

ENSALADAS / SALADS

Hojas de estación, hebras de remolacha, arroz yamaní, peras frescas, queso patagonzola, huevo a baja temperatura y nueces. \$ 21.000

Seasonal greens, beet strands, yamaní rice, fresh pears Patagonzola cheese, slow-cooked egg, and walnuts.

Hojas de estación, cebollas asadas, quinoa, manzana verde, gravlax de trucha, uvas pasas, hebras de queso parmesano. \$ 21.000

Seasonal greens, roasted onions, quinoa, green apple, trout gravlax, raisins, and parmesan shavings.

Empanadas de vacio y queso provolone x 3 unidades. \$ 18.000

Skirt steak and provolone empanada.

ENTRE PANES / BURGERS

PATAGÓNICA \$ 27.000

Medallón de cordero, rúcula, tomates asados, cebolla morada, aderezo casero, pan artesanal, papas cuña.

Lamb patty, arugula, roasted tomatoes, red onion, house sauce, artisan bun, wedge potatoes.

DEL CAMPO \$ 25.000

Carne vacuna, queso raclette, lechuga, tomate, cebolla asada, panceta crocante, aderezo casero, pan artesanal, papas cuña.

Beef patty, raclette cheese, lettuce, tomato, grilled onion, crispy bacon, house sauce, artisan bun, wedge potatoes.

MANZANO \$ 25.000

Carne vacuna, queso gruyère y Tybo, escarola, tomates asados, aderezo suave, pan artesanal, papas cuña.

Beef patty, gruyère and Tybo cheese, escarole, roasted tomatoes, mild sauce, artisan bun, wedge potatoes.

SERRANO \$ 22.000

Sandwich en pan de campo, jamón crudo de parma, rúcula, manteca, tomates asados y queso toscano. acompañado de papas chips.

Country bread sandwich with Parma prosciutto, arugula, butter, roasted tomatoes, and Tuscan cheese. Served with potato chips.

ALMUERZO / LUNCH MENU

PRINCIPALES / MAINS

Bife de chorizo con vegetales asados y chimichurri. \$ 36.000

Sirloin steak with grilled vegetables and chimichurri.

Trucha con puré de coliflor, puerro asado y criolla de manzanas. \$ 38.000

Trout with cauliflower purée, roasted leek and apple creole sauce.

Bondiola braseada sobre cremoso de boniato. \$ 35.000

Braised pork shoulder over sweet potato purée.



Garantizamos cortes de excelencia con el calibre, terneza y sabor que distingue a la alta gastronomía. We guarantee premium cuts with the caliber, tenderness, and flavor that distinguish fine cuisine.

PASTAS Y ARROCES / PASTA & RICE

Fetuccini al huevo con tomates, oliva y albahaca. \$ 29.000

Egg fettuccine with tomatoes, olive oil, and basil.

Cullurgiones de espinaca y ricota con salsa de hongos. \$ 31.000

Spinach and ricotta culurgiones with mushroom sauce.

Risotto de cabutia asada y queso patagonzola. \$ 30.000

Roasted cabutia squash risotto with Patagonzola cheese.

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Gaseosa en lata Coca-Cola. \$ 4.800

Canned soft drink Coca-Cola.

Botella de Agua Local con o sin gas. \$ 4.000

Local still or sparkling water bottle.

Limonada fresca con menta y jengibre. \$ 6.000

Fresh lemonade with mint and ginger.

Jugo natural de naranja. \$ 6.000

Freshly squeezed orange juice.

Jugo Fruggina 250cc. \$ 3.500

Fruggina juice 250ml.

CAFETERIA / COFFEE & DRINKS

Café Chico Nespresso. \$ 4.800
Espresso Nespresso.

Café Lungo Nespresso. \$ 5.400
Lungo coffee Nespresso.

Café con leche Nespresso. \$ 5.400
Coffee with milk Nespresso.

Cappuccino Nespresso. \$ 6.000

Infusiones. \$ 4.500
Herbal teas.

POSTRES / DESSERTS

Curd de naranja, fruta de estación y merengue tostado. \$ 9.900
Orange curd, seasonal fruit and toasted meringue.

Humedo de chocolate, merengue y frutos rojos. \$ 11.000
Chocolate lava cake with meringue and red berries.

Clásico Tiramisú. \$ 11.000
Tiramisu Classic.

Crème Brûlée. \$ 10.500
Classic crème brûlée.

