



## Tragos Combinados / Mixed Drinks

	Precio	Precio Final
Cuba Libre	3100	3813
Vodka Tonic	3200	3936
Fernet Cola	3600	4428
Campari con Quinada o Naranja	3900	4797
Moscow Mule	4000	4920
Vodka Cranberry	4000	4920
Destornillador / <i>Screwdriver</i>	4000	4920
Aperol Spritz	4400	5412
Gin & Tonic Tanqueray/Bombay / Beafetter	4400	5412
Jack & Coke	4400	5412
Tanqueray 10 /Bulldog	5200	6396
Hendricks / Gin Mare / Elephant	5600	6888



## Cocktail

Mojito	Caipirinha	4400	5412
Martini	Tequila Sunrise	4400	5412
Daiquiri	Piña Colada	4400	5412
Bloody Mary	Tom Collins	4400	5412
Pisco Sour	Whisky Sour	4800	5904
Paloma	Bramble	4800	5904
Expresso Martini	Long Island Ice Tea	4800	5904
Old Fashioned	Buenos Aires (Autor)	4800	5904
Daiquiri Frozen de Frutas	Daiquiri Fresa	4800	5904
Margarita	Margarita Frozen	4800	5904
Cosmopolitan	Manhatan	4800	5904
Negroni	Boulevardier	4800	5904
Side Car	Mezcalita	6100	7503



## Bebidas/Beverage

### Gaseosas y Refrescos / Soft Drinks

	Precio	Precio Final
Coca Cola /Zero / Ginger Ale / Fanta Naranja / Club Soda / Agua	1500	1845
Gin Light / Sprite	1700	2091
Soda San Pellegrino	2800	3444
Naturales: Te Frío / Limonada	1600	1968
Jugo De Naranja / Tomate	1700	2091
Batidos: (Guanábana / Piña / Mora)	1800	2214
(Fresa / Manzana/ Limonada Frozen Con Hierbabuena)	2000	2460

### Cervezas / Beers

Imperial / Imperial (Light-Silver) / Pilsen	2000	2460
Heineken / Bavaria (Gold-Light) (Costa Rica)	2300	2829
Estrella Galicia 0.0	2500	3075
Stella Artois (Belgica) / Segua (Costa Rica) <i>Artesanal</i>	2700	3321
Corona / Modelo Especial / Negra Modelo (México)		
Estrella Galicia Especial/Gluten Free (España)Quilmes (Argentina)		
Escalante / Tortuguero IPA (Costa Rica) <i>Artesanal</i>	3600	4428

### Aperitivos

Vermouth Cinzano (Rosso – Bianco – Seco)	1900	2337
Aperol / Campari	2700	3321
Jerez Fino Quinta Osborne	2300	2829

### Ron

Flor de Caña 4 / Centenario 5 Años	2000	2460
Bacardi Blanco / Havana 3 Años / Centenario 7 Años	2600	3198
Flor de Caña 12	3800	4674
Ron Zacapa 23 Años / Centenario 20 Años	4100	5043

### Whisky y Bourbon

J & B / Dewar's / Ballantine's / J. Walker Rojo/ Crown Royal	2500	3075
Jameson / Buchanan's 12 años / Bulleit Bourbon	3500	4305
J. Walker Negro / Jack Daniel's / Old Parr	3800	4674
The Glenlivet / Glenfiddich 12/ Monkey Shoulder / Chivas Regal	4200	5166
Chivas Regal 18 Años	5400	6642
Macallan	7100	8733

### Vodka, Ginebra y Tequila

Smirnoff / Absolut / Stolichnaya	2400	2952
Tanqueray /Beefeater / Bombay Sapphire	3800	4674
Grey Goose /Tanqueray 10 /Bulldog	4200	5166
Hendrick's / Gin Mare / Elephant	4200	5166
Mezcal Artesanal "Siete Misterios", Doba Yej (Oaxaca)	3800	4674
Don Julio Reposado	4000	4920
El Tequileño Reposado Gran Reserva	5800	7134



## Vinos Blancos por Copa

### *White Wine by the Glass*

	<b>Precio</b>	<b>Precio Final</b>
Prosecco Canti (Italia)	2800	3444
Pequeña Vasija (Vino de la Casa-House Wine) (Argentina)	3100	3813
Callia Alta Pinot Grigio (Argentina)	3700	4551
Montes Classic Chardonnay (Chile)	4000	4920
Ophalum Albariño (Rías Baixas, Galicia, España)	4500	5535

