



ENTRADAS

EMPANADAS DE BONDIOLA \$8.500

Desmechada con cebolla caramelizada y jugo de cítricos, acompañadas de salsa barbacoa.

(2 unidades - fritas o al horno)

EMPANADAS CRIOLLAS \$8.500

Cortadas a cuchillo con dip de salsa criolla.

(2 unidades - fritas o al horno)

BUÑUELOS DE ESPINACA 🌱 \$18.000

Acompañados de alioli.

(5 unidades)

CHORIPÁN \$13.000

Dúo de chorizos bombón servidos en pan de papa, acompañados de salsa criolla y chimichurri.

CHORI Y MORCI BOMBÓN \$15.000

Chorizo y morcilla bombón, acompañados de salsa criolla y chimichurri.

(2 unidades de chorizo y 2 unidades de morcilla)

TRIANGULITOS DE MOZZARELLA 🌱 \$17.500

Mozzarella apanada con pan rallado y finas hierbas, acompañada con salsa fileto y lluvia de perejil.

BURRATA 🌱 \$20.500

Acompañada de albahaca fresca, tomates secos y tostadas crujientes, realzada con un toque de pesto.

PROVOLETA A LAS BRASAS 🌱🌱🌱 \$19.000

Queso provolone derretido a las brasas, coronado con tomate deshidratado y rúcula.

RABAS \$20.000

Calamar frito, de textura crujiente por fuera y tierno por dentro, acompañado de alioli de limón.

ENSALADAS

CAESAR SALAD \$26.000

Mix de verdes, pollo crispy o grillé, crutones, aderezo caesar y hebras de parmesano.

TOSCANA \$24.000

Colchón de rúcula, jamón crudo, tomates secos, aceitunas, hebras de parmesano y tostón con finas hierbas.

SUSHI SALAD \$28.000

Arroz de sushi con salmón fresco, palta, semillas de sésamo, wasabi, pickles de pepino y zanahoria; y reducción de soja con un toque de ajinomoto.

SALMÓN AHUMADO 🌱🌱 \$30.000

Con colchón de mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas de sésamo.

ARMÁ TU ENSALADA 🌱🌱🌱 \$21.000

Pollo, atún o palta + 4 ingredientes a elección: cherry, zanahoria, remolacha, huevo, rúcula, lentejas, mix de verdes, choclo, quinoa.

TABLAS PARA COMPARTIR

Pican tres, comen dos

GOLD \$25.500

Cubos de mozzarella con dip de fileto, papas bastón con cheddar y verdeo, y chicken fingers con dip de salsa barbacoa.

FUEGOS \$32.500

Variedad de brasas del día, acompañada de miniprovoleta y tostones con finas hierbas.

SERVICIO DE MESA \$ 3.000 | INCLUYE PANERA DE RECEPCIÓN Y AGUA LIBRE FELINO

🌱 vegetariano | 🌱 vegano | 🌱 sin gluten (nuestra cocina no es 100% libre de gluten)



FUEGO

BIFE DE CHORIZO 🌱 \$44.000

400 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

PECHUGA DE POLLO 🌱 \$24.000

400 grs. Acompañada con limón asado y criolla, chimichurri o provenzal.

LOMO 🌱 \$48.000

400 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

OJO DE BIFE 🌱 \$46.000

400 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

ENTRAÑA 🌱 \$48.000

400 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.
(Sujeto a disponibilidad)

ASADO BANDERITA 🌱 \$48.000

500 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.
(Sujeto a disponibilidad)

BARBECUE RIBS \$30.000

500 grs. de costillar de cerdo asado a fuego lento a la barbacoa.

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS FRITAS 🌱🌱 \$11.000

Porción de papas fritas bastón.

PURÉ RÚSTICO 🌱 \$9.500

De calabaza, batata o papa.

ENSALADA A ELECCIÓN 🌱🌱🌱 \$8.500

Hasta tres ingredientes a elección: mix de verdes | tomate | cebolla | zanahoria | huevo | remolacha.

RÚCULA Y PARMESANO 🌱🌱 \$11.000

Rúcula fresca y hebras de queso parmesano.

ENSALADA COLESLAW 🌱 \$8.500

Repollo blanco y morado con zanahoria y salsa coleslaw.

PAPA RELLENA \$11.500

Rellena con queso crema, panceta rehogada y verdeo.

CREMA DE ESPINACA 🌱 \$11.500

Espinaca fresca y crema, gratinada con queso parmesano.

VEGETALES A LA PARRILLA 🌱🌱🌱 \$8.500

Zucchini, zanahoria, morrón, berenjena, batata y calabaza.

PARA SUMAR

Para los que saben que un plato puede volverse aún mejor.

