



ENTRADAS

	1/2 PORCION	PORCION
Empanadas fritas o al horno Carne cortada a cuchillo / Espinaca y salsa blanca / Pollo / Humita Cebolla y queso / Jamón y queso		\$ 3.500
Provoleta al oreganato		\$ 14.000
Provoleta especial Rúcula, tomates secos y cebolla caramelizada.		\$ 16.000
Provoleta caprese Jamón crudo, tomates y albahaca.		\$ 17.000
Mollejas de corazón fileteadas	\$ 28.000	\$ 46.000
Riñones de ternera		\$ 12.000
Chinchulines de ternera	\$ 8.000	\$ 12.000
Morcilla		\$ 7.000
Morcilla vasca		\$ 7.000
Chorizo		\$ 8.000
Morrones asados con hongos		\$ 7.500
Selección de achuras Chorizo, morcilla, chinchulines, riñones y mollejas.	\$ 33.000	\$ 49.500
Salchicha parrillera		\$ 9.000
Jamón Serrano con tomates frescos y albahaca (Para compartir)		\$ 18.500
Burrata fresca con tomate confitado, rúcula y jamón crudo		\$ 31.000
Bocadillos de espinaca y parmesano (Para compartir)		\$ 13.000
Tortilla española con chorizo colorado		\$ 14.000
Mozzarella a la milanesa		\$ 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.)	\$ 28.800
Bife de chorizo especial (700 grs.)	\$ 45.500
Ojo de bife (400 grs.)	\$ 33.000
Bife de lomo (350 grs.)	\$ 39.000
Asado del centro	\$ 36.900
Entraña entera (Para compartir)	\$ 59.000
1/2 Entraña	\$ 31.000
Picaña	\$ 57.000
Al romero y ajo c/arroz maluco (1000 grs.)	
Picaña (Porción 350 grs.)	\$ 27.000
Colita de Cuadril (Porción 350 grs.)	\$ 25.000
Vacío fino Madurado (400 grs.)	\$ 32.000

CORTES PORCINOS

Churrasquito de cerdo (400 grs.)	\$ 21.000
Bondiola de cerdo	\$ 19.000

PESCADOS A LAS BRASAS

Salmón rosado	\$ 27.000
Trucha patagónica	\$ 22.000

AVES DE CAMPO

Pechuga deshuesada Grille	\$ 15.000
Muslo deshuesado Grille	\$ 15.000

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	\$ 7.000
Puré de papas	\$ 8.000
Puré de boniato con almendras tostadas	\$ 8.000
Papas a la crema con queso gratinado	\$ 9.000
Papa rellena Bechamel, panceta y verdeo.	\$ 7.000
Verduras grilladas	\$ 11.000
Espinaca a la crema	\$ 9.500
Arroz Maluco Arroz blanco, huevo revuelto, verdeo, panceta y papas pay.	\$ 11.000
Tortilla de papas	\$ 13.000
Ensalada 3 ingredientes Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, choclo, huevo, remolacha, rúcula y radicheta.	\$ 7.000
Rúcula y parmesano	\$ 8.000
Bolivar Rúcula, pera, queso azul y nueces.	\$ 9.000
Mollet Rúcula, palta, huevo mollet, zanahoria glaseada y semillas de zapallo.	\$ 14.000
Crispy Pollo crocante, mix tomates cherrys, mix hojas verdes, palta, huevo y parmesano.	\$ 15.000
Caesar Mix hojas verdes, panceta, pollo, croutons, salsa cesar y parmesano.	\$ 15.000

RISOTTOS

Risotto de cabutia y mollejas crocantes	\$ 24.500
Risotto de langostinos con emulsión de zanahoria y jengibre	\$ 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.



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.