## Vinos Tintos por Copa

### *Red Wine by the Glass*

Pequeña Vasija (Vino de la Casa-House Wine) (Argentina)	3100	3813
Barón de Ley Club Privado Tempranillo (Rioja)	3900	4797
Portillo Malbec (Mendoza, Argentina)	4100	5043
Sangría	4400	5412
Tomero Cabernet Sauvignon (Mendoza, Argentina)	4800	5904
Malma Pinot Noir (Mendoza, Argentina)	4800	5904
Sant Felicien Cabernet Franc (Mendoza, Argentina)	5100	6273
Finca Resalso Crianza Tempranillo (Ribera del Duero, España)	5100	6273
Altos Las Hormigas Malbec (Mendoza, Argentina)	5100	6273
Alma Negra M Blend (Mendoza, Argentina)	6500	7995
Fin del Mundo Special Blend (Cab-Malbec-Merlot) (Argentina)	11600	14268
Emilio Moro Malleolus Tempranillo (Ribera del Duero, España)	12500	15375
Angelica Zapata Malbec (Mendoza, Argentina)	12500	15375

## Vinos Blancos / White Wine

Pequeña Vasija (Vino de la Casa-House Wine) (Argentina)	10500	12915
Familia Gascon Torrontés (Argentina)	12000	14760
Callia Alta Pinot Grigio (Argentina)	13000	15990
Prosecco Canti (Italia)	13500	16605
Montes Classic Chardonnay (Chile)	14000	17220
Ophalum Albariño (Rías Baixas, Galicia, España)	15500	19065
Montes Leyda Sauvignon Blanc (Chile)	16000	19680
Robert Mondavi Chardonnay (California)	22000	27060



## **Vino de la Casa / House Wine (Argentina)**

	<b>Precio</b>	<b>Precio Final</b>
Pequeña Vasija 750 cc.	10500	12915
Pequeña Vasija 1500 cc.	19500	23985

### **Malbec (Argentina)**

Fincas Las Moras (San Juan)	12500	15375
Portillo (Mendoza)	14000	17220
Alamos (Mendoza)	14500	17835
Familia Gascon Escorihuela (Mendoza)	14500	17835
Trapiche Reserva (Mendoza)	14500	17835
Las Perdices (Mendoza)	15000	18450
La Puerta (La Rioja)	15000	18450
Cordero Con Piel de Lobo (Mendoza)	16500	20295
Norton D.O.C (Mendoza)	17000	20910
Santa Julia Reserva (Mendoza)	17000	20910
Navarro Correas (Mendoza)	17000	20910
Padrillos (Mendoza)	17500	21525
La Posta Paulucci (Mendoza)	17500	21525
Altos Las Hormigas (Mendoza)	17500	21525
La Mascota (Mendoza)	19000	23370
Fin del Mundo Reserva (Neuquén)	19000	23370
Saint Felicien (Mendoza)	20500	25215
Norton Reserva (Mendoza)	22000	27060
Catena (Mendoza)	22500	27675
Secreto Patagónico (Neuquén)	23000	28290
Luigi Bosca D.O.C. (Mendoza)	30000	36900
El Enemigo (Mendoza)	31000	38130
Zuccardi Concreto (Mendoza)	31000	38130
Rutini (Mendoza)	32500	39975
Altos Las Hormigas Reserva (Mendoza)	36000	44280
Mosquita Muerta (Mendoza)	39500	48585
Angelica Zapata (Mendoza)	42500	52275

### **Syrah o Shiraz**

Callia Alta (San Juan, Argentina)	13000	15990
Les Jamelles (Languedoc, Francia)	17500	21525
Sixth Sense (California)	28000	34440



## Vinos de Corte / Blends (Argentina)

	Precio	Precio Final
Rincón Famoso Sangiovesse-Merlot (Mendoza)	13000	15990
Altaland Tinto Histórico Malbec-Cabernet-Petit Verdot (Mendoza)	16500	20295
Navarro Correas Colección Privada (Cab. -Malbec- Merlot)	17000	20910
Château Vieux (Cabernet-Merlot-Pinot) (Mendoza)	17500	21525
Alma Negra M Blend (Mendoza)	22500	27675
Cuvelier los Andes (Malb-Cabernet-Merlot-Syrah-Petit Verdot)	23500	28905
Amauta Cabernet Franc -Malbec (Salta)	24500	30135
Rutini Cabernet -Malbec (Mendoza)	27000	33210
Alma Negra Misterio (Mendoza)	28000	34440
Luigi Bosca de Sangre (Cabernet-Syrah-Merlot) (Mendoza)	28000	34440
Clos de los Siete (Malbec-Merlot-Cabernet-Syrah) (Mendoza)	30000	36900
Cuvelier Los Andes "Gran Vin" (Malbec-Cabernet-Merlot)	37500	46125
Fin del Mundo Special Blend (Cabernet-Malbec-Merlot)	40000	49200
Pyros Special Blend (Malbec-Syrah-Cabernet) (San Juan)	47000	57810
Felipe Rutini (Cabernet-Merlot-Malbec) (Mendoza)	78000	95940

