

ENTRADAS

De Cocina

Empanada <i>de Carne Frita</i>	\$500
Buñuelos de Aceituna	\$1600
Rabas	\$3200
Bastones de Mozzarella	\$1700

De Parrilla

Chorizo	\$1050
Morcilla	\$980
Provoleta Clásica	\$1800
Provoleta	\$2150
<i>c/ Rúcula, Tomate y Pesto</i>	
Provoleta	\$2150
<i>c/ Cebolla Caramelizada, Aceitunas y Orégano</i>	
Provoleta	\$2250
<i>c/ Jamón, Morrón y Verdeo</i>	
Riñoncitos	Porción \$1450 1/2 Porción \$1100
<i>manteca de limón y provenzal</i>	
Chinchulines	\$1800 \$1450
Mollejas	\$4300 \$3100

PARRILLA

Consulte Corte Especial de la Semana

Pollo deshuesado 1/4	\$1950
Pollo deshuesado 1/2	\$2650
Bondiola de cerdo	\$2850
Asado de tira	\$3990
Bife de chorizo	\$3800
Ojo de bife	\$3990

A VECES HAY, A VECES NO:
Garantizando Calidad y Frescura

Entraña	\$4550
Matambrito de cerdo	\$3050
<i>Hacelo a la pizza x \$600-</i>	
Picaña <i>Punto de cocción sugerido: Jugoso</i>	\$3550

Recomendados del Parrillero

Bondiola BBQ	\$3300
<i>Alumada y con Panceta Grillada</i>	
Ojo de Bife al Blue Cheese	\$4500
Pollo Caprese	\$3100
<i>Suprema, Queso, Tomate, Olivas y Pesto de Albahaca</i>	
El Bife	\$4350
<i>De Chorizo con provoleta, Jamón y Morrones</i>	
Veggie Grill	\$1990
<i>Vegetales de Estación Grillados con Queso Fundido y Pesto de Albahaca</i>	

PIATOS PRINCIPALES

Milanesa Simple <i>Ternera/Pollo</i>	\$2350
Milanesa a Caballo <i>Ternera/Pollo</i>	\$2500
Milanesa Napolitana <i>Ternera/Pollo</i>	\$2900
Milanesa Fugazetta <i>Ternera/Pollo</i>	\$2850
Milanesa Roquefort <i>Ternera/Pollo</i>	\$3150
Milanesa Portefa <i>Ternera/Pollo</i>	\$3250
<i>C/ Panceta, cebolla y queso.</i>	
Filet de merluza	\$3000
Filet de merluza <i>Al roquefort.</i>	\$3650
Pollo al ajillo	\$2650
Pollo a la provenzal	\$2650
Pollo al roquefort	\$3300
Pollo a la pizza	\$3200
Ribs a la BBQ	\$3990

Pastas

Tallarines	\$1900
Noquis de Papa	\$1900
Ravioles <i>Calabaza y Queso / Pollo y Verdura</i>	\$2350
Sorrentinos <i>Jamón y Mozzarella</i>	\$2700

Salsas Especiales \$700

Bolognesa	
3 Quesos <i>Provolone, Roquefort, Mozzarella</i>	
Blanca Kimberley	
<i>Salsa Blanca, Pollo, Panceta, Mix de Quesos y Verdeo</i>	

Sugeridos del Chef

Milanga \$3450	Ñokis Kac \$2600
<i>De bife con hueso, servida con fideos a la carbonara y huevo jugoso.</i>	<i>Servidos en papillote con tuco y crema + jamón, provolone, verdeo y huevo soft.</i>

ENSALADAS

ARMALA A TU GUSTO

INGREDIENTES:

Lechuga, Tomate, Rúcula, Huevo, Zanahoria, Cebolla, Choclo.	
Chica <i>3 Ingredientes</i>	\$1450
Grande <i>5 Ingredientes</i>	\$1750
Mediterránea <i>Rúcula, Parmesano, Aceitunas, Tomates Confitados</i>	\$1850
Caesar <i>Verdes, Pollo, Parmesano, Crutones, Adhereco Caesar</i>	\$1850
Caprese <i>Mozzarella, Tomates, Pesto de Albahaca, Olivos, Rúcula, Verdeo</i>	\$1850

ADICIONAL QUESO PARMESANO \$380

ACOMpañAMIENTOS

Puré de calabaza	\$880
Puré de papa	\$850
Papas fritas	\$970
Papas fritas <i>c/ provenzal</i>	\$1100
Papas Encebolladas <i>c/ provolone</i>	\$1450
Papas Kimberley	\$1700
<i>C/ Salsa de Quesos, Panceta y Verdeo</i>	
Batatas Fritas	\$1000
Batatas	\$1350
<i>C/ Cebollitas Confitadas</i>	
Ensalada de 3 gustos	\$1450
Ensalada Caesar <i>Sin Pollo</i>	\$1450
Vegetales Grillados <i>De Estación</i>	\$1450
Tortilla de Papas	\$1600
<i>C/ Cebollitas Caramelizadas y Queso</i>	\$1900
Tortilla de Papas Napolitana	\$2000
<i>C/ Jamón, Queso, Tomate y Verdeo</i>	

