



ENTRADAS

	1/2 PORÇÃO	PORÇÃO
Empanadas Carne cortada com faca / Carne apimentada / Presunto e queijo Espinafre e molho branco / Frango / Humita (molho)		\$ 4.500
Provolone grelhado		\$ 17.000
Provolone grelhado especial Rúcula, tomates secos ao sol e cebola caramelizada.		\$ 19.000
Provolone grelhado Capresse Presunto cru, tomate e manjericão.		\$ 21.000
Mollejas de coração.	\$ 39.000	\$ 59.000
Rins de boi		\$ 18.000
Chinchilines de boi	\$ 12.000	\$ 19.000
Morceia		\$ 9.500
Morceia basca		\$ 9.500
Lingüiça		\$ 9.500
Pimentões assados com creme de alho assado e azeitonas pretas		\$ 13.000
Seleção Lingüiça, morceia, chinchilines, rins de boi e mollejas.	\$ 46.000	\$ 69.000
Salsicha assada		\$ 13.000
Presunto cru, tomate e manjericão		\$ 21.000
Burrata com tomate confitado, arugula e presunto cru		\$ 33.000
Bolinhas de espinafre e parmesão		\$ 13.000
Tortilha Espanhola com chouriço vermelho		\$ 17.000
Mussarella milanese		\$ 13.000

Serviço de mesa \$ 2.500

O serviço de mesa inclui: um copo de água própria para consumo por pessoa; um cesto de pão com pelo menos uma unidade adequada para celíacos ou sem glúten; sal sem sódio, em opção ao sal comum e ao pão tradicional e/ou diet, à escolha do cliente. Crianças menores de 12 anos não pagam serviço de mesa.



DA BRASA (CARVÃO)

CORTES DE BOI

Bife de Chorizo (400 Gr)	\$ 39.000
Bife de Chorizo Especial (700 Gr)	\$ 64.000
Bife de Ancho (400 Gr)	\$ 44.000
Filé mignon (350 Gr)	\$ 57.000
Assado de tira (6 costelas)	\$ 61.000
Fraldinha (Para compartilhar)	\$ 79.000
Fraldinha 1/2	\$ 44.000
Picanha (1000 Gr) Con alecrim e alho com arroz Maluco	\$ 73.000
Picanha (350 Gr)	\$ 38.000
Maminha (350 Gr)	\$ 34.000
Vazio (400 Gr)	\$ 48.000

PORCO

Carne de porco (400 Gr)	\$ 32.000
Ombro do porco	\$ 27.000

PEIXE FATHOM

Salmão assado	\$ 41.000
Truta da Patagônia	\$ 29.000

FRANGO

Peito desossado	\$ 23.000
Coxa sem osso assado	\$ 21.000

Serviço de mesa \$ 2.500

O serviço de mesa inclui: um copo de água própria para consumo por pessoa; um cesto de pão com pelo menos uma unidade adequada para celíacos ou sem glúten; sal sem sódio, em opção ao sal comum e ao pão tradicional e/ou diet, à escolha do cliente. Crianças menores de 12 anos não pagam serviço de mesa.



ACOMPANHAMENTOS

Batata frita	\$ 8.000
Batata cremosa	\$ 9.000
Purê de batata doce com amêndoas	\$ 9.500
Batatas cremosas com queijo derretido	\$ 9.500
Batata recheada Molho bechamel, bacon e cebolinha.	\$ 9.500
Legumes assados	\$ 13.000
Espinafre cremoso	\$ 12.000
Arroz Maluco Arroz branco, ovo, cebolinha, bacon, batata pay.	\$ 13.000
Tortilha de batata	\$ 15.000
3 ingredientes (Grande/mediana) Rúcula, alface, tomate, cenoura, cebola, beterraba, cebola roxa, maçã, milho, ervilha, vagem, ovo, azeitonas verdes e pretas.	\$ 9.000
Rúcula e parmesão	\$ 11.000
Bolivar Arugula, pêra, queijo roquefort e nozes.	\$ 13.000
Mollet Rúcula, abacete, ovo mollet, queijo pasrmesao, cenoura glaceada e sementes de gregelim.	\$ 16.000
Frango Crispy Frango crocante, tomates cereja, verduras mistas, ovo e queijo parmesão.	\$ 17.000
César Alface, bacon, frango, croutons, molho caesar e queijo parmesao	\$ 17.000