## Cabernet Sauvignon

Alamos (Mendoza, Argentina)	13500	16605
Indigo Eyes (California)	14500	17835
Las Perdices (Mendoza, Argentina)	15000	18450
Navarro Correas Colección Privada (Mendoza, Argentina)	17000	20910
La Flor de Augusto Pulenta (Mendoza, Argentina)	17500	21525
Casa Silvia Reserva (Chile)	20000	24600
Luigi Bosca (Mendoza, Argentina)	21500	26445
Catena (Mendoza, Argentina)	22500	27675
Submission (California, USA)	24500	30135
Franciscan (California, USA)	33000	40590

## Pinot Noir

Portillo (Mendoza, Argentina)	14000	17220
Malma (Neuquén, Argentina)	16500	20295
Les Jamelles (Languedoc, Francia)	18000	22140
Fin del Mundo Reserva (Neuquén, Argentina)	20000	24600
Luigi Bosca (Mendoza, Argentina)	24000	29520



## Merlot

	Precio	Precio Final
Saurus (Neuquén, Argentina)	14500	17835
Santa Margherita IGT (Veneto, Italia)	19000	23370
Columbia Crest H3 (Washington State, U.S.A)	26000	31980

## Otras Variedades de Uvas

Colonia Las Liebres Bonarda (Mendoza, Argentina)8200	14000	17220
Chocalán Carmenere (Chile)	16500	20295
Saint Felicien Cabernet Franc (Mendoza, Argentina)	17500	21525
Garzon Reserva Tannat (Uruguay)	21500	26445
Tomero Reserva Petit Verdot (Mendoza, Argentina)	25000	30750

## Vinos Españoles

Barón de Ley Club Privado (Rioja)	13500	16605
Muerte Lenta Monastrell (Yecla)	16000	19680
Emilio Moro Finca Resalso (Ribera del Duero)	17500	21525
Cepa 21 Hito (Ribera del Duero)	18500	22755
Izadi Crianza (Rioja)	18500	22755
Nexus One Cosecha (Ribera del Duero)	19500	23985
Muga Anden de la Estación Crianza (Rioja)	23000	28290
Fariña Crianza (Toro)	23000	28290
Barón de Ley Reserva (Rioja)	23500	28905
Emilio Moro Tinto Fino (Ribera del Duero)	26000	31980
Camins del Priorat (Priorat)	26000	31980
B Godina Garnacha (Campo de Borja)	27000	33210
Viña Alberdi Reserva (Rioja)	28000	34440
Pesquera Crianza (Ribera del Duero)	30000	36900
Muga Reserva (Rioja)	32000	39360
Una Cepa (Ribera del Duero)	35000	43050
Artadi Viñas De Gain Crianza (Rioja Alavesa)	35000	43050
Balbas Ritus, Tempranillo-Merlot 18 Meses (Ribera del Duero)	36000	44280
Marqués de Murrieta Reserva (Rioja)	36500	44895
Carmelo Rodero Crianza (Ribera del Duero)	36500	44895
Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)	39000	47970
Emilio Moro Malleolus (Ribera del Duero)	44000	54120
Tomas Postigo Tercer Año (Ribera del Duero)	49000	60270
Arzuaga Reserva (Ribera del Duero)	50000	61500



## Entradas Frías / *Cold Appetizers*

Precio Precio Final

### Tortilla Española

Hecha de papa y cebolla.

*Spanish omelette made of potatoes and onions.*

3400 4182

### Lengua a la Vinagreta

Servida con ensalada de papa.

*Steamed beef tongue in a vinaigrette sauce served with a potato salad.*

5000 6150

### Brusquetas Mediterráneas

Trio de brusquetas de pan con masa madre: 1- Paté de pollo casero cubierto con pistachos. 2-Prosciutto con base de tomate. 3- Tomate fresco, ajo y albahaca.

*Trio of sourdough bruschettas: 1- Homemade chicken pâté covered with pistachios.*

*2-Prosciutto with tomato base. 3- Fresh tomato, garlic and basil.*

4800 5904

### Vitel Toné

Rodajas de carne de res cubiertas con salsa de atún y anchoas servidas con alcaparras.

*Beef slices covered with a tuna and anchovy sauce topped with capers.*

4800 5904

### Salmón Marinado

Finas lonjas de salmón fresco marinado, servido con ensalada de rúcula, lechugas y alcaparras.

*Thin slices of marinated fresh salmon served with arugula, lettuce and capers salad.*

7100 8733

### Carpaccio de Lomito

Finas lonjas de lomito de res con costra de pistachos servida con ensalada de rúcula, lechugas y queso parmesano.

*Thin slices of beef tenderloin with a pistachio crust served with arugula salad, lettuce and parmesan cheese.*

6700 8241

### Carpaccio de Pulpo

Finas lonjas de pulpo con chile dulce asado y kalamatas sobre alioli de apio.

*Thin slices of octopus with roasted sweet pepper and kalamatas served over a celery alioli.*

7100 8733

### Picada Argentina

Tabla con jamón cocido, prosciutto, variedad de salami, tortilla de papa, quesos gorgonzola, cabra y parmesano, chile dulce, berenjenas en escabeche, palmito, paté de pollo casero, olivas y albóndigas en salsa. (2 personas).

