



## ENTRADAS

<b>Empanadas de bondiola braseada*</b> (2 unidades - fritas o al horno) con jugo de cítricos y barbacoa	\$900	<b>Burrata*</b> en colchón de hojas verdes, tomates secos y reducción de aceto	\$2.400
<b>Empanadas criollas*</b> (2 unidades - fritas o al horno) cortada a cuchillo con dip de pico de gallo	\$900	<b>Provoleta a las brasas*</b> con tomate cherry y hojas de albahaca fritas	\$2.400
<b>Triangulitos de mozzarella*</b> acompañados por una salsa de fileto y perejil picado	\$2.200	<b>Rabas*</b> tubos de calamar acompañado por un alioli de limón	\$3.500
<b>Bruschetta de hongos salteados*</b> con tomate concassé y verdeo con pan de masa madre	\$2.300	<b>Langostinos rebozados*</b> con panko, acompañados por una salsa de maracuyá picante	\$4.600

## ENSALADAS

<b>Caesar salad</b> Mix de verdes, pollo crispy o pollo grillé, croutones, y nuestro aderezo caesar	\$2.700
<b>Vegan bowl</b> Quinoa, vegetales asados, y nuestra limonetta de cilantro	\$2.700
<b>Ensalada felino</b> Colchón de rúcula, jamón crudo, tomates secos, aceitunas, hebras de parmesano y tostada con finas hierbas.	\$3.800
<b>Salmón ahumado</b> Mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas	\$4.500
<b>Langostinos salad</b> Langostinos, mix de verdes, gajos de naranja, pepinos, aceitunas, tomates cherry y nuestra limonetta de cilantro	\$4.500

## TABLAS

preparadas para compartir

<b>Gold*</b> cubos de mozzarella, papas bastón con cheddar y verdeo, chicken fingers con dips de salsas (barbacoa y fileto)	\$4.000
<b>Fuegos</b> (hecho a las brasas) chorizo bombón, mini provoleta y dip de hongos	\$4.000
<b>Felino*</b> langostinos rebozados con panko, ceviche rosado, chips de batatas fritas, guacamole y dip de salsa de maracuyá picante	\$6.000
<b>Picada*</b> (para 4 personas) jamón crudo, brie, queso azul, aceitunas verdes, frutos secos y colchón de rúcula	\$7.000

\* También disponible para pedir en barra



## FUEGO

**Parrillada de vegetales** \$3.300

Berenjenas, zucchini, zanahoria y calabaza; acompañada con Champiñones, quinoa & kale

**Pollo al cilantro y lima** \$3.600

hecho a las brasas acompañado con guacamole, verduras salteadas & tomates grillados

**Churrasquito de cerdo** \$4.000

hecho a las brasas acompañado puré de batata, crocante de batata, honey mustard

**Bife de chorizo** \$4.700

hecho a las brasas acompañado con salsa de champiñones y espinaca a la crema

**Ojo de bife** \$5.000

hecho a las brasas acompañado con papa rellena con queso crema, panceta y verdeo

**Lomo** \$5.000

hecho a las brasas con salsa reducción de malbec, acompañado con puré rústico de papas con panceta y verdeo

**Salmón mediterráneo** \$6.500

con salsa TERIYAKI, acompañado con vegetales grillados y arroz.

## COCINA

**Ravioles** \$3.000

(consultar por opción sin gluten)  
al pesto, de calabaza & mozzarella con salsa a elección

**Ñoquis souffle de espinaca** \$3.000

(consultar por opción sin gluten)  
con salsa de cuatro quesos

**Milanesas de ternera** \$3.500

milanesas de peceto acompañadas con un puré rústico de calabaza y bowl de ensalada mixta

**Ravioles de salmón** \$4.000

pastas al huevo con tinta de calamar rellenos de salmón rosado y acompañados con salsa crema, cherrys y albahaca

**Sushi bowl** \$4.200

cubos de salmón rosado, arroz, palta, pickles de zanahoria y pepino, queso crema, semillas de sésamo y dip de soja

**Risoto de mar** \$4.200

arroz amarillo con frutos de mar (mejillones, langostinos y camarones) y cubos de salmón rosado

**Pasta di mare** \$4.400

Pastas al huevo con tinta de calamar, acompañados por: salmón, langostinos, mejillones, camarones y cubos de salmón rosado.

