



Medios de pago

Efectivo
Mc Debit
Maestro
Visa Débito
Visa
Mastercard
American Express

No aceptamos Mercado Pago



Entradas | Starters

Empanadas (2 unidades) Cordero y/o Carne cortada a cuchillo <i>Chopped meat pastry / Chopped lamb pastry</i>	\$ 5.200.-
Minestrone - Sopa del día (<i>Soup of the day</i>)	\$ 5.600.-
Muzzarelititas rebozadas con salsa pomodoro <i>Breaded mozzarella sticks with tomato sauce</i>	\$ 6.000.-
Mollejas grill con papas a la mostaza (<i>Grilled sweetbreads</i>)	\$ 7.800.-
Rabas a la romana (<i>Roman style Squid rings</i>)	\$ 9.800.-

Ensaladas | Salads

Ensalada Cæsar (<i>Cæsar Salad</i>)	\$ 6.800.-
Ensalada Cæsar con pollo (<i>Chicken Cæsar Salad</i>)	\$ 9.200.-

Queso azul, peras, ciruelas secas, nueces caramelizadas, lechuga y queso crema
Blue cheese, pears, dried plums, caramelized nuts, lettuce and cream cheese
\$ 11.500.-



Principales | Main courses

Grillé de ave con puré de calabaza
Grilled chicken with mashed pumpkin
\$ 10.200.-

Milanesa de ternera con puré de papa
Breaded veal with mashed potatoes
\$ 12.500.-

Tonkatsu (cerdo apanado japonés), omellete de soja y verdeo con arroz gohan
Japanese fried pork cutlet with soy omelet and rice
\$ 14.500.-

Guiso de lentejas
(Lentejas, panceta, carne vacuna, chorizo colorado y longaniza, cebolla, morrones)
Lentils stew (lentils, bacon, meat, sausage, onions, red and green peppers)
\$ 14.800.-

Paillard de lomo a las 3 pimientos con ensalada de estación
Loin paillard with pepper sauce and salad
\$ 18.000.-

Guarniciones (ensalada, papas fritas, puré de papa o calabaza)
Garnishes (salad, fries, mashed potatoes or pumpkin)
\$ 3.500.-



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

\$17.800.-

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

\$ 21.000.-

Cordero confitado en su jugo con zanahorias y zapallo cabutia asadas

Lamb roll, grilled vegetables and kaboucha squash

\$ 18.800.-

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

\$ 17.600.-

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)

\$ 21.000.-

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)

\$ 21.000.-



Pastas caseras | Home made pasta

Ñoquis de papa con salsa rosa

Potato gnocchi with cream and tomato sauce

\$ 10.200.-

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

Carrot, zucchini, onions and cheese lasagna with tomatoe, eggplant and red pepper sauce

\$ 12.800.-

Sorrentinos Napolitanos

(Muzzarella, tomate seco y orégano con salsa crema y almendras)

Stuffed pasta (mozzarella, dry tomato and oregano), cream sauce and almonds

\$ 14.800.-

Agnolotis de cordero con salsa de manteca y hongos

Lamb agnolotis with butter and mushroom sauce

\$ 16.000.-

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

Other sauces (Four-cheese, Champignon, Broccoli)

\$ 3.600.-



Menú Infantil | Kids menu

Patitas de pollo (nuggets) y salsa ketchup

Chicken nuggets

\$ 6.500.-

Pizzeta de mozzarella (individual)

Mozzarella cheese pizza (individual size)

\$ 6.000.-

Tallarines con crema / fileto / manteca

Noodles with cream sauce

\$ 6.500.-

Lomito con papas fritas

Tenderloin with fries

\$ 9.200.-



Postres | Desserts

Flan casero con dulce de leche o crema

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

\$ 4.200.-

Copa de helado dos gustos

Two flavour ice cream

\$ 4.000.-

Ensalada de fruta

Fruit salad

\$ 4.000.-

Brownie con helado y salsa de chocolate

Brownie with ice-cream and chocolate sauce

\$ 6.500.-

Sugerencias del chef | Our chef suggests

Tibia tarta de manzana con helado de
americana

Hot apple crumble with ice-cream

\$ 6.500.-

Cheesecake con frutos rojos

Cheesecake with red fruits sauce

\$ 6.500.-

Pera especiada al natural sobre crumble con helado de crema americana

Natural pear with ice-cream

\$ 6.500.-

Volcán de chocolate con helado de crema americana

Chocolate volcano with ice-cream

\$ 7.200.-



Bebidas | Soft drinks

Agua con o sin gas (Del Faro/Khami) Sparkling/non-sparkling	\$ 1.800.-
Agua saborizada (Aquarius Pomelo / Manzana / Pera) 500 cc. Flavoured	\$ 2.200.-
Gaseosas 500 cc. (línea Coca-Cola) Soft drinks	\$ 2.200.-
Limonada casera de limón, menta y jengibre (Homemade lemon, mint and ginger lemonade)	\$ 1.800.-

