

ENTRADAS

- | | |
|--|--|
| <p>1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. \$ 10.700 \$ 14.300</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. \$ 13.800</p> <p>3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. \$ 10.800</p> | <p>4 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite. \$ 14.800 \$ 23.500</p> <p>5 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). \$ 12.800</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. \$ 15.900</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. \$ 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. \$ 16.500</p> <p>4 CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. \$ 17.500</p> <p>PORCIÓN EXTRA DE POLLO \$ 5.500</p> |
|---|---|

MENÚ *light*

- | | |
|--|--|
| <p>1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. \$ 16.800</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. \$ 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. \$ 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. \$ 16.800</p> <p>2 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota. \$ 16.300</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. \$ 17.900</p> <p>4 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. \$ 16.500</p> <p>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. \$ 18.500</p> <p>6 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. \$ 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. \$ 18.500</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. \$ 20.100</p> <p>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. \$ 22.700</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. \$ 25.200</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. \$ 29.400</p> <p>12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. \$ 26.000</p> |
|---|---|

PIZZAS A LA PIEDRA

- | | |
|---|---|
| <p>1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate. \$ 15.500</p> <p>2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. \$ 17.000</p> <p>3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. \$ 18.000</p> <p>4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. \$ 18.000</p> | <p>5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. \$ 18.000</p> <p>6 PROSCIUTTO E PEPPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. \$ 19.000</p> <p>7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. \$ 23.200</p> <p>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO \$ 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. \$ 20.000</p> <p>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinado con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. \$ 23.100</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. \$ 22.700</p> <p>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. \$ 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. \$ 25.600</p> <p>6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agrídulce. \$ 27.300</p> <p>7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. \$ 24.700</p> |
|--|--|

CARNES

- | | |
|--|---|
| <p>1 HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli. \$ 19.000</p> <p>2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. \$ 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. \$ 29.900</p> <p>4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas. \$ 23.500</p> |
|--|---|

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$ 7.000

PESCADOS

- | |
|---|
| <p>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</p> |
|---|

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- | |
|--|
| <p>1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado. \$ 16.000</p> |
|--|

BEBIDAS

	330 CC	600 CC		275CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.400			Copon de vino	\$ 4.800		
Gaseosa	\$ 4.400			Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 6.200		
Agua mineral		\$ 4.600		Cerveza Stella Artois	\$ 9.300		\$ 15.000
Mocktail	\$ 9.900			Cerveza Corona	\$ 10.000		
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.300			Cerveza Patagonia		\$ 15.800	
				Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 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 LAS PERDICES		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 17.500		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 15.000	\$ 22.000
Chacabuco Malbec	\$ 14.500		Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 15.000	\$ 22.000
Chacabuco Rosé	\$ 14.500		BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 16.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc		\$ 22.500
Estate Malbec	\$ 18.500		Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec		\$ 29.000
BODEGA FALASCO WINES			Medalla Malbec		\$ 48.500
Farus	\$ 30.000		La Mascota Malbec		\$ 34.500
Fausto Malbec	\$ 34.500		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay		\$ 22.500
Hermanidad Malbec	\$ 52.50		BODEGA NIETO SENETINER		
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda		\$ 35.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 99.000		BODEGA FEDERHAUS		
BODEGA SANTA JULIA			Signature Bonarda		\$ 17.500
Santa Julia Malbec	\$ 14.000	\$ 16.500	Signature Torrontes		\$ 17.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 17.500	\$ 22.500	Reserva Malbec		\$ 34.500
Alambrado Malbec	\$ 22.500	\$ 21.500	BODEGA TRIVENTOS		
Tensión Riberera Malbec Petit Verdot	\$ 21.500		Triventes Golden Reserva Cab. Franc		\$ 36.500
FINCA LAS MORAS			BODEGA 33 SUR		
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 18.000	\$ 18.000	Latitud 33° Malbec		\$ 16.000
Intocables Malbec	\$ 25.500	\$ 25.500	Latitud 33° Chardonnay		\$ 16.000
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			ESPUMANTES		
Zuccardi Serie A Malbec	\$ 21.500	\$ 34.500	Los Haroldos		\$ 23.000
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$ 43.500	\$ 43.500	Chummo Domina		\$ 32.000
Emma Zuccardi Bonarda	\$ 71.500	\$ 71.500	Mundm Domaine Extra Brut		\$ 34.500
BODEGA DON DAVID			Nieto Senetiner Extra Brut		\$ 33.500
Don David Malbec / Torrontés	\$ 22.000	\$ 22.000	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 80.000
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 29.000	\$ 29.000	Veuve Clicquot Brut		USD 470

POSTRES

- | | |
|--|---|
| <p>1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro. \$ 6.200</p> <p>2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. \$ 7.500</p> <p>3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. \$ 7.500</p> <p>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. \$ 11.300</p> <p>5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. \$ 10.500</p> <p>6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una capa de azúcar tostada en su superficie. \$ 11.800</p> | <p>7 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas. \$ 12.800</p> <p>8 CREPILLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. \$ 12.900</p> <p>9 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. \$ 12.800</p> <p>10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. \$ 13.900 \$ 19.100</p> |
|--|---|



AVOCADO MERENO

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