



## ENTRADAS

	1/2 PORCION	PORCION
<b>Empanadas fritas o al horno</b> Carne cortada a cuchillo / Espinaca y salsa blanca / Pollo / Humita Cebolla y queso / Jamón y queso		\$ 4.500
<b>Provoleta al oreganato</b>		\$ 17.000
<b>Provoleta especial</b> Rúcula, tomates secos y cebolla caramelizada.		\$ 19.000
<b>Provoleta caprese</b> Jamón crudo, tomates y albahaca.		\$ 21.000
<b>Mollejas de corazón fileteadas</b>	\$ 39.000	\$ 59.000
<b>Riñones de ternera</b>		\$ 18.000
<b>Chinchulines de ternera</b>	\$ 12.000	\$ 19.000
<b>Morcilla</b>		\$ 9.500
<b>Morcilla vasca</b>		\$ 9.500
<b>Chorizo</b>		\$ 9.500
<b>Morrones asados con crema de ajo asado y aceitunas negras</b>		\$ 13.000
<b>Selección de achuras</b> Chorizo, morcilla, chinchulines, riñones y mollejas.	\$ 46.000	\$ 69.000
<b>Salchicha parrillera</b>		\$ 13.000
<b>Jamón Serrano con tomates frescos y albahaca (Para compartir)</b>		\$ 21.000
<b>Burrata fresca con tomate confitado, rúcula y jamón crudo</b>		\$ 33.000
<b>Bocadillos de espinaca y parmesano (Para compartir)</b>		\$ 13.000
<b>Tortilla española con chorizo colorado</b>		\$ 17.000
<b>Mozzarella a la milanesa</b>		\$ 13.000

### SERVICIO DE MESA \$2.500

El servicio de mesa incluye; un vaso de agua por persona apta para el consumo; una panera con al menos una unidad apta para celíacos o libre de gluten; sal libre de sodio, como opción a la sal común y pan tradicional y/o dietético, a elección del cliente. Los menores de 12 años no abonan servicio de mesa.



## CARNES A LA PARRILLA

### CORTES VACUNOS

Bife de chorizo (400 grs.)	\$ 39.000
Bife de chorizo especial (700 grs.)	\$ 64.000
Ojo de bife (400 grs.)	\$ 44.000
Bife de lomo (350 grs.)	\$ 57.000
Asado del centro	\$ 61.000
Entraña entera (Para compartir)	\$ 79.000
1/2 Entraña	\$ 44.000
Picaña	\$ 73.000
Al romero y ajo c/arroz maluco (1000 grs.)	
Picaña (Porción 350 grs.)	\$ 38.000
Colita de Cuadril (Porción 350 grs.)	\$ 34.000
Vacío fino Madurado (400 grs.)	\$ 48.000

### CORTES PORCINOS

Churrasquito de cerdo (400 grs.)	\$ 32.000
Bondiola de cerdo	\$ 27.000

### PESCADOS A LAS BRASAS

Salmón rosado	\$ 41.000
Trucha patagónica	\$ 29.000

### AVES DE CAMPO

Pechuga deshuesada Grille	\$ 23.000
Muslo deshuesado Grille	\$ 21.000

---

#### SERVICIO DE MESA \$2.500

El servicio de mesa incluye; un vaso de agua por persona apta para el consumo; una panera con al menos una unidad apta para celíacos o libre de gluten; sal libre de sodio, como opción a la sal común y pan tradicional y/o dietético, a elección del cliente. Los menores de 12 años no abonan servicio de mesa.



## ACOMPAÑAMIENTOS

Papas fritas	\$ 8.000
Puré de papas	\$ 9.000
Puré de boniato con almendras tostadas	\$ 9.500
Papas a la crema con queso gratinado	\$ 9.500
Papa rellena Bechamel, panceta y verdeo.	\$ 9.500
Verduras grilladas	\$ 13.000
Espinaca a la crema	\$ 12.000
Arroz Maluco Arroz blanco, huevo revuelto, verdeo, panceta y papas pay.	\$ 13.000
Tortilla de papas	\$ 15.000
Ensalada 3 ingredientes Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, choclo, huevo, remolacha, rúcula y radicheta.	\$ 9.000
Rúcula y parmesano	\$ 11.000
Bolivar Rúcula, pera, queso azul y nueces.	\$ 13.000
Mollet Rúcula, palta, huevo mollet, zanahoria glaseada y semillas de zapallo.	\$ 16.000
Crispy Pollo crocante, mix tomates cherrys, mix hojas verdes, palta, huevo y parmesano.	\$ 17.000
Caesar Lechuga, panceta, pollo, croutons, salsa cesar y parmesano.	\$ 17.000