*Prosciutto, ham, assorted salami, spanish omelette, gorgonzola, parmesan, and goat cheese, sweet pepper, pickled eggplant, hearts of palm, homemade chicken pate, olives and meat balls (serves two).*

9700 11931



## **Entradas Calientes / Hot Appetizers**

### **Croquetas de Espinaca (6 Uds.)**

*Spinach croquettes.*

Precio	Precio Final
4500	5535

### **Ñoquis Verdes con salsa Bagna Cauda (5 Uds.)**

Ñoquis de ricota, espinaca y brócoli, en salsa de crema de anchoa y ajo.

*Green Gnoccis in a creamy anchovies and garlic sauce.*

5000	6150
------	------

### **Sorrentinos Palermo (4 Uds.)**

Pasta casera rellena de queso de cabra, berenjena y chile dulce, en salsa de mantequilla y tomillo.

*Homemade pasta filled with goat cheese, eggplant, and sweet pepper, served in a thyme butter sauce.*

5700	7011
------	------

### **Rabas Fritas**

Aros de calamar fritos.

*Fried calamari.*

6900	8487
------	------

### **Camarones al Ajillo**

Camarones salteados en aceite de oliva, ajo y perejil italiano.

*Garlic shrimps in olive oil and Italian parsley.*

6500	7995
------	------

### **Sopa de Zapallo y Choclo**

Sopa cremosa preparada a base de ayote y elote.

*Pumpkin and sweet corn creamy soup.*

3700	4551
------	------

### **Sopa de Cebolla**

Servida con tostada cubierta de queso gratinado.

*French onion soup.*

4200	5166
------	------

### **Mejillones a la Provenzal**

Mejillones salteados en aceite de oliva, ajo y perejil italiano.

*Garlic mussels in olive oil and Italian parsley.*

7900	9717
------	------

### **Mixto de Hongos**

Hongos Crimini, Porcini y Champignon de París servidos sobre rodajas de polenta frita.

*A creamy three type mushroom sauce on top of fried polenta.*

5100	6273
------	------

### **Polenta con Lomito Gorgonzola**

Polenta frita cubiertas con lomito en salsa crema de gorgonzola y rúcula.

*Pan sealed tenderloin with gorgonzola cream sauce on top of fried polenta topped with arugula.*

5800	7134
------	------

### **Albóndigas en Salsa (5 Uds.)**

Hecha con carne de res.

*Beef meat balls in a tomato sauce.*

4600	5658
------	------





## **Empanadas Argentinas (1 Unidad)**

<b>Precio</b>	<b>Precio Final</b>
2000	2460

*Carne / Beef.*

*Pollo / Chicken.*

*Espinaca / Spinach.*

*Humita / Sweet corn.*

*Queso, Cebolla y Orégano / Mozzarella Cheese, Onion and Oregano.*

*Capresse / Mozzarella Cheese, Tomatoes and Basil.*

*Roquefort, Apio y Nuez / Blue Cheese, Celery and Walnuts.*

*Queso Tocineta y Ciruelas Pasas / Mozzarella Cheese, Bacon and Prunes.*

*Queso, Tomate seco y Rúcula / Mozzarella Cheese, Sundried tomatoes and Arugula.*



## **De la Parrilla / From the Grill**

<b>Morcilla</b> / <i>Blutwurst.</i>	2600	3198
<b>Chorizo</b> / <i>Argentinian sausage.</i>	2300	2829
<b>Riñón</b> / <i>Kidney.</i>	3700	4551
<b>Chinchulín</b> / <i>Tripe.</i>	4800	5904
<b>Matambrito de Cerdo</b> / <i>Pork.</i>	4400	5412
<b>Provoleta</b> / <i>Provolone cheese.</i>	5900	7257
<b>Provoleta Capresse</b> <i>Provolone cheese topped with fresh tomato and basil.</i>	6600	8118



## Ensaladas / Salads

Precio Precio Final

### De la Casa

Lechugas, zanahoria rayada, apio y tomates.  
*Lettuce, grated carrots, celery, and tomatoes.*

3500 4305

### Ensalada Primavera

Remolacha, zanahoria, camote, ayote, cebolla, horneados y servidos fríos juntos con tomate cherry, rúcula y queso de cabra suave.  
*Beets, carrots, sweet potatoes, squash, onions roasted and served cold with cherry tomatoes, arugula and goat cheese.*

5200 6396

### Ensalada César

Lechuga romana con aderezo César preparado en casa y croutons.

