

A la carta

Para empezar... (Entradas)

Berenjenas Parmesanas	\$380
Papas cuña, cebolla crocante, cheddar, panceta ahumada y verdeo	\$460
Revuelto ni tan revuelto ni tan gramajo	\$480
Tabla de mini empanadas para 2 (8 unidades, 4 variedades)	\$480
Rabas con su crema ácida	\$640
Mozzarella apanada con mix de semillas y su salsa de pesto y tomate	\$570
Provoleta marinada con variedad de tomates, hongos y rúcula	\$660

Platos fuertes(Principales)

Nuestro pastel de papas	\$630
Risotto de pollo y variedad de hongos	\$700

Carnes

Hamburguesa casera de 3 carnes (vaca, cerdo y chorizo) al pan, (mozzarella, panceta, cebolla caramelizada, tomate y huevo) con papas y batatas fritas	\$570
Mini bife de ternera con revuelto ni tan revuelto ni tan gramajo	\$600
Entraña en manteca de chimichurri y tortilla de hongos y vegetales	\$730
Pamplona (pechuga rellena de mozzarella, morrón asado y rúcula) envuelta en panceta ahumada sobre papas a la crema de verdeo	\$730
Bife de chorizo (300 gr.) con papas raíces, bouquet de rúcula y guarnición tributo a Doña Petrona (tomate asado relleno de mozzarella, verdeo y panceta coronado con yema de huevo)	\$850
Ojo de bife, mini provoleta, chorizo y morcilla bombón, verdes, criolla y papas raíces	\$890
Bife de chorizo relleno de provoleta y morrón asado, puré de calabaza, espinacas, tomates secos y cebollas doradas acompañado de morrón relleno de queso azul y huevo	\$950

Milanesas

	Berenjena	Peceto	Pollo
Caprese o napolitana (con papas Raices)	\$470	\$605	\$630
Raíces: mozzarella y salteado de vegetales con puré de calabaza con huevo poche, brócoli y cebollas salteadas	\$500	\$620	\$680

Pizzas individuales

Caprese: mozzarella, tomates frescos, pesto	\$310
Nuestra: mozzarella, cebolla., panceta, ciboulette y amapola	\$380

Pastas caseras

Agnolottis caprese con tuco y perfume de albahaca	\$520
Gnocchi de sémola soufflé gratinados con polvo de tomates secos, rúcula y roquefort	\$530
Ñoquis con ragout de cordero	\$730
Nuestro Malfatti (ñoquis mal hechos) de espinaca y ricota en salsa 4 quesos (chevrotin, roquefort, mozzarella y parmesano)	\$560
Raviolones 3x3 (3 vegetales – 3 quesos) en salsa de zapallo, almendras tostadas y crema	\$620
Popurri de pastas de almacén (seis tipos de pastas de distintos rellenos y colores) en infusión cremosa de cebollas y Chardonnay.	\$650
Tagliatelle casero de mar (con mejillones, chipirones y gambas) y su salsa de curry amarillo	\$680
Sorrentinos de la chef (rellenos de pollo, panceta, cebollas salteadas y mozzarella, en salsa de hongos y huevo poche)	\$710

Pescados

Filet de merluza apanado con sésamo negro acompañado de timbal de calabaza al curry, verdeo, arroz y mozzarella	\$520
Pesca del día (puede tener espinas) en infusión de cúrcuma y jengibre, sobre wok de vegetales salteados y fideos de arroz fritos	\$750

Para combinar como quieras

Carnes

Pechuga	\$350
Mini bife de chorizo	\$450
Carré de cerdo	\$495
Bife de chorizo	\$580
Ojo de bife	\$640

Guarniciones

Puré de papa	\$185
Papas fritas	\$195
Puré de calabaza	\$195
Puré mixto	\$190

Apanados

Milanesa de soja (x2)	\$300
Filet de merluza	\$350
Milanesa berenjena	\$335
Milanesa de carne	\$410
Milanesa de pollo	\$430

Porciones

Papas fritas	\$220
--------------	--------------

Achuras

Morcilla bombón 2	\$200
Chorizo bombón 2	\$240
Matrimonio (1 y 1)	\$220

Pescados

Pesca del día (consultar)	\$480
---------------------------	--------------

Pastas

Spaghetti	\$260
Tagliatelle	\$300
Ñoquis	\$295
Malfatis de espinaca	\$350
Pappardelle	\$310
Fideos de arroz	\$300

Salsas

Tuco o crema o rosa	\$150
Caprese	\$180
Pesto y nueces	\$230
Bolognesa	\$220
Variedad de hongos y crema	\$255
Cuatro quesos	\$255

Ensaladas

Raíces: rúcula, tomate, huevo, panceta, papas raíces, hongos (con reducción de vino tinto y frutos rojos) **\$350**

César con pollo: verdes, croutones, panceta ahumada, salsa cesar y pollo **\$360**

