

ENTRADAS / STARTERS

Embutido de cerdo. \$ 17.000
Pork sausage.

Matambre de cerdo dorado al limón quemado. \$ 18.000
Seared pork flank with charred lemon.

Empanada de vacío y provolone x 3 unidades. \$ 18.000
Skirt steak and provolone empanada.

Toston de burrata, berenjena y tomates asados. \$ 18.000
Burrata toast with roasted eggplant and tomatoes.

Tostón de gravlax de trucha. \$ 19.000
Crispy trout toast.

PRINCIPALES / MAINS

KILAUEA \$ 37.000

Corte vacuno acompañado de aligot y ensalada de legumbres.

Su nombre se refiere al volcán más activo del mundo. Es lo que llamamos la "cima". Proviene de la tapa de asado. Es como una placa tectónica que se cocina en la parrilla con las brasas debajo, como el volcán.

Slow-cooked beef with spicy pepper sauce and creamy cheese mashed potatoes.

Its name refers to the most active volcano in the world. We call it "the summit". It comes from the beef top roast, cooked over embers like a tectonic plate — just like a volcano.

PICANHA \$ 36.000

Con boniato asado y lechuga grillada.

Corte muy popular en la cocina brasileña y argentina. Se obtiene de la parte superior del cuadril y se caracteriza por su capa de grasa externa que le brinda sabor y jugosidad al cocinarla.

With roasted sweet potato and grilled lettuce.

A very popular cut in Brazilian and Argentine cuisine. It comes from the top of the rump and is known for its outer fat cap, which gives it flavor and juiciness when cooked.

CENA / DINNER MENU

Milanesa de bife de chorizo con puré de papas. \$ 34.000
Sirloin steak milanese with mashed potatoes.

Cordero en cocción lenta con ratatouille. \$ 69.000
Para compartir.

Slow-roasted leg of lamb with Provençal vegetable stew. To share.

Trucha grillada sobre cremoso de zanahoria y brocoli salteado. \$ 39.000

Grilled trout with carrot purée.



Garantizamos cortes de excelencia con el calibre, ternura 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

Agnolottis de trucha con crema de limón. \$ 29.000
Trout agnolotti with lemon cream sauce.

Papardelles de zanahoria con pesto italiano. \$ 27.000
Carrot pappardelle with Italian pesto.

Risotto de trucha y langostinos. \$ 29.000
Trout and shrimp risotto.

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.

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

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