

Asador Criollo



Chorizo o morcilla

Chinchullín

Riñón a la provenzal

Provoleta al oreganato

Provoleta Riviera

Jamón, cebolla caramelizada, tomate y huevo duro.

Mollejas al limón

Porción

Cuarto de pollo

Pata muslo con guarnición

Brochette mixtos

Con guarnición

Asado

Con guarnición

Vacío

Con guarnición

Costeletas de cerdo

Con guarnición

Matambrito de cerdo

Con guarnición

Bondiola de cerdo

Con guarnición

Boga a la pizza

Con guarnición

Pacú

Con guarnición

Guarniciones

Puré del Día ó Papas Fritas ó Ensalada Mixta

Parrillada para 2 personas con guarnición

(asado, vacio, chorizo, morcilla, chinchulin)

Bife de chorizo de exportación

Guarnecido con bastoncitos de fritas

Medallón de lomo a la pimienta

Con mil hojas de papas a la crema

Medallón de lomo al champiñón

Acompañado con papas noisettes

Medallón lomo a la mostaza

Guarnecido con terrina de vegetales con salsa de crema

Costillitas de cerdo a la riojana

Con su acompañamiento clásico

Ribs de cerdo

Guarnecido con pure blanco

Ribs de ternera

Guarnecido de papas rústicas

Pamplona criolla

Rellena de jamón, queso y vegetales, acompañado con papas bastón

Aves

Pechuga con crema de queso azul

Con guarnición de espinacas a la crema

Pechuga con crema a la mostaza .

Acompañado con mil hojas de vegetales

Pollo trozado al ajillo y limón

Con puré rustic saborizado

Suprema a la suiza

Acompañado con papas noisettes

Suprema rellena HJ

Rellena de mozzarella, jamón, olivas verdes con salsa fileto y papas rústicas al tomillo

Milanesa de pollo

Acompañado con papas corte tradicional

Paliar de pollo o pechuga grille

Acompañado con papas corte tradicional



Desserts



| | |
|--|--|
| Trifle de chocolate | |
| Con crema chantillí y salsa de frutos rojos | |
| Tradicional Don Pedro | |
| Con lluvia de nueces | |
| Mulata de San Pedro | |
| Torta húmeda de choco con crema helada | |
| Tiramisú | |
| Con su salsa expreso de café y polvo de chocolate | |
| Copa mouse de chocolate | |
| Con salsa de frutos rojos | |
| Mouse de naranjas sampedrinas | |
| Sobre tulipa crocante con hilos de chocolate y salsa de nougat | |
| Scrumble de manzanas | |
| Con crema helada y salsa de chocolate | |
| Peras al Malbec | |
| Con crema Americana y salsa de caramelo | |
| Panqueques de manzana | |
| Flambeadas al ron con crema helada | |
| Clásico flan casero | |
| Con crema chantillí y dulce de leche | |
| Ensalada de frutas frescas | |
| Helados artesanales dos gustos a elección | |
| Bombón Suizo o Escocés o almendrado | |



Salads



| | |
|-----------------------------------|--|
| Green fresh salad | Rúcula fresca, radicheta, hojas verdes, apio y escamas de parmesano |
| Tropical Howard | Daditos de ave, palmitos en rodajas, ananá, zanahoria rallada y aderezo de salsa golf |
| Capresse classic | Rodajas de mozzarella, tomates frescos, albahaca con oliva guarnecida con hojas de rúcula |
| Tuna salad | Combinación de frescas hojas verdes, choclo, tomates confitados, zanahoria rallada, huevo duro y atún desmenuzado |
| Tuna y pasta | Moñitos, daditos de queso fresco, choclo, tomates cherry, huevos de codorniz y atún |
| Caesar salad | Colchón de frescas hojas verdes seleccionadas, Caesar dressing, croutons y escamas de parmesano y trocitos de pollo |
| Mediterranean White Chicken | Daditos de pollo, hojas verdes, tomates secos, aceitunas, crunchy bacon, hebras de queso y lluvia de almendras tosty |
| Ensalada de las Barrancas | Rúcula fresca, radicheta rosso, tomates confitados, escamas de parmesano, mozzarella, jamón crudo y aceite de albahaca |
| Ensalada tres opciones | Lechuga, tomate, cebolla, rúcula, radicheta, zanahoria, remolacha, albahaca, huevo duro, apio y choclo |