Cervezas | Beers

Corona (330 cc.)	\$ 4.000.-
Heineken / Heineken Zero – sin alcohol (330 cc.)	\$ 4.200.-
Cape Horn Pilsen / Pale Ale / Stout (500 cc.)	\$ 4.800.-

Espumantes | Sparkling

Finca Sopenia - Extra Brut (Bodega Sopenia) 750 cc.	\$ 14.500.-
Vuela Pinot Gris Rose - Brut Nature (Bodega Lurton) 750 cc.	\$ 11.000.-

Vino por copa | Wine by the glass

Las Perdices (Bodega Viña Las Perdices) – Malbec / Chardonnay	\$ 2.800.-
Vuela – orgánico (Bodega Lurton) - Pinot gris Rosado	\$ 2.800.-



Nuestros Vinos Blancos | Our White Wines

Chardonnay

DV Catena Chardonnay (Bodega Catena Zapata) 750 cc.	\$ 28.600.-
Kaiken Ultra Chardonnay (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 21.000.-
Luigi Bosca Chardonnay (Bodega Luigi Bosca) 750 cc.	\$ 18.000.-
Alpataco Chardonnay (Bodega Schroeder) 750 cc.	\$ 12.000.-
Clara Benegas Chardonnay (Bodega Benegas) 750 cc.	\$ 10.500.-
Santa Julia Chardonnay (Bodega Zuccardi) 750 cc.	\$ 6.000.-

Sauvignon Blanc

Wapisa Sauvignon Blanc (Bodega Wapisa) 750 cc.	\$ 11.200.-
Tapiz Sauvignon Blanc (Bodega Tapiz) 750 cc.	\$ 8.000.-
Santa Julia Sauvignon Blanc (Bodega Zuccardi) 750 cc.	\$ 6.000.-

Torrontés

San Pedro de Yacochuya Torrontés (Bodega S.P. de Yacochuya) 750 cc.	\$ 14.200.-
Finca Las Nubes Torrontés (Bodega Finca las Nubes) 750 cc.	\$ 8.500.-

Tardíos dulces

Finca Sopenia Tardío - Sauvignon Blanc (Bodega Sopenia) 500 cc.	\$ 13.500.-
Santa Julia Tardío (Bodega Santa Julia) 500 cc.	\$ 7.000.-
Cafayate Torrontés Dulce Tardío (Bodega Etchart) 750 cc.	\$ 6.500.-

Nuestros Vinos Rosados | Our Rosé Wines

Kaiken Estate Malbec Rosé (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 10.800.-
Carmela Benegas Cabernet Franc Rosé (Bodega Benegas) 750 cc.	\$ 10.500.-



Nuestros Vinos Tintos | Our Red Wines

Malbec

Angelica Zapata Malbec (Bodega Catena Zapata) 750 cc.	\$ 50.000.-
DV Catena Malbec – Malbec (Bodega Catena Zapata) 750 cc.	\$ 34.000.-
San Pedro de Yacochuya Malbec (Bodega S.P. Yacochuya) 750 cc.	\$ 28.000.-
Kaiken Ultra Malbec (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 21.000.-
Luigi Bosca Malbec (Bodega Luigi Bosca) 750 cc.	\$ 18.000.-
Kaiken Estate Malbec (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 10.800.-
Wapisa Malbec (Bodega Wapisa) 750 cc.	\$ 12.600.-
Manos Negras Malbec (Bodega Mil Suelos) 750 cc.	\$ 10.500.-
Santa Julia Malbec Reserva (Bodega Santa Julia) 750 cc.	\$ 8.000.-
Coquena Malbec (Bodega San Pedro de Yacochuya) 750 cc.	\$ 8.000.-
Postales Roble Malbec (Bodega Fin del Mundo) 750 cc.	\$ 7.000.-
Cafayate Malbec (Bodega Etchart) 750 cc.	\$ 6.500.-

Cabernet Franc

Angelica Zapata Cabernet Franc (Bodega Catena Zapata) 750 cc.	\$ 37.000.-
Benegas Estate Cabernet Franc (Bodega Benegas) 750 cc.	\$ 20.000.-
Albaflor Cabernet Franc (Bodega Albaflor) 750 cc.	\$ 8.500.-

Cabernet Sauvignon

Wapisa Cabernet Sauvignon (Bodega Wapisa) 750 cc.	\$ 12.600.-
Kaiken Estate Cabernet Sauvignon (Bodega Kaiken) 750 cc.	\$ 10.800.-

Pinot Noir

Wapisa Pinot Noir (Bodega Wapisa) 750 cc.	\$ 12.600.-
Alpataco Pinot Noir (Bodega Schroeder) 750 cc.	\$ 12.000.-

Otras cepas

La Espera Gran Reserva Blend (Bodega Funckenhausen) 750 cc.	\$ 26.000.-
Zuccardi Q Tempranillo (Bodega Familia Zuccardi) 750 cc.	\$ 19.000.-
Primogénito Merlot (Bodega Patriti) 750 cc.	\$ 12.000.-
Sposato Bonarda (Bodega Sposato Family Vineyards) 750 cc	\$ 11.000.-