

ENTRADAS / STARTERS

Provoleta dorada con colchon de rucula y tomates confitados. \$ 22.000
Golden grilled provolone with a bed of arugula and confit tomatoes. (X) (V)

Tostón de berenjena asada, criolla de tomates asados, legumbres y rucula fresca. \$ 18.000
Roasted eggplant tostón with roasted tomato criolla, legumes, and fresh arugula. (X) (V)

Hojas de estación, hebras de remolacha, arroz yamaní, peras frescas, queso patagonzola, huevo a baja temperatura y nueces. \$ 28.000
Seasonal greens, shredded beetroot, brown rice, fresh pears, Patagonzola cheese, low-temperature egg, and walnuts. (X) (V)

Empanada de vacio y queso provolone. \$ 8.000
Flank steak and provolone cheese empanada. (X)

Sopa de boniato y coliflor. \$ 27.000
Sweet potato and cauliflower soup. (X) (V)

Trucha escabechada con juliana de vegetales. \$ 29.000
Pickled trout with julienned vegetables. (X)

ENTRE PANES / BURGERS

PATAGÓNICA \$ 39.000
Medallón de cordero, rúcula, tomates asados, cebolla morada, aderezo casero, pan artesanal, papas fritas.
Lamb patty, arugula, roasted tomatoes, red onion, house sauce, artisan bun, french fries.

DEL CAMPO \$ 36.000
Carne vacuna, queso raclette, lechuga, tomate, cebolla asada, panceta crocante, aderezo casero, pan artesanal, papas fritas.
Beef patty, raclette cheese, lettuce, tomato, grilled onion, crispy bacon, house sauce, artisan bun, french fries.

MANZANO \$ 36.000
Carne vacuna, queso gruyère y Tybo, escarola, tomates asados, aderezo suave, pan artesanal, papas caña.
Beef patty, gruyère and Tybo cheese, escarole, roasted tomatoes, mild sauce, artisan bun, french fries.

ALMUERZO / LUNCH MENU

SERRANO \$ 29.000

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, verdes de estacion y chimichurri. \$ 52.000
Sirloin steak with roasted vegetables, seasonal greens, and chimichurri. (X)

Trucha con puré de zanahorias, hinojos asados, salsa romesco. \$ 59.000
Trout with carrot purée, roasted fennel, and romesco sauce. (X)

Bondiola grillada sobre cremoso de boniato, repollo grillado y salsa de limon y perejil. \$ 49.000
Grilled pork shoulder over sweet potato purée, grilled cabbage, and lemon and parsley sauce. (X)

Milanesa napolitana de bife de chorizo con pure de papas gratinado. \$ 49.000
Neapolitan-style breaded sirloin steak with gratinated mashed potatoes. (X)

Osobuco braseado sobre polenta blanca cremosa. \$ 47.000
Braised osso buco over creamy white polenta. (X)

PASTAS Y ARROCES / PASTA & RICE

Fetuccini de pimienta con salsa bagna cauda. \$ 38.000
Black pepper fettuccine with bagna cauda sauce.

Ñoquis a la italiana (tomate, pesto y crema). \$ 38.000
Italian-style gnocchi (tomato, pesto, and cream). (V)



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

Lasagna de espinaca y bolognesa. **\$ 38.000**
Spinach and Bolognese lasagna.

Risotto de espinaca y mollejas. **\$ 40.000**
Spinach risotto with sweetbreads.

BEBIDAS / DRINKS

Gaseosa Línea Coca Cola. **\$ 6.000**
Soft drinks – Coca-Cola line.

Botella Agua local con o sin gas. **\$ 5.000**
Bottle of local still or sparkling Water.

Limonada fresca con menta y jengibre. **\$ 8.500**
Fresh lemonade with mint and ginger.

Jugo natural de naranja. **\$ 8.500**
Freshly squeezed orange juice.

Jugo Fruggina 250cc. **\$ 4.500**
Fruggina juice 250ml.

Heineken x 330cc. **\$ 7.500**

Beerhouse (Golden, Ipa, Scottish) **\$ 8.900**

CAFETERIA / COFFEE & DRINKS

Café Chico Nespresso. **\$ 6.500**
Espresso Nespresso.

Café Lungo Nespresso. **\$ 7.000**
Lungo coffee Nespresso.

Café con leche Nespresso. **\$ 7.000**
Coffee with milk Nespresso.

Cappuccino Nespresso. **\$ 8.000**

Infusiones. **\$ 5.500**
Herbal teas.

ALMUERZO / LUNCH MENU

Submarino. **\$ 8.500**
Hot milk with dark chocolate bar.

Chocolate caliente. **\$ 8.500**
Hot chocolate.

Licuada de fruta de estación. **\$ 9.000**
Seasonal fruit smoothie.

Milkshake. **\$ 9.500**

POSTRES / DESSERTS



Panqueque con dulce de leche. **\$ 14.000**
Crepe with dulce de leche.

Nuestra version de Vigilante. **\$ 15.000**
Our Vigilante version.

Clásico Tiramisú. **\$ 16.000**
Tiramisu Classic.

Curd de naranja, fruta de estación y merengue tostado. **\$ 15.000**
Orange curd, seasonal fruit and toasted meringue.

Humedo de chocolate, merengue y frutos rojos. **\$ 17.000**
Chocolate Fondant with Meringue and Red Berries.

Crème Brûlée. **\$ 16.000**
Classic crème brûlée.

Flan con dulce de leche y crema. **\$ 14.000**
Crème Caramel with Dulce de Leche and Cream.

MALBEC

Barrel Fermentel \$ 49.000

*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Familia Schroeders \$ 92.000

*Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Malma Reserva de Familia \$ 33.000

*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Humberto Canale Estate \$ 37.000

*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Río Negro*

D.V. Catena Malbec \$ 65.000

*Bodega Laura Catena - Luján de Cuyo
Mendoza*

Pequeñas Producciones \$ 68.000

*Bodega Escorihuela Gascón- Godoy Cruz
Mendoza*

Stella Crinita \$ 62.000

*Bodega Stella Crinita - Valle de Uco
Mendoza*

Saint Felicien \$ 36.000

*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 \$ 150.000

*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

VINOS TINTOS / RED WINES

Jose Zuccardi Malbec \$ 77.000

*Bodega Familia Zuccardi - Tupungato
Mendoza*

Animal Orgánico \$ 36.000

*Bodega Ernesto Catena, Valle de Uco
Mendoza*

MERLOT

Malma Reserva de Familia \$ 33.000

*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Mara \$ 42.000

*Bodega Mara de Uco - Gualtallary
Mendoza*

Humberto Canale Gran Reserva \$ 69.000

*Bodega Humberto Canale - Gral. Roca
Rio Negro*

45 Rugientes Merlot \$ 69.000

*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

PINOT NOIR

Otronia \$ 150.000

*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

45 Rugientes \$ 65.000

*Bodega Otronia - Sarmiento
Chubut*

Malma Reserva de Familia \$ 44.000

*Bodega Malma - San Patricio del Chañar
Neuquén*

Saurus Barrel Fermentel \$ 52v.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 \$ 36.000
*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 \$ 65.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
 Chubut*

Alma Negra \$ 62.000
*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 \$ 69.000
*Bodega Ernesto Catena - Altamira
 Mendoza*

Otronia Lagunar \$ 69.000
*Bodega Otronia - Sarmiento
 Chubut*

TORRONTES

Otronia Lagunar \$ 88.000
*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
--------------	-----------