DEL
CAMPO
RESTAURANT

ALMUERZO

Heineken
FAMILIA SCHROEDER
BLUE MOON
GIN PETAGONIAN

ENTRADAS

EMPANADA DE VACÍO Y PROVOLONE — $ 8.500

Vacío braseado, desmechado y convertido en relleno para empanadas, con un toque de queso provolone que aporta sabor y un picor particular.

Braised, shredded flank steak empanada with a touch of provolone cheese for flavor and a distinctive kick.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Saurus Barrel Fermented Cabernet Franc**

ENSALADA DE VERANO — $ 29.000

Hojas de estación, cubos de pollo al curry, queso Saint Maureen, cabutia asada, pepino, brócoli y aderezo a base de mostaza.

Seasonal greens, curry chicken cubes, Saint Maureen cheese, roasted kabocha squash, cucumber, broccoli and mustard dressing.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Cara Sur Criolla Tinta**

PROVOLETA DORADA CON SALCHICHA — $ 26.000

Queso provoleta dorado, con topping de tomates confitados y pequeños trozos de salchicha parrillera.

Golden grilled provolone topped with confit tomatoes and small pieces of grilled sausage.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Livverá Bequignol**

BOMBAS DE PAPA RELLENAS — $ 22.000

Bombas de papa con corazón de panceta y queso, rebozadas en panko y acompañadas de alioli de ajo.

Potato bombs filled with bacon and cheese, coated in panko and served with garlic aioli.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Esperando los Bárbaros Malbec**

BERENJENAS ASADAS Y FRITAS SOBRE RICOTA — $ 22.000

Crocante berenjena asada, rebozada y frita, sobre ricota cremosa casera, alimonada y perfumada con menta.

rispy roasted, breaded and fried eggplant over creamy homemade ricotta with lemon and mint.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Humberto Canale Old Vineyard Riesling**


HEINEKEN ORIG
Heineke
ORIGINAL
TRADE
PURE MALT LA
CERVEZA. CONT
AURIA
DEL
CAMPO

PRINCIPALES

HAMBURGUESA DEL CAMPO — $ 36.000

Carne vacuna, queso raclette, lechuga, tomate, cebolla asada, panceta crocante, aderezo casero y pan artesanal. Acompañada de papas fritas.

Beef patty, raclette cheese, lettuce, tomato, grilled onion, crispy bacon, house sauce and artisan bun. Served with French fries.

Armonía *pairing* **— Cerveza Heineken**

SÁNDWICH DE BIFE DE CHORIZO EN PAN CIABATTA — $ 41.000

Bife de chorizo clásico dentro de pan ciabatta con lechuga, tomate asado, pepinillos y aderezo casero. Acompañado de papas fritas.

Classic sirloin steak on ciabatta bread with lettuce, roasted tomato, pickles and house dressing. Served with French fries.

Armonía *pairing* **— Cerveza Heineken**

BIFE DE CHORIZO CON VEGETALES ASADOS — $ 52.000

Clásico corte argentino semimagro, acompañado de vegetales de estación y salsa chimichurri.

Classic semi-lean Argentine sirloin steak with seasonal vegetables and chimichurri sauce.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Familia Schroeder Malbec**

TRUCHA CON ARVEJAS — $ 59.000

Trucha neuquina acompañada de arvejas en dos texturas con salsa de limones quemados.

Neuquén trout with peas in two textures and charred lemon sauce.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Humberto Canale Gran Reserva Pinot Noir**

COSTILLA — $ 57.000

Costillar en dos cocciones, asado y a baja temperatura por 48 horas, acompañado de un mix de verdes frescos.

Short rib cooked two ways, grilled and slow-cooked for 48 hours, served with fresh mixed greens.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Familia Schroeder Cabernet Sauvignon**

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO CON PURÉ GRATINADO — $ 49.000

Corte clásico argentino, marinado, rebozado y frito. Con puré cremoso de papas gratinado.

Classic Argentine sirloin, marinated, breaded and fried, with creamy gratinated mashed potatoes.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Altar Uco Edad Moderna Malbec**



PASTAS

LINGUINI CON TOMATE, OLIVA Y ALBAHACA — $ 39.000

Cintas al huevo de 3mm de ancho salteados con tomates frescos oliva extra virgen y albahaca fresca.

3 mm egg ribbon pasta sautéed with fresh tomatoes, extra virgin olive oil and fresh basil.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Otronia Lagunar Torrontés**

RISOTTO DE ALCAUCILES — $ 42.000

Preparación estacional del Piamonte italiano: arroz carnaroli con arvejas y alcauciles, montado con manteca y queso sbrinz.

Seasonal Piedmont-style dish: carnaroli rice with peas and artichokes, finished with butter and Sbrinz cheese.

Armonía de vino *Wine pairing* **— Otronia Lagunar Naranjo**



POSTRES

FLAN DE DULCE DE LECHE

Clásico postre argentino reversionado, con el dulce de leche incorporado en la preparación y acompañado de crema montada.