Atún: espinaca, atún, tomates cherry confitados, queso azul, huevo **\$415**

Para tentarse (postres)

Tarta tibia de manzanas con helado de americana	\$235
Cheese cake de dulce de leche y chocolinas con helado de dulce de leche granizado	\$295
Tres texturas de chocolate	\$295
Clásico Panqueque de dulce de leche	\$260
Flan como el de la abuela	\$180
Helado x 2 bochas (dulce de leche, crema americana, banana split, frutilla y/o chocolate con almendras)	\$230
Helado x 1 bocha	\$160
Adicional crema o dulce de leche	\$60

Bebidas

Con alcohol

Copa de vino	\$150
Copa de Espumante	\$180
Cerveza Andes 950 cc (IPA, roja, rubia, negra)	\$320
Stella Artoise black	\$300

Sin alcohol

Agua mineral sin gas	\$125
Soda	\$125
Gaseosas línea Pepsi (lata)	\$125
Aguas saborizadas	\$140

Tragos \$250

Mimosa

(Vino espumante, jugo de naranja)

Gancia

(con limón y 7up)

Mate Garibaldi

(Yerba mate, Campari y jugo de naranja)

Fernando

(Fernet Branca con cola)

Vodka Rojo

(Smirnoff, frutos rojos y 7up)

Gin Tonic

(Gin, Tonica, limón, menta)

Cuba libre o Santo libre

(Ron Baccardi con cola) o (Ron Baccardi con 7up)

Vinos

Uvas Tintas

Malbec

Finca las moras 375cc	\$260
Trapiche Reserva 375 cc	\$420
RaicesMalbec (Andeluna)	\$440
Portillo	\$440
Zorro Salvaje (Huentala Wines)	\$440
Elementos	\$460
Familia Gascón	\$620
Fond de Cave	\$640
Salentein Reserva	\$790
Familia Gascón Roble	\$670
Alambrado (Zuccardi)	\$670
1300 (Andeluna)	\$590

Cabernet Sauvignon

Familia Gascón	\$620
----------------	--------------

PinotNoir

Escorihuela Gascón	\$780
--------------------	--------------

Bonarda

Alambrado (Zuccardi)	\$670
----------------------	--------------

Tempranillo

Familia Gascón	\$620
Portillo	\$440

Syrah

Familia Gascón	\$620
----------------	--------------

Cabernet Franc

Escorihuela Gascón	\$780
--------------------	--------------

Merlot

Santa Julia	\$440
-------------	--------------

Blend

Killka	\$590
--------	--------------

Dercorche (puede traer su vino y se lo servimos) \$230

Uvas Blancas, Rosadas y Espumantes

Chardonnay

1300 (Andeluna)	\$590
Familia Gascón	\$620
Portillo	\$440

Torrontés

San Huberto	\$440
Sombrero	\$490

Espumantes

Dancer Extra Brut	\$390
Don David Extra Brut	\$690

Dulce

Santa Julia Chenin Dulce	\$490
San Huberto Dulce natural	\$440

Pinot Grigio

Santa Julia	\$440
-------------	--------------

Rosado

Elementos Torrontés Rosado	\$490
1300 (Andeluna)	\$590
Portillo	\$440
Santa Julia Syrah Rosé	\$440

*Sauvignon
Blanc*

Finca Las Moras 375 cc	\$260
Portillo	\$440
Killka	\$590

Cafetería

	<i>Simple</i>	<i>Jarrito</i>	<i>Doble</i>
Café o café con leche	\$100	\$105	\$125
Café c/crema	\$105	\$110	\$130
Capuchino	-	\$115	\$140
Te (variedad Taragüi)	\$100	-	-
Mate	\$150		

Promociones

Infusión + torta	\$325
❖ Tarta de manzana	
❖ Cheese cake de dulce de leche	
❖ Textura de chocolate	
Infusión + tostadas, mermelada y queso crema	\$295
Infusión + 2 medialunas	\$190
Mate y chipá (12 u)	\$290

Acompañamientos

Medialunas c/u	\$50
Medialunas con jamón y queso c/u	\$100
Tostadas de pan casero con mermelada, queso y/o dulce de leche	\$210
Tostado rústico de jamón y queso	\$280
Tostado en pan Árabe de espinacas con provoleta tomates secos, champignones y rúcula	\$290
Huevos revueltos (3), panceta y tostones	\$280

Menú Home Office

*Incluye 1 Principal a elección,
agua saborizada o gaseosa y postre del día*

\$500

Principales

- ❖ Ensalada Cesar con pollo y panceta
- ❖ Tiritas de carne deglasadas con vino tinto, morrones, cebollas y papas cubo a la crema de verdeo
- ❖ Fricassé de pollo (con papas cubo salteadas a la crema de verdeo y panceta)
- ❖ Hamburguesa casera con queso al pan con papas fritas
- ❖ Arroz Chaufa de cerdo
- ❖ Ñoquis de papa a la bolognesa
- ❖ Pata muslo y arroz con vegetales
- ❖ Fuccilone, Penne Rigatte o Pappardelle al curry salteado con vegetales (X)
- ❖ Milanesa de berenjena caprese con puré de calabaza (X)
- ❖ Canelones (2u) de vegetales, pollo o seso con crema, salsa rosa, pesto o tuco (X)