RISOTTOS

Risotto de abóbora e molejas	\$ 34.000
Risotto de camarão (cenoura e gengibre)	\$ 34.000

Serviço de mesa \$ 2.500

O serviço de mesa inclui: um copo de água própria para consumo por pessoa; um cesto de pão com pelo menos uma unidade adequada para celíacos ou sem glúten; sal sem sódio, em opção ao sal comum e ao pão tradicional e/ou diet, à escolha do cliente. Crianças menores de 12 anos não pagam serviço de mesa.



MASSA CASEIRA

Nossas amostras de massa são feitas à mão em nossas instalações, usando a mais alta qualidade. Os pratos são servidos com molhos feitos com produtos italianos importados.

Ravióli de quatro queijos e nozes Em molho cremoso de cogumelos e cebolinha.	\$ 33.000
Ravióli de cabutia e mussarela Com molho mediterrâneo.	\$ 26.000
Ravióli de espinafre à amatriciana Com bacon crocante, tomates frescos, azeitona e alho.	\$ 26.000
Sorrentinos pretos de salmão rosa e mascarpone Com camarões, tomates frescos e abobrinha crocante.	\$ 34.000
Fettuccine com tinta de polvo Com molho de creme de camarão.	\$ 26.000
Espaguete Com pesto genovês e prosciutto crocante.	\$ 24.000
Gnocchis de batata No clássico molho italiano à bolonesa.	\$ 24.000
Sorrentinos de carne de bovino alla Checa ☒ Tomate fresco, manjeriço, azeitona e alho.	\$ 39.000
Fettuccine de beterraba ☒ No molho mediterrâneo.	\$ 27.000

NOSSA CULINÁRIA

Filé mignon ao molho cremoso de cogumelos e cebolinha Com batatas rústicas.	\$ 61.000
Filé mignon com conhaque e ervas finas Com batata recheada.	\$ 61.000
Salmão rosa em um espelho de molho de creme de limão Com brócolis e cogumelos.	\$ 49.000
Franco marinado em curry, paprica e gengibre Com berinjela, abobrinha e batata frita.	\$ 31.000
Carne de porco em molho agri-doce Com purê de batata-doce e chips de batata-doce.	\$ 33.000
Milanesa de Bife de Chorizo Com espaguete gratinado com creme.	\$ 36.000
Milanesa de bovino Napolitana Com batatas chip.	\$ 29.000
Milanesa de frango Babieca com batatas espanholas Mussarela, bacon, cebola caramelizada e ovo frito.	\$ 29.000
Omelete Babieca Espinafre, cogumelos, tomates-cereja e mussarela.	\$ 21.000

Serviço de mesa \$ 2.500

O serviço de mesa inclui: um copo de água própria para consumo por pessoa; um cesto de pão com pelo menos uma unidade adequada para celíacos ou sem glúten; sal sem sódio, em opção ao sal comum e ao pão tradicional e/ou diet, à escolha do cliente. Crianças menores de 12 anos não pagam serviço de mesa.