Clásica  
*Classic*

6900 8487

*Romanine lettuce and croutons dressed with a homemaker caesar dressing.*

Con Pollo  
*With Chicken*

9000 11070

### Caprese

Mozzarella bocconcini, tomate, albahaca y aceite de oliva.  
*Bocconcini di mozzarella, tomato, basil and olive oil.*

5300 6519

### Buenos Aires

Rúcula, lechuga, tomate y queso parmesano.  
*Arugula, lettuce, tomato and parmesan cheese.*

4300 5289

### De Espinaca y Tomates Asados

Con queso de cabra y hojuelas de almendra.  
*Fresh spinach, roasted tomatoes and goat cheese topped with toasted almonds.*

5100 6273

### De Camarón y Aguacate

Camarones, aguacate, manzana verde, apio y palmitos con salsa rosada.  
*Shrimps, avocado, green apple, celery and hearts of palm with cocktail Sauce.*

6200 7626

### Mediterránea

Prosciutto, tomate kalamatas y mozzarella bocconcini, sobre una cama de rúcula y lechuga con vinagre balsámico.  
*Prosciutto, tomato, kalamatas and bocconcini di mozzarella, over a bed of arugula and lettuce with balsamic vinegar.*

7300 8979



## Parrilla / Grill

Las carnes se acompañan de papas andinas y ensalada de la casa o linguini con aceite de oliva, pimienta negra y queso parmesano.

*The meats are served with baby potatoes and house salad or linguini with olive oil, black pepper and parmesan cheese.*

	Precio	Precio Final
<b>Vegetales Mixtos / Mixed vegetables.</b>	5400	6642
<b>Pollo Deshuesado / Boneless chicken.</b>	6700	8241
<b>Vacío / Flat steak (250 grs / 8.8 oz.)</b>	9500	11685
<b>Lomito / Tenderloin beef (350 grs. / 12 oz.)</b>	16700	20541
<b>Churrasco / Striploin Butterfly cut (400 grs. / 14.10 oz.)</b>	12500	15375
<b>Mini Churrasco / Striploin Butterfly cut (250 grs. / 8.80 oz.)</b>	8800	10824
<b>Aguja/ Flat iron (300grs./ 10.58 oz.) <b>Importada</b></b>	19200	23616
<b>Mini Aguja/ Flat iron (210grs./ 7 oz.) <b>Importada.</b></b>	14500	17835
<b>Punta de Cuadril / Loin end (350 grs. /12.35 oz.) <b>Importada</b></b>	17100	21033
<b>Mini Punta de Cuadril / Loin end (210 grs. /7.40 oz.) <b>Importada</b></b>	13000	15990
<b>Entraña / Outside skirt steak (350 grs./12.35 oz.) <b>Importada</b></b>	22000	27060
<b>Mini Entraña / Outside skirt steak (210 grs. /7.40 oz.) <b>Importada</b></b>	16400	20172
<b>Bife de Chorizo / Striploin (400 grs. / 14 oz.) <b>Importada</b></b>	20300	24969
<b>Mini Bife de Chorizo / Striploin (250 grs. / 8.80 oz.) <b>Importada</b></b>	15200	18696
<b>Parrillada / Mixed Grill (3 personas / serves 3)</b> Chorizo, Morcilla, Chinchulín, Riñón, Vacío, Lomito, Churrasco, Pollo, Matambrito de cerdo, tomate y papa asada.	31000	38130
<i>Blutwurst, argentinean sausage, tripe, kidney, chicken, pork and three cuts of beef served with a roasted tomato and a baked potato.</i>		
<b>1/2 Parrillada / Half mixed Grill (2 personas / serves 2)</b>	20200	24846



## Platos Principales / Entrée

### Pastel de Lomito al Horno

Estofado de lomito cubierto con huevo picado y puré de papa gratinado al horno con parmesano.

*Beef tenderloin stew covered with poached egg and mashed potatoes with parmesan cheese gratin.*

Precio

Precio Final

9800

12054

### Lomito a la Pimienta (250 grs / 8.8 oz.)

Medallones de lomito de res bañados en salsa de pimienta negra, servido con papas noisette y tomate a la parrilla.

*Tenderloin beef in a black pepper sauce with noisette potatoes and a grilled tomato.*

16100

19803

### Lomito al Malbec (250 grs / 8.8 oz.)

Medallones de lomito de res bañados en salsa de vino malbec y romero, servido con graten de papa.

*Tenderloin beef in a malbec wine and rosemary sauce with potatoes au gratin.*

16100

19803

### Lomito al Roquefort (250 grs / 8.8 oz.)

Medallones de lomito de res bañados en salsa de crema y queso roquefort, servido con papas noisette y tomate a la parrilla.

*Tenderloin beef in a creamy blue cheese sauce with noisette potatoes and a grilled tomato.*

17200

21156

### Lomito Porcini (250 grs / 8.8 oz.)

Medallones de lomito de res bañados en salsa de crema y hongos porcini, servidos con papas noisette y tomate a la parrilla.

*Tenderloin beef in a creamy porcini mushroom sauce with noisette potatoes and a grilled tomato.*

17200

21156

### Lomito a la Bernese (250 grs / 8.8 oz.)

Medallones de lomito bañados en salsa bernese, servida con papas noisette y tomate a la parrilla.