Menú Light. 0% culpas 100% natural

| | |
|--|---|
| Sopa de verduras 148 cal | Elaborada por nuestro chef |
| Spaghettis a la mediterránea 380 cal | Spaghettis salteados con vegetales y olive |
| Matambre mechado 291 cal | Arrollado de ternera relleno con vegetales y guarnición |
| Milanesa de soja 284 cal | Con timbal de arroz y tomates confitados |
| Calabaza Gratín 126 cal | Rellena con vegetales y gratinados con mozzarella |
| Canelones de verduras 192 cal | Relleno de vegetales de estación sobre espejo de tomates |
| Chop Suey de ave 180 cal o Ternera 284 cal | Salteado con vegetales, brotes, salsa de soja y tian de arroz |
| Paliar de pollo grillé 266 cal | Guarnecido con puré de ancós |
| Pesca del día grillada 180 cal | Con puré de papas |
| Filete Migñon de lomo 270 cal | A la plancha acompañado de vegetales cocidos |



Menú para Celiacos



| | |
|--|---|
| Fresh salad green | Rúcula fresca, radicheta, apio, hojas verdes de estación y apio |
| Huerta de estación | Tomáste concasse, radicchio, jamón cocido, queso, zanahoria rallada, huevo duro y achicoria |
| Calabaza gratin | Rellena con vegetales y gratinados |
| Omelette de jamón y queso o verduras | Sobre colchón de hojas verdes |
| Palliar de pollo grille | Guarnecido con puré de calabaza |
| Pesca del día a la parrilla | Con guarnición de papas natural |
| Salmón rosado del pacifico | Con tricolor de vegetales de estación |
| Bife de chorizo a la parrilla | Acompañado con pure bicolor |
| Filete migñon de lomo | Con verduras cocidas de estación |

Postres Aptos para celiacos

| |
|---|
| Peras al malbec |
| Espuma de manzana |
| Ensalada de frutas frescas |
| Clásico de flan casero |
| Helados artesanales dos gustos a elección |

Menú Kids

| |
|---|
| Milanesitas de ternera con guarnición |
| Supremita de pollo con guarnición |
| Hamburguesa de carne con guarnición |
| Patitas de pollo con guarnición |
| Salchichas con pure |
| Spaghettis, ñoquis, ravioles (con salsa a elección) |

Guarnición

| |
|---------------------|
| Pure de papas |
| Pure de calabaza |
| Papas fritas bastón |
| Papas noisettes |

Salsas para elección

| |
|---------|
| Filetto |
| Crema |
| Rosé |



Pastas *Asciuta*



Pastas secas italianas (Barilla)

(con salsa a elección)

Spaghettis, penne rigate, tirabuzones

Spaghettis negros

(en tintas de calamares)

Pastas de elaboración casera (con salsa a elección)

Ñoquis de rúcula o papa

Tagliatellis

Ravioles de jamón y mozzarella

Canelones de verdure, ricotta y queso

Agñolottis rellenos caprese

Nuestras Salsas

Salsa amatracina

(tocino, tomate, aceite de olive, vino blanco, sal, pimiento)

Filetto, crema o mixta

Salsa mediterranea (con vegetales)

Salsa Parissiene (pollo, champignon, jamón y crema)

Salteado de concasé de tomñate, ajo

y albahaca fresca con olive

Salsa Scarparo (tomáte, ajo, albahaca y verdeo) con bacon

Salsa a los cuatro quesos

(fontina, roquefort, parmesano y dambo)