MEDIA PALTA 🌱🌱🌱 \$3.500

HUEVO (DURO O FRITO) 🌱🌱 \$2.500

EXTRA CHEDDAR Y PANCETA \$3.000

SERVICIO DE MESA \$ 3.000 | INCLUYE PANERA DE RECEPCIÓN Y AGUA LIBRE FELINO

🌱 vegetariano | 🌱 vegano | 🌱 sin gluten (nuestra cocina no es 100% libre de gluten)



COCINA

ÑOQUIS SOUFFLÉ 🍴 \$25.500

Ñoquis caseros de espinaca servidos con salsa a elección: cuatro quesos | fileto | rosa.

SORRENTINOS CAPRESSE 🍴 \$27.500

Sorrentinos caseros capresse servidos con salsa a elección: cuatro quesos | fileto | rosa.

RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA 🍴 \$25.000

Servidos con nueces y al pesto. La salsa puede cambiarse por fileto o rosa.

TRUCHA SALMONADA \$38.000

Filet de trucha marinado con salsa cajún y finas hierbas, acompañado de cabutia braseada con miel, hinojo caramelizado y limón asado. *(Sujeto a disponibilidad)*

SALMÓN MEDITERRÁNEO \$44.000

Filet de salmón a la parrilla acompañado de vegetales salteados, arroz, chips de batata y limón asado, bañado con salsa teriyaki.

LASAGNA DE TERNERA BRASEADA \$29.000

Capas de pasta de yema, ternera braseada desmechada y espinacas. Servida con salsa mixta y gratinada al horno con queso rallado.

CHURRASQUITO DE CERDO \$35.000

Hecho a las brasas, acompañado de puré de batata, crocante de batata y honey mustard.

GUISO DE LENTEJAS \$23.000

Con chorizo colorado, panceta y carne, cocinado al vapor con finas hierbas y tostada de pan de campo.

MILANESA A LA NAPOLITANA \$30.500

Acompañada de rúcula y parmesano.

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO GRATINADA CON ESPINACA \$32.000

Acompañada de fettuccini con manteca y parmesano.

RISOTTO DE HONGOS \$27.000

Arroz con hongos de pino y champiñones salteados, reducción de vino blanco, manteca y parmesano.

ENTRE PANES

Consultar por pan sin gluten

DOBLE CHEESEBURGER \$26.500

Hamburguesa en pan de papa con doble medallón de carne (120 g c/u), cheddar, panceta, cebolla caramelizada y pepinillos.

SALMON & QUINOA BURGER \$24.500

Hamburguesa en pan con tinta de calamar, medallón de salmón y quinoa, cebollas caramelizadas, rúcula y mayonesa de soja.

SERVICIO DE MESA \$ 3.000 | INCLUYE PANERA DE RECEPCIÓN Y AGUA LIBRE FELINO

🍴 vegetariano | 🌱 vegano | 🚫 sin gluten *(nuestra cocina no es 100% libre de gluten)*



PARA NUESTROS CACHORROS

MENÚ KIDS | (Plato + bebida + postre) a elección \$23.500

PLATO PRINCIPAL | Cheeseburger con papas fritas | Milanesa de ternera o pollo con papas fritas o puré | Raviolos de calabaza y mozzarella con crema o fileto | Ñoquis de papa con crema o fileto.

POSTRE | Helado a elección (consultar sabores)

POSTRES

FLAN \$11.000

Servido con una delicada capa de caramelo, dulce de leche y crema.

HELADO \$10.000

A la crema. Dos bochas a elección: dulce de leche | americana | frutilla | banana split | chocolate.

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$12.000

Relleno con dulce de leche y flameado con azúcar impalpable.

CRÈME BRÛLÉE \$12.500

Crema suave cubierta con una capa crujiente de azúcar caramelizado.

MOUSSE DE CHOCOLATE \$13.000

Chocolate amargo intenso acompañado de crema suave y crocantes de galletita.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$14.000

Semi amargo, acompañado de helado de crema americana y lluvia de galletitas.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$14.000

Acompañado de helado de banana split y lluvia de galletitas.

CERVEZAS

Heineken pinta	\$8.500
Heineken 1/2 pinta	\$5.400
Imperial (lager amber) pinta	\$8.000
Imperial (lager amber) 1/2 pinta	\$4.800
Blue Moon pinta	\$9.000
Blue Moon 1/2 pinta	\$5.600
Heineken porrón	\$6.500
Heineken 0.0 porrón	\$6.000

MOCKTAILS

LIMONADA DE LA CASA \$7.000

Limón | almíbar | menta | jengibre.

CUCUMBER FRESH \$7.500

Limón | pepino | almíbar.