\$590

Principales

- ❖ Carré de Cerdo en salsa teriyaki con batatas fritas
- ❖ Milanesa napolitana con puré (de carne, pollo, soja o berenjena)
- ❖ Mini Bife de chorizo con papas fritas y salsa criolla
- ❖ Pechuga grillada con puré de calabaza y brócoli
- ❖ Suprema con papas al verdeo
- ❖ Filet de merluza con timbal de calabaza al curry, verdeo, arroz y mozzarella
- ❖ Raviolones de espinaca, reggianito y ricotta en salsa cremosa de espinacas (X)

(X) Opción Vegetarianos

Almacén
(Productos congelados)

Empanadas
\$70 c/u
Docena \$750

- ❖ Hongos, mozzarella y cebolla
- ❖ Pollo, panceta ahumada y puerro
- ❖ Cerdo teriyaki y zanahorias glaseadas
- ❖ Osobuco en cocción lenta
- ❖ Caprese con tomates secos
- ❖ Matambre tiernizado, morrones asados y verdeo
- ❖ Jamón y queso
- ❖ Carne suave
- ❖ Humita, calabaza y mozzarella
- ❖ Espinacas, zapallitos, cebolla y mozzarella
- ❖ Huevo revuelto y panceta ahumada

Pizzas

Promo: 1 Mozzarella + 1 Napolitana + 1 Jamón \$990

- | | |
|--|--------------|
| ❖ Jamón y orégano | \$380 |
| ❖ Panceta y verdeo | \$425 |
| ❖ Cebolla dorada, amapola, verdeo y salsa 4 quesos | \$380 |
| ❖ Mozzarella | \$320 |
| ❖ Napolitana | \$340 |
| ❖ Caprese con tomates secos | \$380 |
| ❖ Variedad de hongos salteados y mozzarella | \$400 |
| ❖ Longaniza, morrones, y queso azul | \$410 |

Tartas

\$160 c/u

5 unidades a elección \$730

- ❖ Puerro y panceta
 - ❖ Zanahoria, zucchini, cebollas salteadas y mozzarella
 - ❖ Pollo, panceta, verdeo y mozzarella
 - ❖ Hongos, cebolla y mozzarella
 - ❖ Humita, calabaza y mozzarella
 - ❖ Espinacas, zapallitos, cebolla y mozzarella
-

Pastas
(x 1 porción de 6 u)
4 bandejas a elección \$730

- | | |
|--|--------------|
| ❖ Agnolottis de calabaza, puerro, almendras tostadas y provoleta | \$190 |
| ❖ Sorrentinos de hongos, mozzarella y rúcula | \$190 |
| ❖ Raviolones de espinaca, ricota y regiannito | \$190 |
| ❖ Raviolones de tomates secos, ricota, lomito ahumado y verdeo | \$190 |

X Porción de 250 gr

- | | |
|---|--------------|
| ❖ Ñoquis de papa | \$150 |
| ❖ Ñoquis de remolacha | \$150 |
| ❖ Malfatis de espinaca, regiannito y ricota | \$150 |

X 2 unidades

- | | |
|----------------------------------|--------------|
| ❖ Canelones de seso | \$190 |
| ❖ Canelones de verdura y ricota | \$190 |
| ❖ Canelones de pollo y vegetales | \$190 |

Salsas
(Rinde 2 porciones)

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| ❖ Tuco | \$160 |
| ❖ Tuco y bolognesa | \$180 |
| ❖ Tuco y crema | \$160 |
| ❖ Pesto y nueces | \$160 |
| ❖ Hongos crema y puerro | \$200 |
| ❖ Pollo , panceta, verdeo y crema | \$200 |

Víandas para microondas
(listas en 8 minutos)

- | | |
|---|--------------|
| ❖ Guiso de lentejas | \$370 |
| ❖ Canelones de espinaca en salsa rosa | \$370 |
| ❖ Ñoquis de sémola con crema, tuco y queso azul | \$370 |

Cosas ricas

- | | |
|---|--------------|
| ❖ Quesadillas de mozzarella, verdeo y tomate (x 3 unidades) | \$200 |
| ❖ Chipa de mozzarella y regianito (x 12 u) | \$170 |
| ❖ Chipa de queso azul y tomates secos (x 12 u) | \$200 |
| ❖ Chipa de longaniza y aceitunas negras | \$200 |

Postres

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| ❖ Cheese cake de dulce de leche | \$220 |
| ❖ Tarta de manzana | \$220 |
-