Classic Argentine dessert reimagined, with dulce de leche in the custard, served with whipped cream.

Armonía *pairing* **— Baileys con hielo**

$ 15.000

PERAS AL VINO

Dúo de peras al vino Malbec y Torrontés sobre crema montada y praliné de almendras.

Duo of pears poached in Malbec and Torrontés, over whipped cream and almond praline.

Armonía *pairing* **— Cointreau**

$ 17.000

TRILOGÍA DE AVELLANAS

Bombones de avellanas en diferentes texturas.

Hazelnut bonbons in different textures.

Armonía *pairing* **— Frangelico**

$ 17.000

NUESTRA VERSIÓN DE TIRAMISÚ PATAGÓNICO

Capas de bizcocho húmedo en café sobre capas de sabayón y salsa de frutos rojos.

Layers of coffee-soaked sponge cake with sabayon and red berry sauce.

Armonía *pairing* **— Espumoso Jardín Echante**

$ 19.000



BEBIDAS

Gaseosas línea Coca-Cola
Soft drinks – Coca-Cola line

$ 7.000

Agua local con o sin gas (botella)
Local still or sparkling water (bottle)

$ 6.000

Limonada fresca con menta y jengibre
Fresh lemonade with mint and ginger

$ 8.900

Jugo de naranja
Orange juice

$ 8.500

Heineken 330 cc
Heineken 330 cc

$ 7.500

Heineken 0.0 330 cc
Heineken 0.0 330 cc

$ 7.500

Blue Moon
Blue Moon

$ 7.500

Michelob
Michelob

$ 7.500

CAFETERIA

Café chico Nespresso
Nespresso espresso

$ 6.500

Café lungo Nespresso
Nespresso lungo

$ 7.000

Café con leche Nespresso
Nespresso coffee with milk

$ 7.000

Cappuccino Nespresso
Nespresso cappuccino

$ 8.000

Infusiones
Herbal teas

$ 5.500

Submarino
Hot milk with dark chocolate bar

$ 8.500

Chocolate caliente
Hot chocolate

$ 8.500

Licuado de fruta de estación
Seasonal fruit smoothie

$ 9.000

Milkshake
Milkshake

$ 9.500

DEL

CAMPO

RESTAURANT

VINOS

TINTOS

MALBEC

Barrel Fermented
Bodega Schroeder
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 49.000

Familia Schroeder
Bodega Schroeder
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 92.000

Credo
By Germán Masera
San Carlos, Mendoza

$ 290.000

Altar Uco Edad Media
Bodega Altar Uco
Tupungato, Mendoza

$ 190.000

D.V. Catena Malbec
Bodega Laura Catena
Luján de Cuyo, Mendoza

$ 65.000

Stella Crinita
Bodega Stella Crinita
Valle de Uco, Mendoza

$ 62.000

Esperando los Bárbaros
By Matías Michelini
Tupungato, Mendoza

$ 59.000

Otronia Malbec
Bodega Otronia
Sarmiento, Chubut

$ 150.000

Zuccardi Polígonos
Paraje Altamira, Mendoza

$ 59.000

José Zuccardi Malbec
Bodega Familia Zuccardi
Tupungato, Mendoza

$ 77.000

Vortex
By Matías Michelini, Cosecha 2022
San Pablo, Mendoza

$ 440.000

Altar Uco Edad Moderna
Bodega Altar Uco
Tupungato, Mendoza

$ 70.000

Pequeñas Producciones
Bodega Escorihuela Gascon
Godoy Cruz, Mendoza

$ 68.000

Angélica Zapata Malbec Alta
Bodega Catena Zapata
Luján de Cuyo, Mendoza

$ 90.000

Catena Zapata Malbec Argentino 2022
Bodega Catena Zapata
Tunuyán, Mendoza

$ 195.000

MERLOT

Mara
Bodega Mara de Uco
Gualtallary, Mendoza

$ 42.000

45 Rugientes Merlot
Bodega Otronia
Sarmiento, Chubut

$ 69.000

Humberto Canale Gran Reserva
Bodega Humberto Canale
Gral. Roca, Río Negro

$ 69.000

Familia Schroeder
Bodega Schroeder
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 92.000

BEQUIGNOL

Livvera
By Germán Masera
Tupungato, Mendoza

$ 59.000

CRIOLLA TINTA

Cara Sur Pérgolas
Bodega Cara Sur
Valle de Calingasta, San Juan

$ 49.000

SYRAH

Saint Felicien
Bodega Catena Zapata
Maipú, Mendoza

$ 36.000

BLENDS

Alma Negra
Bodega Ernesto Catena
Altamira, Mendoza

$ 59.000

CABERNET SAUVIGNON

D.V. Catena Cabernet
Bodega Laura Catena
Luján de Cuyo, Mendoza

$ 65.000

Familia Schroeder
Bodega Schroeder
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 92.000

