 4.100.-

Queso azul, peras, ciruelas secas, nueces caramelizadas, lechuga y queso crema
Blue cheese, pears, dried plums, caramelized nuts, lettuce and cream cheese
\$ 4.400.-



Principales | Main courses

Grillé de ave con puré de calabaza

Grilled chicken with mashed pumpkin

\$ 4.900.-

Milanesa de ternera con puré de papa

Breaded veal with mashed potatoes

\$ 5.500.-

Tonkatsu (cerdo apanado japonés), omellete de soja y verdeo con arroz gohan

Japanese fried pork cutlet with soy omelet and rice

\$ 5.800.-

Guiso de lentejas

(Lentejas, panceta, carne vacuna, chorizo colorado y longaniza, cebolla, morrones)

Lentils stew (lentils, bacon, meat, sausage, onions, red and green peppers)

\$ 6.900.-

Paillard de lomo a las 3 pimientos con ensalada de estación

Loin paillard with pepper sauce with salad

\$ 8.200.-

Guarniciones (ensaladas, papas fritas, puré de papa o calabaza)

Garnishes (salads, fries, mashed potatoes or pumpkin)

\$ 1.400.-

****Consultar opciones veganas / sin gluten****



Sugerencias del chef | Our chef suggests

Pamplona de cerdo de queso y tomates confitados, envuelta en panceta, sobre cremoso de batatas y vegetales

Cheese and confit tomatoes stuffed pork, bacon wrapped, mashed sweet potatoes and vegetables

\$7.400.-

Ojo de bife con dúo de salsa (chimichurri y criolla), queso crema especiado y papas con panceta

"Ojo de bife" Beef Steak with argentinian sauces "chimichurri & criolla", herb cream cheese, potato and bacon

\$ 8.900.-

Cordero confitado en su jugo con zanahorias y zapallo cabutia asadas

Lamb roll, grilled vegetables and kaboucha squash

\$ 8.100.-

Cazuela de Langostinos y Camarones, con arroz yamaní, hongos y verdeo, salteado en vino blanco, cúrcuma y crema

Prawns and shrimps stew, with yamani rice, mushrooms & green onions)

\$ 7.500.-

Trucha con bagna cauda (crema de anchoas y ajo) y papa tartiflette (papa, cebolla, hongo y tomate seco)

Trout with bagna cauda sauce (garlic and anchovies cream) and tartiflette (potatoes, onions, mushrooms and dry tomatoes)

\$ 11.500.-

Salmón grillado, aligot (puré de papa y queso), vegetales y gremolata (aceite, hierbas, limón y almendras)

Salmon with aligot (mashed potatoes and cheese), vegetables and gremolata sauce (olive oil, herbs, lemon and almonds)

\$ 11.900.-



Pastas caseras | Home made pasta

Ñoquis de papa con salsa rosa

Potato gnocchi with cream and tomato sauce

\$ 4.600.-

Tallarines al pesto

Penne Rigatti with pesto sauce

\$ 4.200.-

Otras salsas (Bolognesa, Cuatro quesos, Champignones, Brócoli)

Other sauces (Four-cheese, Champignon, Broccoli)

\$ 1.100.-



Sugerencias del chef | Our chef suggests

Raviolones de calabaza, queso azul y nuez con salsa de manteca y verdeo

Pumpkin, blue cheese and walnut ravioli with butter and green onion sauce

\$ 6.500.-

Lasagna de zanahoria, zucchini, cebolla y queso, con caponata (salsa de tomate en cubo, berenjena y pimientos)

Carrot, zucchini, onions and cheese lasagna with caponata sauce (cutted tomatoe, eggplant and red pepper)

\$ 6.500.-

Agnolotis de cordero con salsa de manteca y hongos

Lamb agnolotis with butter and mushroom sauce

\$ 7.200.-



Menú Infantil | Kids menu

Patitas de pollo (nuggets) y salsa ketchup

Chicken nuggets

\$ 2.900.-

Pizzeta de mozzarella (individual)

Mozzarella cheese pizza (individual size)

\$ 3.000.-

Lomito con papas fritas

Tenderloin with fries

\$ 5.800.-



Postres | Desserts

Flan casero con dulce de leche o crema

Home-made caramel custard with "dulce de leche" (milk jam) or cream

\$ 1.800.-

Copa de helado dos gustos

Two flavour ice cream

\$ 1.800.-

Ensalada de fruta

Fruit salad

\$ 1.800.-

Brownie con helado y salsa de chocolate

Brownie with ice-cream and chocolate sauce

\$ 2.900.-

Sugerencias del chef | Our chef suggests

Tibia tarta de manzana con helado de
americana

Hot apple crumble with ice-cream

\$ 2.900.-

Cheesecake con frutos rojos

Cheesecake with red fruits sauce

\$ 2.900.-

Volcán de chocolate con helado de crema americana

Chocolate volcano with ice-cream

\$ 3.200.-

Pera especiada al natural sobre crumble con helado de crema americana

Natural pear with ice-cream

\$ 2.500.-



Bebidas | Soft drinks

Agua con o sin gas (Del Faro/Khami) Sparkling/non-sparkling	\$ 900.-
Agua saborizada (Aquarius Pomelo / Manzana / Pera) 500 cc. Flavoured	\$ 1.100.-
Gaseosas 500 cc. (línea Coca-Cola) Soft drinks	\$ 1.100.-