Pasta asciuta fatta in casa

Sorrentinos de salmon

Con su relleno y salsa frutti di mare

Ravioles parisienne

Relleno de verdura con salsa bologñesa, gratinados con mozzarella

Tagliatellis carbonara

Con bacon, crema y hongos

Risottos

Risotto de hongos a la crema

Arroz, cebolla, puerros, hongos Portobello, crema de leche

Risotto frutti de mare

Con arroz, mejillones, berberechos, camarones y vieiras



Appetizers



Empanada de carne cortada a cuchillo.....
Empanadas rellenas de jamón y queso
Bastoncitos de mozzarella (2)
Sobre suave espejo de filetto
Tortilla a la española
Con pepperoni, bacon y vegetales
Copa de rabas
A la romana y sus salsas
Copa de langostinos
Con salsa golf
Tabla de quesos y fiambres (3-4 personas)
Roquefort, fontina, salamin, jamón crudo, jamón cocido y bondiola
Tabla Riviera fiambres y escabeches (4-5 personas).....
Queso azul, fontina, bondiola, salame, jamón cocido, escabeche
de pollo y lengua
Casuela individual adicional

Sabores del mundo

Mexicano
Burritos mexicanos de carne (dos)
Italiano
Insalata primavera (prociutto crudo, mozzarella bufala, pomodori,
olive Verdi)
España
Cazuela catalane (salchichitas, albondigas, salsa pomodoro, croutons,
mayonesa)
Norteamericano
Alitas de pollo rebozadas fritas con salsa bbq y picante
Alemania
Salchicha de Frankfurt con piel y papas natural

Fishes and Sea food

Pacú a la mediterranea
Con olivas negras y papas cuñas perfumadas al romero
Salmón rosado del pacífico
Con soufflé de puerros y salsa de queso azul
Papillote de brótola
Con vegetales seleccionados por nuestro Chef
Abadejo a la pizza
Guarnecida con chips de papas
Filete de merluza rebozado crujiente
Con puré rustic de rúcula

Platos de Medio Oriente

Entradas
Hummus Pure de garbanzos
Babaganush Pure de berenjenas
Tabule Trigo fino, tomate sin semilla, perejil ,
cebolla de verdeo, limon, menta
Platos calientes
Sarmá de carne Hojas de parra rellenas
Falafel acompañado de salsa taratour
Croquetas de garbanzo
Arroz a la persa (2 personas)
Kafta Carne picada a la parrilla
Carne al fierrito (2 personas)



Bebidas sin *Alcohol*



Agua mineral sin gas- con gas
Gaseosa línea Coca x 350 cc
Gaseosa línea Coca x 600 cc
Agua saborizada línea Aquarius
Agua saborizada línea H2O
Powerade o Red Bull
Jugo exprimido
Licuado con agua
Licuado con leche

Bebidas con *Alcohol*



Cervezas

Quilmes 330
Quilmes litro
Stella Artois 330
Stella Artois litro
Miller
Iguana 710

Champagnes y Espumantes

Chandon Extra Brut 187 cc
Chandon Extra Brut 970 cc
Mercier Extra Brut 970 cc
Trumpeter Extra Brut 970 cc
Baron B Extra Brut 970 cc
Baron B Brut Nature 970 cc
New Age



Bebidas con Alcohol



Tragos, whisky, licores

Fernet con Coca

Campari

Martini Rosso on the Rocks

Hielo, martini, naranja en rodajas

Piña colada

Smuggler

Blender

J&B

Johnny Walker etiqueta roja

Johnny Walker etiqueta negra

Chivas Regal

Jack Daniel's

Ballantines

William Grant

Caballio blanco (White horse)

Reserva San Juan

Contreau

Tía Maria

Baileys

Red bull

Ron Bacardi

Daiquiri (ananá, Durazno, frutilla)

Caipirinha (cachaza, limon y azúcar)

Licor Café al cognac, triple sec, Amaretto, crema de cacao

Licor de naranja, chocolate, dulce de leche, huevo, kiwi ...