## RISOTTOS

Risotto de cabutia y mollejas crocantes	\$ 34.000
Risotto de langostinos con emulsión de zanahoria y jengibre	\$ 34.000

---

### SERVICIO DE MESA \$2.500

El servicio de mesa incluye; un vaso de agua por persona apta para el consumo; una panera con al menos una unidad apta para celíacos o libre de gluten; sal libre de sodio, como opción a la sal común y pan tradicional y/o dietético, a elección del cliente. Los menores de 12 años no abonan servicio de mesa.



## PASTAS CASERAS

Nuestras pastas son elaboradas artesanalmente en nuestro local utilizando la más alta calidad en materia prima y son servidas con salsas realizadas con productos importados italianos.

<b>Ravioles cuatro quesos y nueces</b> En salsa crema de hongos y ciboulette.	\$ 33.000
<b>Ravioles de cabutia y mozzarella</b> Con salsa mediterranea.	\$ 26.000
<b>Ravioles de espinaca amatriciana</b> Con panceta crocante, tomates frescos, oliva y ajo.	\$ 26.000
<b>Sorrentinos negros de salmón rosado y mascarpone</b> Con langostinos, tomates frescos y zucchini crocante.	\$ 34.000
<b>Fetuccinis con tinta de calamar</b> En salsa crema de gambas.	\$ 26.000
<b>Spaghettis</b> Con pesto Genovese y crocantes de jamón crudo.	\$ 24.000
<b>Ñoquis de papa</b> En salsa clásica bolognesa italiana.	\$ 24.000
<b>Sorrentinos de osobuco a la checca</b> ☒ Tomate fresco albahaca, oliva y ajo.	\$ 39.000
<b>Fetuccinis de remolacha</b> ☒ En salsa mediterranea.	\$ 27.000

## NUESTRA COCINA

<b>Lomo en salsa crema de hongos y ciboulette</b> Con papas rústicas.	\$ 61.000
<b>Lomo al coñac y finas hierbas</b> Con papa rellena.	\$ 61.000
<b>Salmón rosado sobre espejo de salsa crema de limón</b> Con espárragos y champignones.	\$ 49.000
<b>Pollo macerado en curry, paprika y jengibre</b> Con berenjenas, zucchini y chips de papas.	\$ 31.000
<b>Bondiola en salsa agridulce</b> Con puré de boniato y chips de batatas.	\$ 33.000
<b>Milanesa de bife de chorizo</b> Con spaghetti gratinados con crema.	\$ 36.000
<b>Milanesa napolitana</b> Con chips de papas.	\$ 29.000
<b>Suprema Babieca con papas españolas</b> Mozzarella, panceta crocante, cebolla caramelizada y huevo frito.	\$ 29.000
<b>Omelette Babieca</b> Espinaca, champignon, tomates cherry y mozzarella.	\$ 21.000

---

### SERVICIO DE MESA \$2.500

El servicio de mesa incluye; un vaso de agua por persona apta para el consumo; una panera con al menos una unidad apta para celíacos o libre de gluten; sal libre de sodio, como opción a la sal común y pan tradicional y/o dietético, a elección del cliente. Los menores de 12 años no abonan servicio de mesa.



## BEBIDAS

Gaseosa línea Coca Cola	\$ 4.500
Agua con y sin gas	\$ 4.500
Agua saborizada	\$ 4.500
Jugo de naranja / Pomelo	\$ 5.500
Limonada menta y jengibre	\$ 5.500
Jarra de limonada	\$ 9.000

## CERVEZA TIRADA

Stella Artois Copa 330cc.	\$ 7.500
Patagonia Amber Lager Vaso 330cc.	\$ 8.000
Patagonia 24.7 Vaso 330cc.	\$ 8.000