## ENTREPANES

acompañados de papas fritas cuña

**Cheeseburger\*** \$2.900

con pan de papa, doble medallón de carne 120 gr con cheddar, bacon, cebolla caramelizada y pepinillos

**Felino Burger\*** \$3.700

Con pan de papas con tintas de calamar. Medallón de salmón y quinoa, cebolla caramelizada, rúcula y mayonesa de soja

**Bagel de salmón rosado\*** \$3.800

salmón ahumado sobre colchón de rúcula, pepinos encurtidos, cream cheese y mix de semillas

\* También disponible para pedir en barra



## POSTRES

Crema helada	\$1.600
Creme brulée	\$1.800
Panqueque con dulce de leche	\$1.800
Mousse de chocolate	\$2.000
Volcan de chocolate	\$2.500

## CAFETERÍA

Expreso	\$500
Americano	\$450
Café doble	\$550
Té	\$450

## AGUAS & GASEOSAS

Agua con gas	\$550
Agua sin gas	\$550
Gaseosa	\$550

## CERVEZAS

Heineken	\$1.200
Heineken 1/2 pinta	\$750
Imperial	\$900
Imperial 1/2 pinta	\$750
Blue Moon (porrón)	\$1.200

## MOCKTAILS

<b>Limonada de la casa</b> jugo de limón, almíbar, menta, jengibre	\$800
<b>Cucumber fresh</b> agua, pepino, almíbar, jugo de limón	\$800
<b>Pomelada Felino</b> jugo de pomelo natural, almíbar de romero	\$850
<b>Naranjada Patagónica</b> jugo de naranja natural, almíbar de frutos rojos	\$950
<b>Chita</b> mango, naranja, limón y sal ahumada	\$1.000
<b>Falso mojito</b> menta, lima, almíbar de maracuyá y soda	\$1.000



## COCKTAILS DE AUTOR

<b>El tano negroni</b> Frangelico   averna   campari   garrapiñada	\$2.000
<b>Hasta mañana</b> Whiskey irlandes   ron macerado en banana   almíbar de pasta de mani   albumina	\$2.000
<b>Viaje a asia</b> Sake   mango   wasabi dulce y suave   limón	\$1.800
<b>Perito romero</b> Absolut de pera   clarificado de peras   limón   soda   caviar de romero	\$1.800
<b>Mary Poppins</b> Aperol   Absolut   pepino   jugo de pomelo   almíbar   sal de cenizas de eucalipto	\$1.800
<b>Rio al sol</b> Aperol   carpano rosso macerado en laurel   espumante	\$1.800
<b>El tinto de la selva</b> Vino tinto   dulce de frutos rojos   branca   naranja	\$1.800
<b>Verano no te vayas</b> Gin   licor de flores de sauco   popurri de cítricos	\$1.800
<b>Nahuel huapi</b> Gin   yogurt natural   néctar de cítricos   limón   cordillera de amapolas	\$1.800
<b>Gin tonic</b> <i>choose your topping</i>	\$1.800
<b>Italiano_</b> Gin   punt e mes regiannito   albahaca y tomates secos   tónica	
<b>Arabe_</b> Gin   vino tinto y anís   tónica	
<b>Africano_</b> Aperol, café y tónica	
<b>Dominicano_</b> Gin   cordial de albahaca, lima y vino blanco   tónica	