Cervezas | Beers

Heineken porrón (330 cc.)	\$ 1.800.-
Corona porrón (330 cc.)	\$ 1.800.-
Cape Horn Pilsen / Pale Ale / Stout (500 cc.)	\$ 2.600.-

Espumantes | Sparkling

Finca Sopenia - Extra Brut (Bodega Sopenia) 750 cc.	\$ 6.500.-
Vuela Pinot Gris Rose - Brut Nature (Bodega Lurton) 750 cc.	\$ 6.800.-

Vino por copa | Wine by the glass

Piedra Negra – orgánico (Bodega Lurton) - Malbec	\$ 1.800.-
Las Perdices (Bodega Viña Las Perdices) - Chardonnay	\$ 1.800.-
Vuela – orgánico (Bodega Lurton) - Pinot gris Rosado	\$ 1.800.-



Nuestros Vinos Blancos | Our White Wines

Chardonnay

Luigi Bosca Chardonnay (Bodega Luigi Bosca) 750 cc.	\$ 11.000.-
Kaiken Ultra Chardonnay (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 9.700.-
DV Catena Chardonnay (Bodega Catena Zapata) 750 cc.	\$ 9.700
Alpataco Chardonnay (Bodega Schroeder) 750 cc.	\$ 4.400.-
Clara Benegas Chardonnay (Bodega Benegas) 750 cc.	\$ 4.400.-
Santa Julia Chardonnay (Bodega Zuccardi) 750 cc.	\$ 2.200.-

Sauvignon Blanc

Wapisa Sauvignon Blanc (Bodega Wapisa) 750 cc.	\$ 5.400.-
Tapiz Sauvignon Blanc (Bodega Tapiz) 750 cc.	\$ 3.600.-
Santa Julia Sauvignon Blanc (Bodega Zuccardi) 750 cc.	\$ 2.200.-

Torrontés

San Pedro de Yacochuya Torrontés (Bodega S.P. de Yacochuya) 750 cc.	\$ 7.600.-
Finca Las Nubes Torrontés (Bodega Finca las Nubes) 750 cc.	\$ 4.800.-

Tardíos dulces

Finca Sopenia Tardío - Sauvignon Blanc (Bodega Sopenia) 500 cc.	\$ 5.900.-
Santa Julia Tardío (Bodega Santa Julia) 500 cc.	\$ 2.600.-
Cafayate Torrontés Dulce Tardío (Bodega Etchart) 750 cc.	\$ 2.200.-

Nuestros Vinos Rosados | Our Rosé Wines

Carmela Benegas Cabernet Franc Rosé (Bodega Benegas) 750 cc.	\$ 4.400.-
Kaiken Estate Malbec Rosé (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 4.500.-



Nuestros Vinos Tintos | Our Red Wines

Malbec

Angelica Zapata Malbec (Bodega Catena Zapata) 750 cc.	\$ 21.300.-
San Pedro de Yacochuya Malbec (Bodega S.P. Yacochuya) 750 cc.	\$ 15.600.-
DV Catena Malbec – Malbec (Bodega Catena Zapata) 750 cc.	\$ 14.200.-
Luigi Bosca Malbec (Bodega Luigi Bosca) 750 cc.	\$ 11.000.-
Kaiken Ultra Malbec (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 9.700.-
Wapisa Malbec (Bodega Wapisa) 750 cc.	\$ 6.100.-
Manos Negras Malbec (Bodega Mil Suelos) 750 cc.	\$ 5.300.-
Coquena Malbec (Bodega San Pedro de Yacochuya) 750 cc.	\$ 4.500.-
Kaiken Estate Malbec (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 4.500.-
Postales Roble Malbec (Bodega Fin del Mundo) 750 cc.	\$ 2.900.-
Santa Julia Malbec Reserva (Bodega Santa Julia) 750 cc.	\$ 2.900.-
Cafayate Malbec (Bodega Etchart) 750 cc.	\$ 2.200.-

Cabernet Franc

Angelica Zapata Cabernet Franc (Bodega Catena Zapata) 750 cc.	\$ 13.300.-
Benegas Estate Cabernet Franc (Bodega Benegas) 750 cc.	\$ 6.700.-
Albaflor Cabernet Franc (Bodega Albaflor) 750 cc.	\$ 4.300.-

Cabernet Sauvignon

Wapisa Cabernet Sauvignon (Bodega Wapisa) 750 cc.	\$ 6.100.-
Kaiken Estate Cabernet Sauvignon (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 4.500.-

Pinot Noir

Wapisa Pinot Noir (Bodega Wapisa) 750 cc.	\$ 6.100.-
Alpataco Pinot Noir (Bodega Schroeder) 750 cc.	\$ 4.400.-

Otras cepas

Zuccardi Q Tempranillo (Bodega Familia Zuccardi) 750 cc.	\$ 9.000.-
La Espera Gran Reserva Blend (Bodega Funckenhause) 750 cc.	\$ 8.900.-
Sposato Bonarda (Bodega Sposato Family Vineyards) 750 cc.	\$ 5.800.-
Primogénito Merlot (Bodega Patrity) 750 cc.	\$ 5.300.-