## CERVEZA

Corona 710cc.	\$ 16.000
Stella Artois sin alcohol 330cc.	\$ 4.500

## COCKTAIL

Aperol Spritz (Aperol, espumante, soda)	\$ 9.500
Limoncello Spritz (Limoncello, espumante, soda)	\$ 9.500
Gin Tonic de Frutos Rojos (Gin, tónica, frutos rojos y twist de limón)	\$ 11.000
Fernet con Coca	\$ 9.500
Mojito (Ron, jugo de lima, soda, menta, azúcar)	\$ 10.000
Caipiroska de Maracuya (Vodka, lima, azúcar, pulpa de maracuyá)	\$ 11.000
Negroni (Gin, Vermouth rosso, campari)	\$ 11.000
Americano (Vermouth rosso, campari, soda)	\$ 10.000
Tinto de Verano (Vino malbec, lima-limón, almíbar, jugo de limón, menta)	\$ 9.000
Penicillin (Whisky, jugo de limón, miel, jengibre)	\$ 13.000

---

### SERVICIO DE MESA \$2.500

El servicio de mesa incluye; un vaso de agua por persona apta para el consumo; una panera con al menos una unidad apta para celíacos o libre de gluten; sal libre de sodio, como opción a la sal común y pan tradicional y/o dietético, a elección del cliente. Los menores de 12 años no abonan servicio de mesa.



## NUESTROS POSTRES

Panqueque de dulce de leche	\$ 9.000
Panqueque flambeado De manzana o banana.	\$ 10.500
Helado (Dulce de leche, chocolate, americana, frutilla, pistacho, limón) ☒	\$ 9.000
Cheesecake New York	\$ 13.000
Flan mixto (dulce de leche y crema) ☒	\$ 9.000
Frutillas con crema ☒	\$ 10.000
Ensalada de frutas ☒	\$ 8.000
Crème Brûlée	\$ 8.000
Tiramisú	\$ 12.000
Apple crumble con helado	\$ 15.000
Volcán de chocolate con helado	\$ 12.500
Queso y dulce con frutos secos ☒	\$ 9.000

## CAFETERIA (Opción leche de almendras)

Café espresso	\$ 3.800
Café doble	\$ 6.500
Jarrito	\$ 5.000
Café con leche	\$ 6.000
Capuccino a la italiana (Café, leche, crema, canela y chocolate)	\$ 6.500
Submarino	\$ 6.500
Iced latte	\$ 6.000
Latte	\$ 6.000
Té (Solicitar box)	\$ 4.500
Té con leche	\$ 5.000
Iced tea	\$ 5.000

---

### SERVICIO DE MESA \$2.500

El servicio de mesa incluye; un vaso de agua por persona apta para el consumo; una panera con al menos una unidad apta para celíacos o libre de gluten; sal libre de sodio, como opción a la sal común y pan tradicional y/o dietético, a elección del cliente. Los menores de 12 años no abonan servicio de mesa.



## OPCIONES VEGGIE

### ENTRADAS

Empanadas de espinaca y salsa blanca	\$ 4.500
Bocaditos de espinaca y parmesano (1/2 porción)	\$ 9.000
Mozzarella a la milanesa (1/2 porción)	\$ 9.000

### PRINCIPALES

Risotto de espinaca, cabutia y almendras tostadas	\$ 31.000
Berenjena capresse a la milanesa con revuelto de zucchini	\$ 29.000
Ravioles de espinaca en salsa crema de hongos	\$ 26.000
Ravioles de cabutia y mozzarella en salsa mediterranea	\$ 26.000

---

#### SERVICIO DE MESA \$2.500

El servicio de mesa incluye; un vaso de agua por persona apta para el consumo; una panera con al menos una unidad apta para celíacos o libre de gluten; sal libre de sodio, como opción a la sal común y pan tradicional y/o dietético, a elección del cliente. Los menores de 12 años no abonan servicio de mesa.



## BRUNCH

<b>El Famoso Té El Cid</b> (Un poco de todo) (Para compartir mínimo entre 3 o 4 personas) (2 Café con leche + 2 exprimidos de naranja + Tostadas + Tostado mixto + Pan dulce + Porción de torta + Medialunas de jamón cocido y queso)	\$ 67.000
<b>Nolito</b> (Pan dulce + Medialuna con jamón y queso + Café)	\$ 16.000
<b>Porteño</b> (Café con leche + 3 Medialunas)	\$ 9.500
<b>Tostón de pan de campo + Dip queso crema + Dip mermelada del día + Dulce de leche + Café</b>	\$ 11.500
<b>Avocado toast + Huevo + Café</b>	\$ 16.500
<b>Torta</b> (Porción a elección + Café)	\$ 15.000
<b>Licuada a elección + Tostado de jamón y queso en pan de pizza</b>	\$ 16.000
<b>Revueltos</b> (Huevos revueltos con queso mozzarella + Palta + Café)	\$ 17.500
<b>Omelette</b> (Omelette con queso cremoso y tomate + Café Doble)	\$ 17.500

