

ENTRADAS / STARTERS

Hallumi caliente con cremoso de palta y cherrys asados. \$ 22.000
Warm Halloumi with creamy avocado. (V)

Matambre de cerdo dorado al limón quemado. \$ 25.000
Seared pork flank with charred lemon. (X)

Empanada de vacío y provolone. \$ 8.000
Skirt steak and provolone empanada. (X)

Toston de burrata, berenjena y tomates asados. \$ 20.000
Burrata toast with roasted eggplant and tomatoes. (X)

Tostón de trucha grillada. \$ 24.000
Grilled trout tostón. (X)

Sopa de cebollas. \$ 21.000
Onion soup. (X)

Hojas de estación, hebras de remolacha, arroz yamaní, peras frescas, queso patagonzola, huevo a baja temperatura y nueces. \$ 26.000
Seasonal greens, shredded beetroot, brown rice, fresh pears, Patagonzola cheese, low-temperature egg, and walnuts. (X)

Mollejas doradas en miel especiada. \$ 29.000
Golden sweetbreads in spiced honey. (X)

PRINCIPALES / MAINS

KILAUUA \$ 45.000

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. (X)

CENA / DINNER MENU

Picanha con pure de cabutia y boniato con coliflor asado y criolla de tomates secos. \$ 45.000
Picanha with kabocha squash and sweet potato purée, roasted cauliflower, and sun-dried tomato criolla.

Tira de asado con tortilla de papas y verdes de estación. \$ 48.000
Short ribs with Spanish potato omelette and seasonal greens. (X)

Milanesa napolitana de bife de chorizo con puré de papas gratinado. \$ 42.000
Neapolitan-style breaded sirloin steak with gratinated mashed potatoes. (X)

Cordero en cocción lenta humus tibio, cebolla asada y fondo de coccion. \$ 49.000
Slow-cooked lamb with warm hummus, roasted onion, and its cooking jus. (X)

Trucha grillada sobre pure de porotos y espinaca, arvejas frescas y salsa verde. \$ 51.000
Grilled trout over white bean and spinach purée, fresh peas, and green sauce. (X)

Pechito de cerdo braseado sobre cremoso de maíz y sweetchili. \$ 44.000
Braised pork ribs over creamy corn purée with sweet chili sauce. (X)



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 pollo y salame a la amatriciana. \$ 38.000
Chicken and salami agnolotti with amatriciana sauce.

Tagliolini nero di seppia con mejillones al ajillo. \$ 42.000
Squid ink tagliolini with garlic mussels.

Risotto de trucha. \$ 42.000
Trout risotto. (X)

BEBIDAS / DRINKS

Gaseosa Línea Coca Cola. \$ 5.400
Soft drinks – Coca-Cola line.

Botella Agua local con o sin gas. \$ 4.500
Bottle of local still or sparkling Water.

Limonada fresca con menta y jengibre. \$ 8.000
Fresh lemonade with mint and ginger.

Jugo natural de naranja. \$ 8.000
Freshly squeezed orange juice.

Jugo Fruggina 250cc. \$ 4.500
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. \$ 13.000
Crepe with dulce de leche.

Nuestra version de Vigilante. \$ 14.000
Our Vigilante version.

Clásico Tiramisú. \$ 15.000
Tiramisu Classic.

Curd de naranja, fruta de estación y merengue tostado. \$ 14.000
Orange curd, seasonal fruit and toasted meringue.

Humedo de chocolate, merengue y frutos rojos. \$ 15.000
Chocolate Fondant with Meringue and Red Berries.

Crème Brûlée. \$ 15.000
Classic crème brûlée.

Flan con dulce de leche y crema. \$ 13.000
Crème Caramel with Dulce de Leche and Cream.