BEBIDAS

Refrigerante	\$ 4.500
Água	\$ 4.500
Água aromatizada	\$ 4.500
Suco de laranja / toranja	\$ 5.500
Suco de limão, hortelã e gengibre	\$ 5.500
Jarro de limão, hortelã e gengibre	\$ 9.000

CERVEJAS (CHOP)

Stella Artois	\$ 7.500
Patagonia Amber (Vermelha)	\$ 8.000
Patagonia Km. 24.7 (IPA)	\$ 8.000

CERVEJAS

Corona 710cc.	\$ 16.000
Stella Artois sem álcool 330cc.	\$ 4.500

COCKTAIL

Aperol Spritz (Aperol, vinho espumante, água com gás)	\$ 9.500
Limoncello Spritz (Limoncello, vinho espumante, água com gás)	\$ 9.500
Gin Tonic de de Frutas Vermelhas (Gim, água tônica, frutos vermelhos e uma rodela de limão)	\$ 11.000
Fernet con Coca	\$ 9.500
Mojito (Rum, suco de limão, água com gás, hortelã, açúcar)	\$ 10.000
Caipiroska de Maracujá (Vodka, limão, açúcar, polpa de maracujá)	\$ 11.000
Negroni (Gim, vermute tinto, Campari)	\$ 11.000
Americano (Vermouth rosso, campari, soda)	\$ 10.000
Tinto de Verano (Vinho Malbec, limão-lima, xarope, suco de limão, hortelã)	\$ 9.000
Penicillin (Whisky, suco de limão, mel, gengibre)	\$ 13.000

Serviço de mesa \$ 2.500

O serviço de mesa inclui: um copo de água própria para consumo por pessoa; um cesto de pão com pelo menos uma unidade adequada para celíacos ou sem glúten; sal sem sódio, em opção ao sal comum e ao pão tradicional e/ou diet, à escolha do cliente. Crianças menores de 12 anos não pagam serviço de mesa.



SOBREMESA

Pancquecade doce de leite	\$ 9.000
Pancqueca flamba Maçã ou banana.	\$ 10.500
Sorvete (Doce de leite, chocolate, americano, morango, pistache, limão) ☒	\$ 9.000
Chessecake New York	\$ 13.000
Flan misto (doce de leite e creme) ☒	\$ 9.000
Morango con creme ☒	\$ 10.000
Salada de frutas ☒	\$ 8.000
Crème Brûlée	\$ 8.000
Tiramisú	\$ 12.000
Apple Crumble com sorvete de americana	\$ 15.000
Vulcao de chocolate com sorvete de americana e calda de frutas vermelhas	\$ 12.500
Queso y dulce de Batata com nozes e frutas secas ☒	\$ 9.000

CAFETERIA

Café espresso	\$ 3.800
Café duplo	\$ 6.500
Americano	\$ 5.000
Café com leite	\$ 6.000
Capuccino (a la italiana)	\$ 6.500
Submarino	\$ 6.500
Iced Latte	\$ 6.000
Latte	\$ 6.000
Chá	\$ 4.500
Chá de leite	\$ 5.000
Iced Tea	\$ 5.000

Serviço de mesa \$ 2.500

O serviço de mesa inclui: um copo de água própria para consumo por pessoa; um cesto de pão com pelo menos uma unidade adequada para celíacos ou sem glúten; sal sem sódio, em opção ao sal comum e ao pão tradicional e/ou diet, à escolha do cliente. Crianças menores de 12 anos não pagam serviço de mesa.



OPÇÕES VEGETARIANAS

ENTRADAS

Empanada de espinafre e molho branco	\$ 4.500
Bolinhas de espinafre (1/2 porção)	\$ 9.000
Mussarela milanese (1/2 porção)	\$ 9.000

PRINCIPALES

Risotto de espinafre, abóbora e amêndoas torradas	\$ 31.000
Berinjela capresse milanese com ovo mexido e abobrinha	\$ 29.000
Ravióli de espinafre à amatriciana Com bacon crocante, tomates frescos, azeitona e alho.	\$ 26.000
Ravióli de cabutia e mussarela Com molho mediterrâneo.	\$ 26.000

Serviço de mesa \$ 2.500

O serviço de mesa inclui: um copo de água própria para consumo por pessoa; um cesto de pão com pelo menos uma unidade adequada para celíacos ou sem glúten; sal sem sódio, em opção ao sal comum e ao pão tradicional e/ou diet, à escolha do cliente. Crianças menores de 12 anos não pagam serviço de mesa.