## COCKTAILS CLÁSICOS

<b>New york sour</b> Scotch Whisky   almíbar   jugo de limón   albumina   vino tinto	\$1.900
<b>Pencilini</b> Scotch Whisky   miel pura   jugo de limón   extracto de jengibre	\$1.900
<b>Old fashioned</b> Bourbon   almibar   bitter angostura   naranja y cereza maraschino	\$1.800
<b>Manhatann</b> Scotch Whisky   carpano rosso   bitter angostura   cereza maraschino	\$1.800
<b>Negroni</b> Gin   campari   Carpano rosso	\$1.600
<b>Mojito</b> Ron dorado   azucar   limas   menta   soda	\$1.600
<b>Margarita smokey</b> Jose cuervo blanco   cointreau   jugo de limón   labiado de sal de cenizas	\$1.600
<b>Cynar julep</b> Cynar   jugo de pomelo rosado   almibar   menta   soda	\$1.600
<b>Carpano orange</b> Carpano rosso   soda   rodaja de naranja	\$1.200
<b>Carpano originale</b> Carpano rosso   soda   aceituna	\$1.200
<b>Branca cola</b> Fernet branca   coca cola	\$1.200



## BLENDS

<b>Gran enemigo</b> Cabernet Franc Malbec	\$20.000
<b>Mosquita muerta</b> Blend de Tintas	\$8.000
<b>Rutini</b> Cabernet Malbec	\$7.500
<b>Sapo de otro pozo</b> Blend de Tintas	\$6.500
<b>Perro callejero</b> Blend de Malbec	\$3.000
<b>La Posta</b> (vino por copa) red blend de Laura Catena	\$1.400

## MALBEC

<b>Medalla</b> Malbec	\$8.000
<b>Felino</b> Malbec	\$7.000
<b>Cuchillo de palo</b> Malbec	\$6.800
<b>Saint Felicien</b> Malbec	\$5.000
<b>Salentein</b> Reserva Malbec	\$4.000
<b>Finca la linda</b> Malbec	\$4.000
<b>Alegoría</b> Malbec	\$3.800
<b>Trumpeter</b> Malbec	\$3.800
<b>Fond de cave</b> Malbec	\$3.500
<b>La celia reserva</b> Malbec	\$3.000
<b>Rocky</b> Malbec	\$2.500
<b>Wampa</b> Malbec	\$2.500
<b>Fond de cave</b> Malbec (500ml.)	\$3.500
<b>Trumpeter</b> Malbec (375ml)	\$2.500

## CABERNET SAUVIGNON

<b>Felino</b> Cabernet Sauvignon	\$7.000
<b>El esteco</b> Cabernet Sauvignon	\$6.800
<b>Salentein</b> Reserva Cabernet Sauvignon	\$4.500
<b>Finca la Linda</b> Cabernet Sauvignon	\$4.500
<b>Trumpeter</b> Cabernet Sauvignon	\$3.800
<b>Cordero con piel de lobo</b> Cabernet Sauvignon	\$2.800



## OTRAS CEPAS

<b>Luca Syrah</b>	\$7.500
<b>Casa de herrero</b> Cabernet Franc	\$5.000
<b>Salentein reserva</b> Pinot Noir	\$4.800
<b>Fond de cave reserva</b> Cabernet Franc	\$4.700
<b>Salentein reserva</b> Merlot	\$4.500
<b>Salentein reserva</b> Cabernet Franc	\$4.200
<b>Trumpeter</b> Merlot	\$4.000

## ORGÁNICOS

<b>Domaine Bousquet Gaia</b> Cabernet Franc	\$8.000
<b>Domaine Bousquet Gaia</b> Pinot Noir Rosé	\$8.000
<b>Domaine Bousquet Gaia</b> Red Blend	\$8.000
<b>Animal</b> Malbec	\$5.200

## BLANCOS / ROSÉ

<b>Piattelli natural sweet</b> Torrontés	\$4.000
<b>Trumpeter</b> Chardonnay	\$3.800
<b>Tomero</b> Sauvignon Blanc	\$3.200
<b>Familia Gascón</b> Chardonnay	\$2.600
<b>Familia Gascón</b> Rosé	\$2.600
<b>Lola Montes</b> Rosé	\$2.000

## ESPUMANTES

<b>Barón B</b> Extra Brut	\$12.000
<b>Chandon</b> Extra Brut	\$6.000
<b>Chandon</b> Delice	\$6.000
<b>Salentein</b> Extra Brut	\$4.200
<b>Chandon</b> (187ml.)	\$2.700