CABERNET FRANC

Barrel Fermented
Bodega Schroeder
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 52.000

Stella Crinita
Bodega Stella Crinita
Valle de Uco, Mendoza

$ 62.000

Gran Enemigo
By Adrianna Catena y Alejandro Vigil
Gualtallary, Mendoza

$ 124.000

Humberto Canale Gran Reserva
Bodega Humberto Canale
Gral. Roca, Río Negro

$ 77.000

Angélica Zapata Cabernet Franc Alta
Bodega Catena Zapata
Luján de Cuyo, Mendoza

$ 82.000

Proyectos Circulares
By Germán Masera
Valle de Uco, Mendoza

$ 65.000

PINOT NOIR

Otronia
Bodega Otronia
Sarmiento, Chubut

$ 150.000

Malma Reserva de Familia
Bodega Malma
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 44.000

Humberto Canale Gran Reserva
Bodega Humberto Canale
Gral. Roca, Río Negro

$ 77.000

45 Rugientes
Bodega Otronia
Sarmiento, Chubut

$ 65.000

Saurus Barrel Fermented
Bodega Schroeder
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 52.000

Familia Schroeder
Bodega Schroeder
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 92.000

BLANCOS

CHARDONNAY

Malma Reserva de Familia
Bodega Malma
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 36.000

Pequeñas Producciones
Bodega Escorihuela Gascón
Godoy Cruz, Mendoza

$ 59.000

Animal
Bodega Ernesto Catena
Valle de Uco, Mendoza

$ 42.000

SAUVIGNON BLANC

Pequeñas Producciones
Bodega Escorihuela Gascón
Godoy Cruz, Mendoza

$ 59.000

Humberto Canale Estate
Bodega Humberto Canale
Gral. Roca, Río Negro

$ 34.000

Agua de Roca
By Matías Michelini
Gualtallary, San Pablo, Mendoza

$ 90.000

CHENIN BLANC

Zuccardi Polígonos
Paraje Altamira, Mendoza

$ 55.000

RIESLING

Old Vineyard Humberto Canale
Bodega Humberto Canale
Gral. Roca, Río Negro

$ 59.000

TORRONTÉS

Otronia Lagunar
Bodega Otronia
Sarmiento, Chubut

$ 88.000

CORTE DE BLANCAS

45 Rugientes
Bodega Otronia
Sarmiento, Chubut

$ 65.000

Alma Negra
Bodega Ernesto Catena
Altamira, Mendoza

$ 62.000

NA RANJ OS

Alma Negra

Bodega Ernesto Catena
Altamira, Mendoza

$ 69.000

Otronia Lagunar

Bodega Otronia
Sarmiento, Chubut

$ 69.000

ROSADOS

Jardín Echante

Bodega Ernesto Catena Vineyards
Valle de Uco, Mendoza

$ 49.000

Rosé de Noir

Bodega Humberto Canale
Gral. Roca, Río Negro

$ 44.000

ESPUMANTES

Las Perdices Extra Brut

Bodega Las Perdices
Luján de Cuyo, Mendoza

$ 42.000

H. Schroeder

Bodega Schroeder
San Patricio del Chañar, Neuquén

$ 52.000

Zuccardi Blanc de Blancs Cuvée Especial

Bodega Familia Zuccardi
Tupungato, Mendoza

$ 110.000

Phos Pinot Noir

Bodega Alma 4
Valle de Uco, Mendoza

$ 49.000

Jardín Echante

Bodega Ernesto Catena Vineyards
Valle de Uco, Mendoza

$ 39.000

COCKTAILS

LOS CLÁSICOS

Negroni	$ 17.000	Old Fashioned	$ 17.000
Caipirinha	$ 17.000	Caipiroska	$ 17.000
Pisco Sour	$ 17.000	Rusty Nail	$ 17.000
Manhattan	$ 17.000	Margarita	$ 17.000
Martini Dry	$ 17.000		

LOS GINES

Beefeater	$ 14.000	Bombay	$ 14.000
Tanqueray	$ 14.000	Patagonian	$ 14.000

APERITIVOS

Aperol Spritz	$ 14.000	Campari con naranja	$ 14.000
Cinzano con pomelo	$ 14.000	Fernet con cola	$ 14.000
Ramazzotti Spritz / Tonic	$ 12.000	Fernet Buhero Negro	$ 11.000

LICORES

Frangelico	$ 13.000	Drambuie	$ 14.000
Amarula	$ 16.000	Baileys	$ 11.000
Limoncello Strega	$ 7.000	Jägermeister	$ 17.000

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	$ 15.000	Johnnie Walker Black Label	$ 21.000

MALTAS

Glenfiddich 12 años	$ 39.000	Macallan Triple Cask 12 años	$ 65.000
Monkey Shoulder	$ 22.000		

IRISH WHISKY

Jameson	$ 14.000

BOURBON

Jim Beam	$ 14.000	Jim Beam Honey	$ 15.000

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's	$ 17.000