Licor Legui, Lemon Chelo, Licor de frutilla, menta

Tequila

Jerez El Abuelo

Ginebra Bols



Vinos Blancos



Bodegas Catena Zapata

Saint Felicien Roble Chardonnay $\frac{3}{4}$
Alamos Chardonnay $\frac{3}{4}$
Alamos Sauvignon blanc $\frac{3}{4}$
Alamos Moscotel de Alejandría
Nicasio Vineyard blanc desblanc 750 cc
Saint Felicen Chardanay (elab. en roble) 750 cc
Alamos Chardonnay 750 cc

Bodegas Etchart

Etchart Privado Torrontes $\frac{3}{4}$

Bodegas Chandon

Castel Chandon $\frac{3}{4}$
Valmont $\frac{3}{4}$
Valmont $\frac{3}{8}$
Latitud 33 Sauvignon – Blanc $\frac{3}{4}$
Latitud 33 Chardonnay $\frac{3}{4}$

Bodegas Terrazas de los Andes

Terrazas Chardonnay $\frac{3}{4}$

Bodegas Luigi Bosca

Reserva Luigi B. Chardonnay $\frac{3}{4}$
Reserva Luigi B. Sauvig Blanc $\frac{3}{4}$
La Linda Luigi Bosca Chard. $\frac{3}{4}$

Bodegas Navarro Correas

Los Árboles Chardonnay $\frac{3}{4}$

Bodegas Norton

Norton cosecha tardia $\frac{3}{4}$
Norton $\frac{3}{4}$
Norton $\frac{3}{8}$

Bodegas Bianchi

Bianchi Chablis $\frac{3}{4}$
Bianchi Chablis $\frac{3}{8}$

Bodegas La Rural

San Felipe $\frac{3}{4}$
San Felipe $\frac{3}{8}$
San Felipe Roble tardío 500 cc
Trumpeter Chardonnay $\frac{3}{4}$

Bodegas Lopez

Lopez $\frac{3}{4}$
Lopez $\frac{3}{8}$
Rincón $\frac{3}{4}$
Rincón $\frac{3}{8}$

Bodegas Nieto Senetiner

Benjamin N. Senetiner Chardonnay $\frac{3}{4}$
Nieto Senetiner Chardonnay $\frac{3}{4}$

Bodegas Rutini

Rutini Chardonnay $\frac{3}{4}$
Rutini Sauvignon – Blanc $\frac{3}{4}$



Vinos *Tintos*

Bodegas Bianchi

Bianchi Doc Cab. o Malbec $\frac{3}{4}$
Don Valentin Lacrado $\frac{3}{8}$
Don Valenin Lacrado $\frac{3}{4}$

Bodegas La Rural

San Felipe $\frac{3}{4}$
San Felipe $\frac{3}{8}$

Bodegas Norton

Norton $\frac{3}{4}$
Norton $\frac{3}{8}$

Bodegas Lopez

Lopez $\frac{3}{4}$
Lopez $\frac{3}{8}$
Rincón Famoso $\frac{3}{4}$
Rincón Famoso $\frac{3}{8}$

Bodegas Nieto Senetiner

Nieto Cabernet o Malbec $\frac{3}{4}$
Benjamin Cabernet o Malbec $\frac{3}{4}$

Bodegas Rutini

Rutini Malbec o Cabernet $\frac{3}{4}$
Trumpeter Cabernet o Malbec $\frac{3}{4}$
Trumpeter Malbec $\frac{3}{8}$

Bodegas Chandon

Valmont $\frac{3}{4}$
Valmont $\frac{3}{8}$
Latitud 33 Cabernet o Malbec $\frac{3}{4}$

Bodegas Terrazas de los Andes

Terrazas Malbec $\frac{3}{4}$
Terrazas Cabernet $\frac{3}{4}$

Bodegas Trapiche

Trapiche Malbec $\frac{3}{4}$
Trapiche Malbec $\frac{3}{8}$

Bodegas Luigi Bosca

Reserva Luigi B. Cabernet $\frac{3}{4}$
La Linda Cabernet o Malbec $\frac{3}{4}$

Bodegas Catena Zapata

Alamos Malbec o Cabernet $\frac{3}{4}$
Saint Felicient Cabernet $\frac{3}{4}$
Du. Catena Cabernet
Sauvignon Malbec 750 cc
Angelica Zapata Malbec 750 cc
Alamos Malbec 2012 750 cc
Alamos Pinot Noir 750 cc

Bodegas Navarro Correas

Los Árboles Malbec $\frac{3}{4}$
Los Árboles Cab. Sauvignon $\frac{3}{4}$



