

ENTRADAS / STARTERS

Provoleta dorada con colchon de rucula y tomates
confitados. \$ 22.000

Golden grilled provolone with a bed of arugula
and confit tomatoes.



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.



Empanada de vacio y queso provolone. \$ 8.000

Flank steak and provolone cheese empanada.



ENTRE PANES / BURGERS

DEL CAMPO \$ 36.000

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, potato wedges.

MANZANO \$ 36.000

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, potato wedges.

PRINCIPALES / MAINS

Bife de chorizo con vegetales asados, verdes
de estacion y chimichurri. \$ 52.000

Sirloin steak with roasted vegetables, seasonal
greens, and chimichurri.



Trucha con puré de zanahorias, hinojos asados,
salsa romesco. \$ 59.000

Trout with carrot purée, roasted fennel, and
romesco sauce.



ALMUERZO / LUNCH MENU

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.



Milanese napolitana de bife de chorizo con
pure de papas gratinado. \$ 49.000

Neapolitan-style breaded sirloin steak with
gratinated mashed potatoes.



PRINCIPALES / MAINS

Bife de chorizo con vegetales asados, verdes
de estacion y chimichurri. \$ 52.000

Sirloin steak with roasted vegetables, seasonal
greens, and chimichurri.



Trucha con puré de zanahorias, hinojos asados,
salsa romesco. \$ 59.000

Trout with carrot purée, roasted fennel, and
romesco sauce.



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.



Milanese napolitana de bife de chorizo con
pure de papas gratinado. \$ 49.000

Neapolitan-style breaded sirloin steak with
gratinated mashed potatoes.



PASTAS Y ARROCES / PASTA & RICE

Fetuccini de pimienta con salsa amatriciana. \$ 38.000

Black pepper fettuccine with bagna cauda sauce.

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.

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

Chocolate caliente. \$ 8.500
Hot chocolate.

ALMUERZO / LUNCH MENU

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
<i>Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar</i>	
<i>Neuquén</i>	

Humberto Canale Gran Reserva	\$ 77.000
<i>Bodega Humberto Canale - Gral. Roca</i>	
<i>Río Negro</i>	

Stella Crinita	\$ 58.000
<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>	

Angelica Zapata Cabernet Franc Alta	\$ 82.000
<i>Bodega Catena Zapata - Lujan de Cuyo</i>	
<i>Mendoza</i>	

CABERNET SAUVIGNON

D.V. Catena Cabernet	\$ 60.000
<i>Bodega Laura Catena - Luján de Cuyo</i>	
<i>Mendoza</i>	

SYRAH

Saint Felicien	\$ 32.000
<i>Bodega Catena Zapata - Maipú</i>	
<i>Mendoza</i>	

BLENDS

Alma Negra	\$ 55.000
<i>Bodega Ernesto Catena - Altamira</i>	
<i>Mendoza</i>	

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

Ramazzotti 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