

ENTRADAS / STARTERS

Hallumi caliente con cremoso de palta y cherrys asados. \$ 18.000
Warm Halloumi with creamy avocado.

Matambre de cerdo dorado al limón quemado. \$ 19.500
Seared pork flank with charred lemon.

Empanada de vacío y provolone x 3 unidades. \$ 20.000
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 \$ 39.000

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 \$ 39.000

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

Tira de asado con papa rota. \$ 40.000
Chargrilled short ribs with seasonal salad.

Milanesa de bife de chorizo con puré de papas. \$ 35.000
Sirloin steak milanesa with mashed potatoes.

Cordero en cocción lenta con ratatouille. \$ 75.000
Para compartir.

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

Trucha grillada sobre cremoso de zanahoria y brocoli salteado. \$ 42.000

Grilled trout with carrot 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

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. \$ 34.000
Trout and shrimp risotto.

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.

Cappuccino Nespresso. **\$ 7.000**

Infusiones. **\$ 4.900**
Herbal teas.

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

Chocolate caliente. **\$ 7.900**
Hot chocolate.

CENA / DINNER MENU

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