*Tenderloin beef in a bernese sauce with noisette potatoes and a grilled tomato.*

16100

19803

### Bondiola Agridulce (300grs./10.58 oz.)

Bondiola de cerdo en salsa de vinagre balsámico servido puré de zanahoria y con un caramelizado de manzana verde y ciruelas pasas.

*Pork Boston shoulder in a balsamic vinegar reduction with mashed carrots and caramelized green apples and prunes.*

11500

14145



### **Estofado de Cordero**

Servido sobre polenta cremosa.

*Lamb stew served on top of creamy polenta.*

**Precio Precio Final**

11900 14637

### **Camarones Porteños**

Preparados a la crema con azafrán, servidos con arroz y brócoli salteados con ajo.

*Shrimps in a saffron creamy sauce served with white rice and broccoli sautéed with garlic.*

11400 14022

### **Corvina en Costra de Almendras** (230grs./8.11 oz.)

Al horno, cubierta de almendras picadas, ralladura de limón, eneldo, servido con vegetales rostizados.

*Roasted sea bass, topped with chopped almonds, lemon zest and dill crust, served with roasted vegetables.*

13400 16482

### **Corvina Mar del Plata** (230grs./8.11 oz.)

Cocinado con mantequilla, limón y alcaparras, servido con puré de zanahorias y un salteado de espinacas con tomates cherry y ajo.

*Pan Seared sea bass with butter, lemon and capers served with mashed carrots and sautéed spinach with cherry tomatoes and garlic.*

13400 16482

### **Salmón a la Plancha** (230grs./8.11 oz.)

Servido con papas andinas y un salteado de espinacas con tomates cherry y ajo.

*Pan seared salmon served with roasted baby potatoes and sautéed spinach with cherry tomatoes and garlic.*

14000 17220

### **Cazuela de Mariscos**

Calamares, mejillones, almejas, pescado, pulpo y camarones en salsa servida con papa al natural.

*Seafood stew served with poached potato.*

13000 15990

### **Arroz con Mariscos**

Arroz con calamares, mejillones, almejas, pescado, pulpo y camarones preparados al estilo argentino.

*Argentinean style seafood rice.*

12100 14883

### **Milanesa de Lomito**

Bife de lomito marinado y empanizado, servido con tomate a la parrilla y puré mixto de papa y zanahoria, o linguini con aceite de oliva, pimienta negra y queso parmesano.

*Marinated and breaded fried tenderloin served with grilled tomato and a mix of mashed potatoes and carrots or linguini with olive oil, black pepper and parmesan cheese.*

10700 13161



Precio Precio Final

### Suprema de Pollo

Pechuga de pollo empanizada, servida con tomate a la parrilla y puré mixto de papa y zanahoria, o linguini con aceite de oliva, pimienta negra y queso parmesano.

*Fried breaded chicken breast served with grilled tomato and a mix of mashed potatoes and carrots or linguini with olive oil, black pepper and parmesan cheese.*

7400 9102

### Napolitanas

Milanesa de lomito o pollo con salsa de tomate y mozzarella fundida, servido con papas fritas.

*Fried breaded tenderloin or chicken topped with tomato sauce and melted mozzarella cheese, served with French fries.*

Pollo 8800 10824  
Chicken

Lomito 12200 15006  
Tenderloin

### Fugazeta

Milanesa de lomito o pollo cubierta de mozzarella fundida, queso parmesano, cebolla y orégano, servido con papas fritas.

*Fried breaded tenderloin or chicken, topped with melted mozzarella cheese, parmesan cheese, onion and oregano, served with French fries.*

Pollo 8800 10824  
Chicken

Lomito 12200 15006  
Tenderloin

### Genovesa

Milanesa de lomito o pollo, cubierta de salsa de tomate, mozzarella fundida, rodajas de tomate fresco, ajo y albahaca, servido con papas fritas.

*Fried breaded tenderloin or chicken, with a tomato sauce, melted mozzarella cheese, fresh tomato, garlic and basil, served with French fries.*

Pollo 9100 11193  
Chicken

Lomito 12500 15375  
Tenderloin

### Pollo al Sartén

Pechuga de pollo sellada al sartén con vino blanco acompañado de vegetales al horno.

*Pan seared chicken breast served with roasted vegetables.*

8200 10086

### Pollo Mediterráneo

Pechuga de pollo sellada al sartén con salsa de tomates secos, pesto de albahaca y crema, servido con croquetas de papa y vainicas salteadas.

*Pan seared chicken breast in a dried tomato, basil pesto and cream sauce, served with potato croquettes and sauteed green beans.*

9700 11931

### Pollo Porcini

Pechuga de pollo sellada al sartén con salsa cremosa de hongos porcini. Servido con croquetas de papa y tomate asado.

*Pan seared chicken breast in a porcini mushroom creamy sauce served with potato croquette and grilled tomato.*

9400 11562



## Pastas

Precio Precio Final

### Spaghetti al Pesto o Bolognesa

Servido con albahaca fresca, queso parmesano, nueces y ajo en aceite de oliva, o con salsa de tomate y carne de ternera molida.

