



ENTRADAS

	1/2 PORÇÃO	PORÇÃO
Empanadas Carne cortada com faca / Carne apimentada / Presunto e queijo Espinafre e molho branco / Frango / Humita (molho)		\$ 4.200
Provolone grelhado		\$ 16.000
Provolone grelhado especial Rúcula, tomates secos ao sol e cebola caramelizada.		\$ 18.000
Provolone grelhado Capresse Presunto cru, tomate e manjericão.		\$ 19.000
Mollejas de coração.	\$ 37.000	\$ 56.000
Rins de boi		\$ 15.000
Chinchilines de boi	\$ 9.000	\$ 15.000
Morceia		\$ 8.000
Morceia basca		\$ 8.000
Lingüiça		\$ 8.000
Pimentão assado com cogumelos		\$ 11.000
Seleção Lingüiça, morceia, chinchilines, rins de boi e mollejas.	\$ 41.000	\$ 63.000
Salsicha assada		\$ 11.000
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)	\$ 36.000
Bife de Chorizo Especial (700 Gr)	\$ 59.000
Bife de Ancho (400 Gr)	\$ 39.000
Filé mignon (350 Gr)	\$ 52.000
Assado de tira (6 costelas)	\$ 58.000
Fraldinha (Para compartilhar)	\$ 73.000
Fraldinha 1/2	\$ 41.000
Picanha (1000 Gr) Con alecrim e alho com arroz Maluco	\$ 65.000
Picanha (350 Gr)	\$ 33.000
Maminha (350 Gr)	\$ 29.000
Vazio (400 Gr)	\$ 48.000

PORCO

Carne de porco (400 Gr)	\$ 27.000
Ombro do porco	\$ 25.000

PEIXE FATHOM

Salmão assado	\$ 36.000
Truta da Patagônia	\$ 29.000

FRANGO

Peito desossado	\$ 18.000
Coxa sem osso assado	\$ 18.000

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.	\$ 7.000
Legumes assados	\$ 13.000
Espinafre cremoso	\$ 11.000
Arroz Maluco Arroz branco, ovo, cebolinha, bacon, batata pay.	\$ 12.000
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.	\$ 8.500
Rúcula e parmesão	\$ 9.500
Bolivar Arugula, pêra, queijo roquefort e nozes.	\$ 11.000
Mollet Rúcula, abacete, ovo mollet, queijo pasrmesao, cenoura glaceada e sementes de gregelim.	\$ 15.000
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	\$ 29.000
Risotto de camarão (cenoura e gengibre)	\$ 29.000

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.	\$ 31.000
Ravióli de cabutia e mussarela Com molho mediterrâneo.	\$ 24.000
Ravióli de espinafre à amatriciana Com bacon crocante, tomates frescos, azeitona e alho.	\$ 24.000
Sorrentinos pretos de salmão rosa e mascarpone Com camarões, tomates frescos e abobrinha crocante.	\$ 32.000
Fettuccine com tinta de polvo Com molho de creme de camarão.	\$ 24.000
Espaguete Com pesto genovês e prosciutto crocante.	\$ 22.000
Gnocchis de batata No clássico molho italiano à bolonhesa.	\$ 22.000
Sorrentinos de carne de bovino alla Checa ☒ Tomate fresco, manjericão, 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.	\$ 56.000
Filé mignon com conhaque e ervas finas Com batata recheada.	\$ 56.000
Salmão rosa em um espelho de molho de creme de limão Com brócolis e cogumelos.	\$ 46.000
Franco marinado em curry, paprica e gengibre Com berinjela, abobrinha e batata frita.	\$ 29.000
Carne de porco em molho agridoce Com purê de batata-doce e chips de batata-doce.	\$ 31.000
Milanesa de Bife de Chorizo Com espaguete gratinado com creme.	\$ 34.000
Milanesa de bovino Napolitana Com batatas chip.	\$ 27.000
Milanesa de frango Babieca com batatas espanholas Mussarela, bacon, cebola caramelizada e ovo frito.	\$ 27.000
Omelete Babieca Espinafre, cogumelos, tomates-cereja e mussarela.	\$ 18.000

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	\$ 3.900
Água	\$ 3.900
Água aromatizada	\$ 3.900
Suco de laranja / toranja	\$ 4.900
Suco de limão, hortelã e gengibre	\$ 4.900
Jarro de limão, hortelã e gengibre	\$ 7.500

CERVEJAS (CHOP)

Stella Artois	\$ 6.300
Patagonia Amber (Vermelha)	\$ 7.000
Patagonia Km. 24.7 (IPA)	\$ 7.000

CERVEJAS

Corona 710cc.	\$ 15.000
Stella Artois sem álcool 330cc.	\$ 3.800

COCKTAIL

Fernet e Coca-Cola	\$ 9.500
Aperol	\$ 9.500
Mojito	\$ 9.500
Caipiroska	\$ 9.500
Gin Tonic	\$ 9.500
Dry Martini	\$ 9.000
Tinto del Rey	\$ 9.000
Vermu argento	\$ 9.000
Negroni	\$ 9.500
Gancia Batida	\$ 9.000