MALBEC

Barrel Fermentel \$ 48.000

*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Familia Schroeders \$ 88.000

*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Malma Reserva de Familia \$ 32.000

*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Humberto Canale Estate \$ 35.000

*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

D.V. Catena Malbec \$ 60.000

*Bodega Laura Catena - Luján de Cuyo
Mendoza*

Pequeñas Producciones \$ 65.000

*Bodega Escorihuela Gascón- Godoy Cruz
Mendoza*

Stella Crinita \$ 58.000

*Bodega Stella Crinita - Valle de Uco
Mendoza*

Saint Felicien \$ 32.000

*Bodega Catena Zapata - Maipú
Mendoza*

Angelica Zapata, Malbec Alta \$ 90.000

*Bodega Catena Zapata - Lujan de Cuyo
Mendoza*

Catena Zapata Malbec Argentino 2022 \$ 195.000

*Bodega Catena Zapata - Tunuyan
Mendoza*

Zuccardi Poligonos \$ 59.000

*Paraje Altamira
Mendoza*

Otronia Malbec \$ 130.000

*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

VINOS TINTOS / RED WINES

Jose Zuccardi Malbec \$ 69.000

*Bodega Familia Zuccardi - Tupungato
Mendoza*

Animal Orgánico \$ 32.000

*Bodega Ernesto Catena, Valle de Uco
Mendoza*

MERLOT

Malma Reserva de Familia \$ 32.000

*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Mara \$ 38.000

*Bodega Mara de Uco - Gualtallary
Mendoza*

Humberto Canale Gran Reserva \$ 69.000

*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Rio Negro*

45 Rugientes Merlot \$ 66.000

*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

PINOT NOIR

Otronia \$ 120.000

*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

45 Rugientes \$ 58.000

*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

Malma Reserva de Familia \$ 40.000

*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Saurus Barrel Fermentel \$ 48.000

*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Humberto Canale Gran Reserva \$ 77.000

*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Rio Negro*

CABERNET FRANC

Barrel Fermentel \$ 48.000
*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Humberto Canale Gran Reserva \$ 77.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

Stella Crinita \$ 58.000
*Bodega Stella crinita - Valle de Uco
Mendoza*

Gran Enemigo by Adriana Catena y Alejandro Vigil \$ 114.000
*Gualtallary
Mendoza*

Angelica Zapata Cabernet Franc Alta \$ 82.000
*Bodega Catena Zapata - Lujan de Cuyo
Mendoza*

CABERNET SAUVIGNON

D.V. Catena Cabernet \$ 60.000
*Bodega Laura Catena - Luján de Cuyo
Mendoza*

SYRAH

Saint Felicien \$ 32.000
*Bodega Catena Zapata - Maipú
Mendoza*

BLENDS

Alma Negra \$ 55.000
*Bodega Ernesto Catena - Altamira
Mendoza*

CHARDONNAY

Malma Reserva de Familia \$ 32.000
*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
 Neuquén*

Pequeñas Producciones \$ 59.000
*Bodega Escorihuela Gascon - Godoy Cruz
 Mendoza*

SAUVIGNON BLANC

Pequeñas Producciones \$ 59.000
*Bodega Escorihuela Gascon - Godoy Cruz
 Mendoza*

Humberto Canale Estate \$ 34.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
 Río Negro*

RIESLING

Old Vineyard Humberto Canale \$ 59.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
 Río Negro*

CORTE DE BLANCAS / WHITE WINE BLENDS

45 Rugientes \$ 58.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
 Chubut*

Alma Negra \$ 55.000
*Bodega Ernesto Catena - Altamira
 Mendoza*

ROSADOS / ROSÉ WINES

Jardín Echante \$ 49.000
*Bodega Ernesto Catena Vineyards - Valle de Uco
 Mendoza*

Rose de Noir \$ 44.000
*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
 Río Negro*

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

NARANJOS / ORANGE WINES

Alma Negra \$ 65.000
*Bodega Ernesto Catena - Altamira
 Mendoza*

Otronia Lagunar \$ 65.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
 Chubut*

TORRONTES

Otronia Lagunar \$ 81.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
 Chubut*

ESPUMANTES / SPARKLINGS

Animal Extra Brut \$ 35.000
*Bodega Ernesto Catena - Valle de Uco
 Mendoza*

Fin del Mundo Extra Brut \$ 37.000
*Bodega Fin del Mundo - San Patricio del Chañar
 Neuquén*

Las Perdices Extra Brut \$ 42.000
*Bodega Las perdices - Lujan de Cuyo
 Mendoza*

H. Schroeders \$ 52.000
*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
 Neuquén*

Zuccardi Blanc de Blancs Cuvee Especial \$ 110.000
*Bodega Familia Zuccardi - Tupungato
 Mendoza*

Phos Pinot Noir \$ 49.000
*Bodega Alma 4 - Valle de Uco
 Mendoza*

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
Ramazotti Spritz / Ramazzotti Tonic	\$ 10.000
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
--------------	-----------