Panqueque con dulce de leche. \$ 9.900
Crepe with dulce de leche.

Nuestra version de Vigilante. \$ 9.900
Our Vigilante version.

MALBEC

Barrel Fermentel \$ 44.000
*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Familia Schroeders \$ 82.000
*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Malma Reserva de Familia \$ 21.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Humberto Canale Estate \$ 30.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

D.V. Catena Malbec \$ 49.000
*Bodega Laura Catena - Luján de Cuyo
Mendoza*

Pequeñas Producciones \$ 52.000
*Bodega Escorihuela Gascón- Godoy Cruz
Mendoza*

Stella Crinita \$ 50.000
*Bodega Stella Crinita - Valle de Uco
Mendoza*

Saint Felicien \$ 22.000
*Bodega Catena Zapata - Maipú
Mendoza*

MERLOT

Malma Reserva de Familia \$ 24.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Humberto Canale Estate \$ 30.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

Mara \$ 35.000
*Bodega Mara de Uco - Gualtallary
Mendoza*

VINOS TINTOS / RED WINES

PINOT NOIR

Otronia \$ 109.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

45 Rugientes \$ 52.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

Old Vineyard Humberto Canale \$ 69.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

Malma Reserva de Familia \$ 36.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Saurus Barrel Fermentel \$ 44.000
*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

CABERNET FRANC

Barrel Fermentel \$ 44.000
*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Humberto Canale Gran Reserva \$ 69.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

Stella Crinita \$ 52.000
*Bodega Stella crinita - Valle de Uco
Mendoza*

CABERNET SAUVIGNON

D.V. Catena Cabernet \$ 49.000
*Bodega Laura Catena - Luján de Cuyo
Mendoza*

CHARDONNAY

Malma Reserva de Familia \$ 21.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Pequeñas Producciones \$ 52.000
*Bodega Escorihuela Gascon - Godoy Cruz
Mendoza*

SAUVIGNON BLANC

Pequeñas Producciones \$ 52.000
*Bodega Escorihuela Gascon - Godoy Cruz
Mendoza*

Humberto Canale Estate \$ 30.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

RIESLING

Old Vineyard Humberto Canale \$ 54.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

CORTE DE BLANCAS / WHITE WINE BLENDS

45 Rugientes \$ 52.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

Alma Negra \$ 49.000
*Bodega Ernesto Catena - Altamira
Mendoza*

ROSADOS / ROSÉ WINES

Jardín Echante \$ 44.000
*Bodega Ernesto Catena Vineyards - Valle de Uco
Mendoza*

Old Vineyard Pinot Noir Rosé \$ 38.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

NARANJOS / ORANGE WINES

Alma Negra \$ 59.000
*Bodega Ernesto Catena - Altamira
Mendoza*

Otronia Lagunar \$ 58.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

ESPUMANTES / SPARKLINGS

Animal Extra Brut \$ 22.000
*Bodega Ernesto Catena - Valle de Uco
Mendoza*

Fin del Mundo Extra Brut \$ 26.000
*Bodega fFn del Mundo - San Patricio del Chañar
Neuquén*

LOS CLÁSICOS / CLASSIC

Negroni \$ 14.500

Old Fashioned \$ 14.500

Caipirinha \$ 14.500

Pisco Sour \$ 14.500

Caipiroska \$ 14.500

Rusty Nail \$ 14.500

Manhattan \$ 14.500

Margarita \$ 14.500

Martini Dry \$ 14.500

LOS GINES / GINST

Beefeater \$ 12.000

Bombay \$ 14.000

Tanqueray \$ 12.000

APERITIVOS / APERITIFS

Aperol Spritz \$ 12.000

Campari con naranja \$ 12.000

Cinzano con pomelo \$ 12.000

Fernet con cola \$ 12.000

COCKTAILS

LICORES / LIQUORS

Frangelico \$ 11.000

Drambuie \$ 12.000

Amarula \$ 14.000

Bailey´s \$ 9.000

Lemoncello Strega \$ 5.500

Jagermeister \$ 13.000

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label \$ 11.000

Johnnie Walker Black Label \$ 16.000

MALTAS / SINGLE MALTST

Glenfiddich 12 años \$ 34.000

Macallan triple cask 12 años \$ 48.000

Monkey Shoulders \$ 14.000

IRISH WHISKY

Jameson \$ 12.000

BOURBON

Jim Bean \$ 12.000

TENNESSEE WHISKY

Jack Daniels \$ 15.000