*Served with fresh basil, parmesan cheese, walnuts and garlic in olive oil or with meat and tomato sauce.*

6900 8487

### Linguini a la Queca

Servido con mozzarella bocconcini, tomate, albahaca y aceite de oliva.

*Served with bocconcini di mozzarella fresh tomato, basil and olive oil.*

7200 8856

### Spaguetti con Salmón

Con salmón, ajo y eneldo.

*Served with pink salmon, garlic and dill.*

8500 10455

### Linguini con Albóndigas

Con salsa de tomate, albóndigas de ternera cubierto con parmesano.

*Served with beef meat balls in a tomato sauce.*

7200 8856

### Spaghetti Frutti di Mare

Spaghetti con mariscos

*Seafood spaghetti.*

9400 11562

### Fetuccini Negro

Pasta casera con tomate natural, cebolla, camarones y espárragos.

*Homemade black fetuccini with shrimps, fresh tomato, onion and asparagus.*

9400 11562

### Pappardelle con Ragú de Ternera

Pasta casera con tomate natural, ternera y hongos frescos cubierto con parmesano.

*Homemade pasta served with beef, fresh mushrooms and tomato sauce.*

8400 10332

### Linguini con Camarones

Con aceite de oliva, vino blanco, ajo y perejil.

*Pasta with shrimp, olive oil, white wine, garlic and parsley.*

9200 11316

### Ñoquis de papa a la Bolognesa (Gnocchi)

Ñoquis caseros de papa servido con salsa bolognesa.

*Homemade potato gnocchi served with bolognesa sauce.*

7400 9102

### Lasagna de Carne

Con salsa de tomate, carne de ternera molida y mozzarella

*Meat lasagne.*

7400 9102



**Precio Precio Final**

### **Ravioles de Espinaca y Gorgonzola**

Rellenos de espinaca y queso gorgonzola en salsa de mantequilla, salvia y tomate salteado cubierto con parmesano.  
*Homemade pasta filled with spinach and gorgonzola cheese, with stir-fried tomato, sage and butter sauce.*

10600 13038

### **Raviolones de Salmón**

Raviolones caseros rellenos de salmón y ricota, con salsa de camarones y eneldo.  
*Homemade pasta filled with fresh salmon and ricotta cheese, in a shrimp and dill sauce.*

10600 13038

### **Ravioles “El Obrero”**

Pasta casera rellena de queso parmesano y muzzarella, en salsa de tomate y pesto de albahaca  
*Homemade pasta filled with parmesan and mozzarella cheese in a tomato sauce topped with basil pesto.*

9800 12054

### **Sorrentinos Caprese**

Pasta casera rellena de tomate, queso mozzarella y albahaca fresca en salsa mixta de tomate y crema.  
*Homemade pasta filled with fresh tomatoes, mozzarella cheese and fresh basil in a tomato and cream sauce.*

10200 12546

### **Canelones de Carne**

Canelones rellenos de carne servidos con salsa de tomate y queso fundido.  
*Homemade pasta filled with ground beef in a tomato sauce topped with melted cheese.*

8700 10701

### **Canelones de Espinaca**

Canelones rellenos de espinaca y ricota servidos con Salsa de tomate y salsa blanca.  
*Homemade pasta filled with spinach and ricotta cheese, in a tomato and bechamel sauce.*

8700 10701

### **Canelones de Pollo y Espárragos**

Canelones rellenos de pollo y espárragos en salsa blanca, gratinados con queso parmesano.  
*Homemade pasta filled with chicken and asparagus, in a bechamel sauce topped with parmesan cheese gratin.*

8700 10701





## Acompañamientos / Side dishes

### Vegetales Salteados

Zanahoria, zucchini, vainica, brócoli  
*Sauteed carrots, zucchini, green be and broccoli*

Precio Precio Final

2400 2952

### Vegetales Grillados

Zanahoria, zucchini, camote, brócoli, chile dulce y cebolla.  
*Grilled carrots, zucchini, sweet potatoes, broccoli, bell peppers and onions*

3000 3690

### Graten de Papa

*Potatoes au gratin.*

3000 3690

### Puré de Papa, Zanahoria o Mixto

*Mashed potatoes, mashed carrots or mixed.*

2400 2952

### Tomate Parrilla

*Grilled tomato.*

2400 2952

### Papas Fritas

*French fries.*

2400 2952

### Papa Rejilla o Papa Noisette

*Home style fries.*

Pueden ser servidas en su forma clásica o estilo provenzal (ajo y perejil)  
*Can be served in their classic style or with garlic and parsley.*

3000 3690

### Linguini con aceite de oliva, pimienta y parmesano.

*Linguini with olive oil, black pepper and parmesan cheese.*

3000 3690

### Papa Asada

*Baked potato.*

2400 2952

### Papas Andinas

*Baked baby potatoes.*

2400 2952

### Croqueta de Papa

*Potato croquettes.*

3000 3690

### Salteado de Espinaca con Tomates Cherry

*Spinach and cherry tomatoes sautéed.*

3900 4797

### Arroz Blanco

*White rice.*

2600 3198



## Postres / Desserts

Precio Final

### Flan Casero con Dulce de Leche y/o Crema Chantilly

3000 3690

*Vanilla custard with caramelized milk / chantilly cream.*

### Isla Flotante

Flan de claras de huevo batidas, servidas con caramelo y sambayón.