BRUNCH

Chá El Cid (Um pouco de tudo) (Para ser compartilhado por 3 ou 4 pessoas) (2 Café com leite + 2 sucos de laranja + Pão torrado + Sanduíche presunto e queijo + Pão doce + porção de bolo + Medialunas de presunto e queijo)	\$ 67.000
Doce (Pão doce + Medialuna com presunto y queijo + Café)	\$ 16.000
Porteño (Café com leite + 3 Medialunas)	\$ 9.500
Torradas + Dip creme + Dip geléia del día + Doce de leite + Café	\$ 11.500
Avocado toast + Ovo + Café	\$ 16.500
Bolo (Porção de escolha + Café)	\$ 15.000
Suco + Sanuíchepresunto e queijocom (Pão de pizza)	\$ 16.000
Revueltos (Ovos mexidos com mussarela + Abacate + Café)	\$ 17.500
Omelette (Omelette com queijo e tomate + Cafe duplo)	\$ 17.500

CAFETERIA

Café expresso	\$ 3.800	Submarino	\$ 6.500
Café duplo	\$ 6.500	Iced latte	\$ 6.000
Americano	\$ 5.000	Latte	\$ 6.000
Café com leite	\$ 6.000	Chá	\$ 4.500
Capuchino (A la italiana)	\$ 6.500	Chá de leite	\$ 5.000
(Café, leite, creme, canela e chocolate)		Iced tea	\$ 5.000

CHÁ COM ERVAS

Verde	\$ 5.500
Preto	\$ 5.500
Baunilha	\$ 5.500
Earl Grey	\$ 5.500
Chai	\$ 5.500
Tília	\$ 5.500
Pêssego	\$ 5.500
Frutas vermelhas	\$ 5.500

BEBIDAS

Água	\$ 4.500
Água aromatizada	\$ 4.500
Refrigerante	\$ 4.500
Suco de limão, hortelã e gengibre	\$ 5.500
Suco de toranja	\$ 5.500
Suco de laranja	\$ 5.500

SUCOS

Banana e leite	\$ 6.500
Morango, laranja e pêssego	\$ 6.500
Abacaxi, maçã, limão e gengibre	\$ 6.500
Abacaxi, morango e laranja	\$ 6.500



SANWICHERIA (PÃO DE MIGALHAS / ÁRABE / PIZZA / FOCACCIA)

Sanduiche de presunto e queijo	\$ 10.000
Sanduiche de presunto, queijo e tomate	\$ 11.000
Copacabana (Pão de pizza, presunto cru, rúcula e tomate confitado)	\$ 17.000
Enmantecado (Pão focaccia, presunto cru espanhol, queijo, tomate, rúcula e azeitonas pretas)	\$ 18.000

IOGURTE

logurte com granola e molho de frutas vermelhas ☒	\$ 13.500
logurte com banana, morango, nozes e calda de chocolate ☒	\$ 12.000

BOLOS

Oreo com doce de leite	\$ 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 (Frutas vermelhas)	\$ 13.000

PADARIA

Medialuna (Doce ou salgado)	\$ 1.800
Medialunas rellenas (Creme ou doce de leite)	\$ 2.500
Vigilante (Com Creme)	\$ 2.000
2 Medialunas (Presunto e queijo)	\$ 8.000
Scon (Salgado)	\$ 4.500
Pudim de limão	\$ 4.000
Pudim de chocolate glaceado com castanhas ☑	\$ 9.500

ALFAJORES

Alfajor de chocolate	\$ 7.000
Alfajor de Doce de leite e amêndoas ☒	\$ 7.000
Alfajor com frutas vermelhas, pistache ou chocolate blanco	\$ 8.500

PAN DULCE *Babieca*

Grande (1 Kg)	\$ 35.000
Pequeno (1/2 Kg)	\$ 25.000
Porção	\$ 8.000