Ravioles cuatro quesos y nueces En salsa crema de hongos y ciboulette.	\$ 28.000
Ravioles de cabutia y mozzarella Con salsa mediterranea.	\$ 21.500
Ravioles de espinaca amatriciana Con panceta crocante, tomates frescos, oliva y ajo.	\$ 21.500
Sorrentinos negros de salmón rosado y mascarpone Con langostinos, tomates frescos y zucchini crocante.	\$ 29.500
Fetuccinis con tinta de calamar En salsa crema de gambas.	\$ 22.000
Spaghettis Con pesto Genovese y crocantes de jamón crudo.	\$ 20.500
Ñoquis de papa En salsa clásica bolognesa italiana.	\$ 20.500
 Sorrentinos de osobuco a la checca Tomate fresco albahaca, oliva y ajo.	\$ 37.500
 Fetuccinis de remolacha En salsa mediterranea.	\$ 25.500

NUESTRA COCINA

Lomo en salsa crema de hongos y ciboulette Con papas rústicas.	\$ 46.000
Lomo al coñac y finas hierbas Con papa rellena.	\$ 46.000
Salmón rosado sobre espejo de salsa crema de limón Con espárragos y champignones.	\$ 36.000
Pollo macerado en curry, paprika y jengibre Con berenjenas, zucchini y chips de papas.	\$ 22.000
Bondiola en salsa agridulce Con puré de boniato y chips de batatas.	\$ 24.000
Milanesa de bife de chorizo Con spaghetti gratinados con crema.	\$ 28.500
Milanesa napolitana Con chips de papas.	\$ 22.000
Suprema Babieca con papas españolas Mozzarella, panceta crocante, cebolla caramelizada y huevo frito.	\$ 22.500
Omelette Babieca Espinaca, champignon, tomates cherry y mozzarella.	\$ 16.000

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	\$ 3.600
Agua con y sin gas	\$ 3.600
Agua saborizada	\$ 3.600
Jugo de naranja / Pomelo	\$ 4.900
Limonada menta y jengibre	\$ 4.900
Jarra de limonada	\$ 7.500

CERVEZA TIRADA

Stella Artois Copa 330cc.	\$ 6.300
Patagonia Amber Lager Vaso 330cc.	\$ 7.000
Patagonia 24.7 Vaso 330cc.	\$ 7.000

CERVEZA

Corona 710cc.	\$ 15.000
Stella Artois sin alcohol 330cc.	\$ 3.800

COCKTAIL

Fernet con Coca	\$ 9.500
Aperol (Espumante, soda y naranja)	\$ 9.500
Mojito (Bacardí blanco, almíbar, jugo de lima, soda y menta)	\$ 9.500
Caipiroska (Vodka, lima y almíbar)	\$ 9.500
Gin Tonic	\$ 9.500
Dry Martini (Gin, carpano dry, aceituna)	\$ 9.000
Tinto del Rey (Vino malbec en estilo frutal)	\$ 9.000
Vermu Argentio (Vermu, gin, gaseosa lima limón, menta y pepino)	\$ 9.000
Negroni	\$ 9.500
Gancia batido (Limón, azúcar)	\$ 9.000

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	\$ 7.000
Panqueque flambeado De manzana o banana.	\$ 9.000
Helado	\$ 6.500
Cheesecake New York	\$ 9.000
Flan mixto (dulce de leche y crema)	\$ 7.000
Frutillas con crema	\$ 9.000
Ensalada de frutas	\$ 7.500
Tiramisú	\$ 8.000
Apple crumble con helado	\$ 11.000
Volcán de chocolate con helado y salsa de frutos rojos	\$ 9.500
Queso y dulce con frutos secos	\$ 7.500

CAFETERIA (Opción leche de almendras)

Café expresso	\$ 3.300
Café doble	\$ 5.700
Jarrito	\$ 4.100
Café con leche	\$ 5.000
Capuchino a la italiana (Café, leche, crema, canela y chocolate)	\$ 5.500
Submarino	\$ 5.500
Iced latte	\$ 5.000
Latte	\$ 5.000
Té (Solicitar box)	\$ 3.500
Té con leche	\$ 3.800
Iced tea	\$ 4.400

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	\$ 3.500
Bocaditos de espinaca y parmesano (1/2 porción)	\$ 8.000
Mozzarella a la milanesa (1/2 porción)	\$ 8.000

PRINCIPALES

Risotto de espinaca, cabutia y almendras tostadas	\$ 23.000
Berenjena capresse a la milanesa con revuelto de zucchini	\$ 21.000
Ravioles de espinaca en salsa crema de hongos	\$ 21.500
Ravioles de cabutia y mozzarella en salsa mediterranea	\$ 21.500

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.