4200 5166

*Egg white flan served with sambayon sauce.*

### Copa Helada

Fresa, chocolate, crema.

3000 3690

*Strawberry, chocolate or vanilla ice cream.*

### Helado Artesanal de Dulce de Leche / Sambayon / Higos con Nuez

4400 5412

*Homemade ice cream / caramelized milk / Sambayon / Figs with walnuts.*

### Mousse "La Esquina"

De chocolate, con naranja, y café molido servido con nueces.

4400 5412

*Made of chocolate, orange peel, ground coffee served with walnuts.*

### Don Pedro

Helado de crema, whisky y nueces.

4400 5412

*Vanilla ice cream with scotch and walnuts.*

### Helado de Chocolate con Amaretto y Almendras

4400 5412

*Chocolate ice cream with amaretto brandy and almonds.*

### Crêpe de Banana Flambeé

Flambeado con ron, servido con helado de vainilla.

4600 5658

*Banana crêpe rum flambé served a la mode.*

### Panqueque de Dulce de Leche

Two rolled crepes filled with caramelized milk.

5000 6150

### Medio Panqueque de Dulce de Leche

One crepe rolled filled with caramelized milk.

3600 4428

### Panqueque de Manzana

Caramelized apple crêpe.

5200 6396

Servido con helado o quemado al ron.

*Caramelized apple crepe a la mode or rum flambé or both.*

5700 7011

### "Tortoni"

Bomba de chocolate con helado de crema.

5200 6396

*Chocolate lava cake with vanilla ice cream.*



## Cafetería

	Precio	Precio Final
Café negro / Café con leche	1100	1353
Café Descafeinado / <i>Decaf</i>	1300	1599
Espresso / cortado / con crema	1300	1599
Espresso doble	1900	2337
Capuchino	2100	2583
Té Negro / con limón / con leche	1100	1353
Té de hierbas (Manzanilla / Boldo / Menta / Tilo)	1100	1353
Mate cocido / Te Cachamai (Argentina)	1400	1722

## Cafés Especiales (con crema y canela):

2800 3444

Irlandés (Whisky) / Francés (Cognac)  
Suizo (licor de café) / Buenos Aires (Licor de Dulce de Leche)  
Holandes (licor de naranja) / Italiano (Amaretto)

## Digestivos:

Licor de Dulce de Leche / Licor de menta (Argentino)	2200	2706
Limoncello di Capri (Italia)	2200	2706
Don Braulio Licor de Cafè (Costa Rica)	2200	2706
Amaro Averna (Italia)	2300	2829
Brandy Veterano (España)	2300	2829
Amaretto Lazaroni (Italia)	2400	2952
Fernet Branca (Argentino)	2400	2952
Grappa Alexander (Italia)	2400	2952
Anis del Mono (España)	2400	2952
Sambuca Molinari (Italia)	2400	2952
Amarula (Sudáfrica)	2500	3075
Bailey´s (Irlanda)	2500	3075
Jagermeister (Alemania)	2500	3075
Licor 43 (España)	2500	3075
Oporto Ferreira (Portugal)	2800	3444
Drambuie (Escocia)	3900	4797
Cointreau (Francia)	3900	4797
Grand Marnier (Francia)	4100	5043
Cognac Hennessy (Francia)	4100	5043



# MENU DE NIÑOS

## OPCIONES DE CARNE

	<b>Precio</b>	<b>Precio Final</b>
Pechuga de pollo	3900	4797
Lomito de ternera	3900	4797
Milanesa de pescado	3900	4797
Milanesa de ternera	3900	4797
Milanesa de pollo	3900	4797

## OPCIONES DE ACOMPAÑAMIENTOS:

Puré de papa  
Puré de zanahoria  
Papas fritas  
Papas noisette  
Papas rejilla  
Ensalada de lechuga y tomatitos cherry

## PLATOS PRINCIPALES:

Arroz con Pollo y papas rejilla	3300	4059
Carita feliz de ternera	4400	5412
Carita feliz de pollo	4400	5412
Lomito con jamón, queso y tomate en rodajas Acompañado de papas fritas.	4900	6027

## PASTAS A ELEGIR:

Pasta de colores	3300	4059
Spaguetti	3300	4059

## SALSAS A ELEGIR

Mantequilla  
Bolognesa  
Albondigas en salsa de tomate  
Pollo en salsa Blanca