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	\$ 7.000
Pancqueca flamba Maçã ou banana.	\$ 9.000
Sorvete ☒ Limão, morango, pistache, doce de leite, chocolate, americano.	\$ 6.500
Chessecake New York	\$ 11.500
Flan misto (doce de leite e creme) ☒	\$ 7.000
Morango con creme ☒	\$ 9.000
Salada de frutas ☒	\$ 7.500
Tiramisú	\$ 11.000
Apple Crumble com sorvete de americana	\$ 11.000
Vulcao de chocolate com sorvete de americana e calda de frutas vermelhas	\$ 9.500
Queso y dulce de Batata com nozes e frutas secas ☒	\$ 7.500

CAFETERIA

Café expresso	\$ 3.500
Café duplo	\$ 6.000
Americano	\$ 4.500
Café com leite	\$ 5.500
Capuccino (a la italiana)	\$ 6.000
Submarino	\$ 6.000
Iced Latte	\$ 5.500
Latte	\$ 5.500
Chá	\$ 3.800
Chá de leite	\$ 4.200
Iced Tea	\$ 4.500

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	\$ 4.200
Bolinhas de espinafre (1/2 porção)	\$ 9.000
Mussarela milanese (1/2 porção)	\$ 9.000

PRINCIPALES

Risotto de espinafre, abóbora e amêndoas torradas	\$ 27.000
Berinjela capresse milanese com ovo mexido e abobrinha	\$ 26.000
Ravióli de espinafre à amatriciana Com bacon crocante, tomates frescos, azeitona e alho.	\$ 24.000
Ravióli de cabutia e mussarela Com molho mediterrâneo.	\$ 24.000

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)	\$ 61.000
Doce (Pão doce + Medialuna com presunto y queijo + Café)	\$ 14.000
Porteño (Café com leite + 3 Medialunas)	\$ 9.000
Torradas + Dip creme + Dip geléia del día + Doce de leite + Café	\$ 10.500
Avocado toast + Ovo + Café	\$ 15.000
Bolo (Porção de escolha + Café)	\$ 13.500
Suco + Sanuíchepresunto e queijocom (Pão de pizza)	\$ 15.000
Revueltos (Ovos mexidos com mussarela + Abacate + Café)	\$ 16.000
Omelette (Omelette com queijo e tomate + Cafe duplo)	\$ 16.000

CAFETERIA

Café expresso	\$ 3.500	Submarino	\$ 6.000
Café duple	\$ 6.000	Iced latte	\$ 5.500
Americano	\$ 4.500	Latte	\$ 5.500
Café com leite	\$ 5.500	Chá	\$ 3.800
Capuchino (A la italiana)	\$ 6.000	Chá de leite	\$ 4.200
(Café, leite, creme, canela e chocolate)		Iced tea	\$ 4.500

CHÁ COM ERVAS

Verde	\$ 4.900
Preto	\$ 4.900
Baunilha	\$ 4.900
Earl Grey	\$ 4.900
Chai	\$ 4.900
Tília	\$ 4.900
Pêssego	\$ 4.900
Frutas vermelhas	\$ 4.900

BEBIDAS

Água	\$ 3.900
Água aromatizada	\$ 3.900
Refrigerante	\$ 3.900
Suco de limão, hortelã e gengibre	\$ 4.900
Suco de toranja	\$ 5.300
Suco de laranja	\$ 5.300

SUCOS

Banana e leite	\$ 6.000
Morango, laranja e pêssego	\$ 6.000
Abacaxi, maçã, limão e gengibre	\$ 6.000
Abacaxi, morango e laranja	\$ 6.000



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

Sanduiche de presunto e queijo	\$ 9.500
Sanduiche de presunto, queijo e tomate	\$ 10.000
Copacabana (Pão de pizza, presunto cru, rúcula e tomate confitado)	\$ 16.000
Enmantecado (Pão focaccia, presunto cru espanhol, queijo, tomate, rúcula e azeitonas pretas)	\$ 17.000

IOGURTE

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

BOLOS

Oreo com doce de leite	\$ 10.000
Carrot Cake	\$ 9.500
Balcarce	\$ 9.000
Lemon Pie	\$ 9.000
Rogel	\$ 9.500
Mousse de chocolate	\$ 11.000
Key Lime Pie	\$ 9.000
Chocotorta	\$ 9.500
Apple Crumble	\$ 9.000
Tiramisú	\$ 11.000
Cheesecake New York (Frutas vermelhas)	\$ 11.500

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)	\$ 7.000
Scon (Salgado)	\$ 4.500
Croissant	\$ 3.500
Croissant de chocolate	\$ 4.500
Pudim de limão	\$ 4.000
Pudim de chocolate glaceado com castanhas ☑	\$ 8.500

ALFAJORES

Alfajor de chocolate	\$ 6.000
Alfajor de Doce de leite e amêndoas ☒	\$ 6.000
Alfajor com frutas vermelhas, pistache ou chocolate blanco	\$ 7.500

PAN DULCE *Babieca*

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