## CAFETERIA (Opción leche de almendras)

<b>Café espresso</b>	\$ 3.800	<b>Submarino</b>	\$ 6.500
<b>Café doble</b>	\$ 6.500	<b>Iced latte</b>	\$ 6.000
<b>Jarrito</b>	\$ 5.000	<b>Latte</b>	\$ 6.000
<b>Café con leche</b>	\$ 6.000	<b>Té (Solicitar box)</b>	\$ 4.500
<b>Capuccino a la Italiana</b> (Café, leche, crema, canela y chocolate)	\$ 6.500	<b>Té con leche</b>	\$ 5.000
		<b>Iced tea</b>	\$ 5.000

## TE EN HEBRAS

<b>Verde</b>	\$ 5.500
<b>Negro</b>	\$ 5.500
<b>Vainilla</b> (Té negro, vainilla y miel)	\$ 5.500
<b>Earl grey</b> (Té negro, bergamota, clavo de olor y naranja)	\$ 5.500
<b>Chai</b> (Té negro, pimienta, cardamomo, jengibre, clavo de olor, anís y vainilla)	\$ 5.500
<b>Tilo</b> (Flores de tilo, cedrón, cascara de naranja, melisa y hojas de naranja)	\$ 5.500
<b>Peach</b> (Té negro, durazno y pétalos de azahar)	\$ 5.500
<b>Berries</b> (Té negro arándano rojo, hibiscus, rosa mosqueta y frutilla)	\$ 5.500

## BEBIDAS

<b>Agua</b>	\$ 4.500
<b>Agua saborizada</b>	\$ 4.500
<b>Gaseosas</b>	\$ 4.500
<b>Limonada con menta y jengibre</b>	\$ 5.500
<b>Pomelada</b>	\$ 5.500
<b>Exprimido de naranja</b>	\$ 5.500

## LICUADOS

<b>Banana y leche</b>	\$ 6.500
<b>Frutilla, naranja y durazno</b>	\$ 6.500
<b>Ananá, manzana, limón y jengibre</b>	\$ 6.500
<b>Ananá, frutilla y naranja</b>	\$ 6.500



## SANDWICHERIA (PAN DE MIGA / ARABE / PIZZA / FOCACCIA)

Tostado mixto (Jamón cocido y queso)	\$ 10.000
Tostado jamón cocido, queso y tomate	\$ 11.000
Copacabana (Pan de pizza, jamón crudo español, rúcula y tomate confitado o disecado)	\$ 17.000
Enmantecado (Pan de focaccia, jamón crudo español, queso, tomate, rúcula y aceitunas negras)	\$ 18.000

## YOGURT

Yogurt natural con granola y salsa de frutos rojos ☒	\$ 13.500
Yogurt natural con banana, frutilla, nueces y salsa de chocolate ☒	\$ 12.000

## TORTAS

Oreo con dulce de leche	\$ 12.000
Carrot Cake	\$ 10.500
Balcarce	\$ 10.000
Lemon Pie	\$ 11.000
Rogel	\$ 10.000
Mousse de chocolate	\$ 12.500
Key Lime Pie	\$ 11.000
Chocotorta	\$ 10.000
Apple Crumble	\$ 11.000
Tiramisú	\$ 12.500
Cheesecake New York (Frutos rojos)	\$ 13.000

## PASTELERIA

Medialuna (Dulce o grasa)	\$ 1.800
Medialunas rellenas (Crema pastelera o dulce de leche)	\$ 2.500
Vigilante (Con crema pastelera)	\$ 2.000
2 Medialunas (Con jamón cocido y queso)	\$ 8.000
Scon (Salado)	\$ 4.500
Budín de limón	\$ 4.000
Budín de chocolate glaseado con castañas ☑	\$ 9.500

## ALFAJORES

Alfajor cubierto de chocolate	\$ 7.000
Alfajor de almendras ☒	\$ 7.000
Alfajor con frutos rojos, pistacho y chocolate blanco	\$ 8.500

## PAN DULCE *Babieca*

1 Kilo	\$ 35.000
1/2 Kilo	\$ 25.000
Porción	\$ 8.000

