

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.

Provoleta dorada con tomates confitados y pesto de albahaca. **\$ 16.000**

Golden Provoleta with Confit Tomatoes and Basil Pesto.

Trucha escabechada con juliana de vegetales. **\$ 24.000**

Pickled Trout with Julienne Vegetables.

Berenjena asada con tapenade, mix de tomates y legumbres con hojas de rúcula. **\$ 16.000**

Roasted Eggplant with Tapenade, Tomato and Legume Medley, and Arugula Leaves.

Empanadas de vacío y queso provolone x 3 unidades. **\$ 20.000**

Flank Steak & Provolone Empanadas (3 pieces).

ENTRE PANES / BURGERS

PATAGÓNICA **\$ 29.000**

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 **\$ 28.000**

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.

ALMUERZO / LUNCH MENU

MANZANO **\$ 28.000**

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.

PRINCIPALES / MAINS

Bife de chorizo con vegetales asados y chimichurri. **\$ 39.000**

Sirloin steak with grilled vegetables and chimichurri.

Trucha con puré de coliflor, puerro asado y criolla de manzanas. **\$ 42.000**

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.

Milanesa de bife de chorizo con pure de papas. **\$ 35.000**

Sirloin Milanesa with Mashed Potatoes.



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

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 / DRINKS

Gaseosa Línea Coca Cola. \$ 4.800
Soft drinks – Coca-Cola line.

Botella Agua local con o sin gas. \$ 4.000
Bottle of local still or sparkling Water.

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.

Heineken x 330cc. \$ 7.000

Beerhouse (Golden, Ipa, Scottish) \$ 8.200

CAFETERIA / COFFEE & DRINKS

Café Chico Nespresso. \$ 5.800
Espresso Nespresso.

Café Lungo Nespresso. \$ 6.400
Lungo coffee Nespresso.

Café con leche Nespresso. \$ 6.400
Coffee with milk Nespresso.

ALMUERZO / LUNCH MENU

Cappuccino Nespresso. \$ 7.000

Infusiones. \$ 4.900
Herbal teas.

Submarino. \$ 7.900
Hot milk with dark chocolate bar.

Chocolate caliente. \$ 7.900
Hot chocolate.

Licuada de fruta de estación. \$ 7.900
Seasonal fruit smoothie.

Milkshake. \$ 8.500

POSTRES / DESSERTS

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

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

Clásico Tiramisú. \$ 11.000
Tiramisu Classic.

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 Fondant with Meringue and Red Berries.

Crème Brûlée. \$ 10.500
Classic crème brûlée.

Flan con dulce de leche y crema. \$ 9.500
Crème Caramel with Dulce de Leche and Cream.

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 \$ 28.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

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

D.V. Catena Malbec-Malbec \$ 55.000
*Bodega Catena Zapata - Luján de Cuyo
Mendoza*

Animal Malbec Organico \$ \$29.000
*Bodega Ernesto Catena
Valle de Uco - Mendoza*

Pequeñas Producciones \$ 58.000
*Bodega Escorihuela Gascón- Godoy Cruz
Mendoza*

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

Saint Felicien \$ 28.000
*Bodega Catena Zapata - Maipú
Mendoza*

Angelica Zapata, Malbec Alta \$ 82.000
*Bodega Catena Zapata - Lujan de Cuyo
Mendoza*

Catena Zapata Malbec Argentino 2022 \$ 179.000
*Bodega Catena Zapata - Tunuyan
Mendoza*

Zuccardi Poligonos \$ 59.000
*Paraje Altamira
Mendoza*

VINOS TINTOS / RED WINES

MERLOT

Malma Reserva de Familia \$ 28.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Mara \$ 37.000
*Bodega Mara de Uco - Gualtallary
Mendoza*

Humberto Canale Gran Reserva \$ 65.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

PINOT NOIR

Otronia \$ 109.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

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

Malma Reserva de Familia \$ 41.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

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

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

CABERNET FRANC

Barrel Fermentel	\$ 44.000
<i>Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar</i>	
<i>Neuquén</i>	

Humberto Canale Gran Reserva	\$ 69.000
<i>Bodega Humberto Canale - Gral. Roca</i>	
<i>Río Negro</i>	

Stella Crinita	\$ 54.000
<i>Bodega Stella crinita - Valle de Uco</i>	
<i>Mendoza</i>	

Gran Enemigo by Adriana Catena y Alejandro Vigil	\$ 114.000
<i>Gualtallary</i>	
<i>Mendoza</i>	

CABERNET SAUVIGNON

D.V. Catena Cabernet-Cabernet	\$ 55.000
<i>Bodega Laura Catena - Luján de Cuyo</i>	
<i>Mendoza</i>	

SYRAH

Saint Felicien	\$ 28.000
<i>Bodega Catena Zapata - Maipú</i>	
<i>Mendoza</i>	

BLENDS

Alma Negra	\$ 58.000
<i>Bodega Ernesto Catena - Altamira</i>	
<i>Mendoza</i>	

Old Vineyard Humberto Vanale	\$ 48.000
<i>Bodega Humberto Canale - Gral. Roca</i>	
<i>Rio Negro</i>	

CHARDONNAY

Malma Reserva de Familia \$ 28.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

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

Animal Malbec Organico \$ 29.000
*Bodega Ernesto Catena - Valle de Uco
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*

Rose de Noir \$ 39.000
*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*

TORRONTES

Otronia Lagunar \$ 77.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

ESPUMOSOS / SPARKLINGS

Animal Extra Brut \$ 29.000
*Bodega Ernesto Catena - Valle de Uco
Mendoza*

Fin del Mundo Extra Brut \$ 32.000
*Bodega Fin del Mundo - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Las Perdices Extra Brut \$ 38.000
*Bodega Las perdices - Lujan de Cuyo
Mendoza*

H. Schroeders \$ 46.000
*Bodega Schroeders - 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
Petagonian	\$ 12.000

APERITIVOS / APERITIFS

Aperol Spritz	\$ 12.000
Campari con naranja	\$ 12.000
Cinzano con pomelo	\$ 12.000
Fernet con cola	\$ 12.000
Ramazzotti Spritz / Ramazzotti Tonic	\$ 10t.000
Fernet Buhero Negro	\$ 9.500

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
--------------	-----------