MENÚ INFANTIL

PLATO + BEBIDA + POSTRE del día

Milanesa <i>(carne o pollo)</i>	\$2900
<i>c/ papas fritas ó puré (papa ó calabaza)</i>	
Pastas	\$2900
<i>c/ salsa blanca o tuco (ñoquis o fideos)</i>	
Pechuguita de pollo	\$2900
<i>A la plancha, c/ papas fritas ó puré (papa ó calabaza)</i>	

Bebidas

Quilmes STELLA ARTOIS PATAGONIA

SIN ALCOHOL

Gaseosa <i>Lata línea PEPSI</i>	\$700
Gaseosa <i>1,75L línea COCA-COLA</i>	\$1490
Agua mineral s/g <i>500cc</i>	\$600
Agua saborizada <i>500cc</i>	\$650
Agua saborizada <i>grande</i>	\$990
Sifón	\$650
Limonada <i>Grande</i>	\$1300

CERVEZAS

Quilmes <i>Litro</i>	\$1100
Stella Artois <i>Litro</i>	\$2000
Patagonia <i>740cc</i>	\$2200

DE BARRA

Campari orange	\$1200
<i>Campari, naranja y hielo.</i>	
Bosque Gin Tonic	\$1350
Vermu <i>FERIADO</i>	\$1200
Fernet Branca <i>con cola</i>	\$1300
Gancia <i>con limón</i>	\$1100
Whisky <i>medida</i>	\$1300

CAFETERIA

Café \$550 | Té \$480

postres

RECARGO DULCE DE LECHE O CREMA \$280

Vigilante	\$1350
<i>Queso y Batata</i>	
Mousse	\$1500
<i>Chocolate</i>	
Flan	\$1100
<i>C/ Dulce o Crema</i>	
Almendrado	\$900
<i>Adicional Charlotte \$350</i>	
Bombón Helado	\$1200
Don Pedro	\$1450
Panqueque	\$1400
<i>C/ Dulce de Leche</i>	
Chocotorta	\$1600
Brownie	\$1800
<i>C/ Americana</i>	
Helado	
1 Bocha	\$750
2 Bochas	\$1250
Degustación de Postres	\$2700
<i>Vigilante, Flan, Chocotorta y Panqueque</i>	

Consultá por el Corte Especial de Parrilla

Precio del cubierto \$250. - (Sólo mayores de 12 años) / Consultar medios de pago.

Menú infantil válido para niños hasta 12 años.

CARTAS DE VINOS

Copa de Vino \$830

Finca Las Moras

Alma Mora <i>Reserva 750</i>	\$3500	Alma Mora <i>750</i>	\$2700
<i>Malbec, Chardonnay, Cabernet</i>		<i>Malbec, Rose</i>	
Finca Las Moras <i>750</i>	\$2200	Dulce de Viognier <i>750</i>	\$2700
<i>bonarda</i>		Paz <i>750</i>	\$5500
Demencial <i>750</i>	\$7800	<i>Malbec</i>	

Navarro Correas

Nav. Correas <i>Reserva 750</i>	\$6350	San Telmo <i>750</i>	\$1850
<i>Malbec, Cabernet</i>		<i>Cabernet Sauv. Do</i>	
Sparkling <i>750</i>	\$4900	<i>Chardonnay Do</i>	
<i>NC Extra Brut</i>		<i>Malbec Do</i>	

El Esteco

Don David <i>750</i>	\$5600	Elementos <i>750</i>	\$2500
<i>Reserva Malbec</i>		<i>Malbec, Torrontés</i>	
Don David <i>750</i>	\$3800	Blend de Extremos	\$6400
<i>Malbec, Cabernet Sauvignon</i>		<i>Malbec 750</i>	
Elementos <i>375</i>	\$1600		
<i>Malbec</i>			

Trapiche

Gran Medalla <i>750</i>	\$18900
<i>Malbec</i>	
Medalla <i>750</i>	\$8850
<i>Malbec</i>	
Alaris <i>750</i>	\$2100
<i>Malbec, Sauvignon Blanc</i>	
Fond de Cave <i>750</i>	\$5600
<i>Reserva Malbec</i>	
Fond de Cave <i>750</i>	\$3800
<i>Malbec, Caernet Sauvignon, Chardonnay</i>	

La Mascota

La Mascota	\$6700
<i>Malbec 750</i>	

Consultar medios de pago.