

ENTRADAS

oliva
n salsa

crocante, saborizada con
salsa teriyaki y semillas

1 352125 2.116

MENÚ *light*

3 CREPELLA DI SPINACI
 ripieno con spinaci, quindici
 minuti, profumata con olio

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.

Revisões de \$ 18.200 **7** SORRENTINOS ROM

2	SORRENTINOS DE ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, queso azul, ricota y nuez acompañado con salsa pomodoro y corte de crema.	\$ 20.200
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. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 19.400
4	GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 17.900
5	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.	\$ 20.100
6	SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 20.900
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. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 21.700
9	RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 24.600
10	SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA. Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, pankó crocante y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 27.300
11	SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 31.500
12	LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1	\$ 27.900

de \$ 16.700 **5** **RUCOLA.**Salsa de to

2	NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.	\$ 18.400	5	PIZZA DE CARNE. Salsa de tomate, queso mozzarella, carne de res y jamón cocido.	\$ 20.600
3	CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.	\$ 19.500	6	PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.	\$ 20.600
4	QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 19.500	7	IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.	\$ 24.900
				PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO	\$ 6.500

salsa de tomate de

Gratinada con salsa pomodoro, tomate con casacé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.		con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.	
3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.	\$ 24.500	7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.	\$ 26.900
4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.	\$ 23.300		

doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbaoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.		salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 43.000	4 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 25.100

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO. \$ 39
acompañada de papas rústicas o puré de
papas con un dip de crema de rúcula, limón

BEBIDAS

ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado

\$ 4.800	Copon de vino
\$ 4.800	Copon de vino Malbec R
\$ 4.900	Cerveza Stella Artois

Mocktail	\$ 10.500	Cerveza Stella Pure Gold	\$ 9.900
Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$ 9.900	Cerveza Corona	\$ 10.600
		Cerveza Patagonia	\$ 16.800
Red Bull Energy Drink	\$ 6.500	Cerveza Michelob (Sin Gluten)	\$ 6.400
 Red Bull Sugarfree	\$ 6.500	Red Bull Green Edition	\$ 6.500
		 Red Bull Red Edition	\$ 6.500



357 cc 750 cc

BODEGA LOS HAROLDOS		BODEGA LAS PERDICES	
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$ 19.000	Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$ 23.500
Chacabuco Malbec	\$ 16.000	Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 23.500
Chacabuco Rosé	\$ 16.000	BODEGA TRAPICHE	
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$ 18.000	Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$ 23.500
Estate Malbec	\$ 20.000	Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec	\$ 31.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$ 24.000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$ 105.000	BODEGA 33 SUR	
BODEGA ETCHART		Latitud 33° Malbec	\$ 17.500
Cafayate Cosecha Tardía	\$ 20.000	Latitud 33° Chardonnay	\$ 17.500
Cafayate Reserva Malbec	\$ 33.000	ESPUMANTES	
Cafayate Malbec	\$ 20.000	Los Haroldos	\$ 24.500
BODEGA SANTA JULIA		Chandon Extra Brut	\$ 34.500
Santa Julia Malbec	\$ 15.500	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$ 86.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$ 19.000		
Alambrado Malbec	\$ 24.000		
Tensión Ribera Malbec Petit Verdot	\$ 23.000		
FINCA LAS MORAS			
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$ 19.500		
BODEGA DON DAVID			
Don David Malbec / Torrontés	\$ 23.500		
Don David Reserva Malbec / Torrontés	\$ 31.000		

chocolate con nueces ad
de crema americana, cr
y salsa de naranjas.

2 FLAN TRADICIONAL. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 	\$ 8.100	8 CREPILLE CAMELATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.	\$ 14.000
3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.	\$ 8.100	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.	\$ 13.800
4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.	\$ 12.800	10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 	\$ 14.800 \$ 20.300
5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 	\$ 11.300		
6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	\$ 12.800		