POMELADA FELINO \$7.500

Pomelo natural | almíbar de romero.

NARANJADA PATAGÓNICA \$7.500

Naranja natural | almíbar de frutos rojos.

NARANJADA TROPICAL \$7.500

Naranja natural | almíbar de maracuyá.

FALSO MOJITO \$8.000

Menta | lima | almíbar de maracuyá | soda.

BOTELLA | JARRA DE MOCKTAIL \$12.000

Limonada, cucumber fresh, pomelada o naranjada.

INFUSIONES

Caffè Espresso (pocillo)	\$3.900
Lungo (jarrito)	\$4.400
Caffè Latte	\$5.500
Té Té en hebras	\$4.500

AGUAS Y GASEOSAS

Agua Villavicencio (con o sin gas)	\$4.500
Gaseosa (Línea CocaCola)	\$4.800

SERVICIO DE MESA \$ 3.000 | INCLUYE PANERA DE RECEPCIÓN Y AGUA LIBRE FELINO

🌱 vegetariano | 🥬 vegano | 🚫 sin gluten (nuestra cocina no es 100% libre de gluten)



ESPUMANTES

Barón B Extra Brut Cuvée Spéciale , Extra Brut, Barón B, Valle de Uco, Mendoza	\$60.500
Chandon , Extra Brut, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$28.000
Chandon , Brut Nature, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
Chandon , Rosé, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
Chandon , Apéritif, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$29.500
Latitud 33° , Extra Brut, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000
Mumm Cuvée Réserve , Extra Brut, Mumm, Luján de Cuyo, Mendoza	\$19.000
1888 , Sidra, Saenz Briones, Alto Valle de Río Negro, Río Negro	\$11.000

BLANCOS

Terrazas de los Andes Origen Gualtallary , Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	\$38.500
Cuchillo de Palo , Corte de Blancas, Casa Pirque, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
Colección Rutini , Sauvignon Blanc, Rutini Wines, Valle de Uco, Mendoza	\$28.500
Terrazas de los Andes Reserva , Chardonnay, Terrazas de los Andes, Mendoza	\$28.500
Cafayate Reserve , Torrontés, Etchart, Cafayate, Salta	\$20.000
Nicasia , Blanc de Blancs, Catena Zapata, San Carlos, Mendoza	\$19.000
Trumpeter , Sauvignon Blanc, Rutini Wines, Mendoza	\$16.500

ROSÉ

Antonieta , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
Terrazas de los Andes , Malbec Rosé, Terrazas de los Andes, Mendoza	\$28.500
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000

PINOT NOIR

Costa & Pampa , Trapiche, Chapadmalal, Buenos Aires	\$43.000
Demencial , Finca Las Moras, Valle de Pedernal, San Juan	\$34.500
Terrazas de los Andes Pinot Noir , Terrazas de los Andes, Mendoza	\$28.500
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000

ORGÁNICOS

Animal , Malbec, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$28.000
Animal , Chardonnay, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$28.000



MALBEC

Malbec Argentino , Catena Zapata, Lunlunta, Mendoza	\$155.000
Single Vineyard Gualtallary , Rutini Wines, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$79.000
Araucana Río de Los Ciervos , Ribera del Cuarzo, Valle Azul, Río Negro	\$70.000
Felino , Viña Cobos, Valle de Uco, Mendoza	\$48.000
Terrazas de los Andes Origen Las Compuertas , Malbec, Luján de Cuyo, Mendoza	\$38.500
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$32.000
Hey Malbec , Riccitelli, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
Terrazas de los Andes Reserva , Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza	\$28.500
Cuchillo de Palo , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$26.000
Fausto , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
Saint Felicien , Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	\$24.500
Cafayate Terroir de altura , Etchart, Cafayate, Salta	\$21.000
Trumpeter , Rutini Wines, Mendoza	\$16.500

CABERNET FRANC

Gran Enemigo , El Enemigo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$90.000
Etchart Single Vineyard , Etchart, Cafayate, Salta	\$32.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$32.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	\$26.000

CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$48.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$32.000
Terrazas de los Andes Reserva , Cabernet Sauvignon, Terrazas de los Andes, Mendoza	\$28.500

BLENDS & OTRAS CEPAS

Hermanidad , Malbec Cabernet Petit Verdot Merlot, Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$41.000
DV Catena , Cabernet Malbec, Catena Zapata, Agrelo, Mendoza	\$31.500
Colección Rutini , Cabernet Franc Malbec, Rutini Wines, Valle de Uco, Mendoza	\$26.500
La Celia , Malbec Cabernet, La Celia, Valle de Uco, Mendoza	\$24.500
Nicasia Red Blend , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$21.000