



ENTRADAS

Empanadas de bondiola braseada* <i>(2 unidades - fritas o al horno)</i> con jugo de cítricos y barbacoa	\$3.300	Croquetas de osobuco braseado apanadas con panko y acompañadas de alioli de limón	\$5.000
Empanadas criollas <i>(2 unidades - fritas o al horno)</i> cortada a cuchillo con dip de pico de gallo	\$3.300	Provoleta a las brasas (V) con tomate cherry y hojas de albahaca fritas	\$6.500
Buñuelos de espinaca (V) acompañados de alioli	\$5.500	Triangulitos de mozzarella (V) acompañados por una salsa de fileto y perejil picado	\$5.800
Tortilla de papas (V) papas trozadas, sofrito y huevo	\$5.700	Rabas tubos de calamar acompañado por un alioli de limón	\$7.500

ENSALADAS

Tuna salad atún, mix de verdes, palta, huevo soft y tostón	\$7.100	Toscana Colchón de rúcula, jamón crudo, tomates secos, aceitunas, hebras de parmesano y tostón con finas hierbas.	\$8.000
Caesar salad Mix de verdes, pollo crispy o pollo grillé, croutones, y nuestro aderezo caesar <i>(Adicional langostinos \$1.500)</i>	\$8.500	Salmón ahumado con mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas	\$10.500
Vegan bowl (V) <i>(Plato caliente)</i> Quinoa, vegetales asados, y nuestra limonetta de cilantro	\$7.100	Armá tu ensalada (V) Pollo, atún o palta + 4 ingredientes a elección: cherry, zanahoria, remolacha, huevo, rúcula, mix de verdes	\$8.000

TABLAS PARA COMPARTIR

Gold cubos de mozzarella, papas bastón con cheddar y verdeo, chicken fingers con dips de salsas (barbacoa y fileto)	\$12.000
Fuegos <i>Hecho a las brasas</i> chorizo bombón, mini provoleta y dip de hongos	\$14.000



FUEGO

Parrillada de vegetales ^Y \$7.000

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

Pollo al cilantro y lima \$9.000

a las brasas acompañado de guacamole, verduras salteadas & tomates grillados

Churrasquito de cerdo \$12.000

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

Lomo \$14.000

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

Ojo de bife \$15.000

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

Entraña a la provenzal \$16.000

Hecho a las brasas acompañado de papas fritas *(Sujeto a disponibilidad)*

Salmón mediterráneo \$18.000

con salsa TERIYAKI, acompañado con vegetales grillados y arroz. (Adicional: Rúcula y parmesano \$1.000)

Barbecue Ribs \$14.000

costillar de cerdo asado a fuego lento a la barbacoa y acompañado con coleslow y fritas

COCINA

Berenjenas a la parmesana ^Y \$7.500

Berenjenas asadas, con salsa de tomate, albahaca y queso vegano.

Ñoquis souffle de espinaca ^Y \$7.600

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

Ravioles de calabaza y mozzarella ^Y \$7.400

(consultar por opción sin gluten) al pesto

Milanesas de ternera \$9.200

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

Milanesa de entraña \$14.000

milanesa de entraña acompañada de fideos caseros con manteca *(Sujeto a disponibilidad)*

Risoto de mar \$13.000

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

Pasta di mare \$13.000

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

ENTRE PANES

Consultar por pan sin gluten

Vegan Burger ^Y \$7.500

Hamburguesa a base de lentejas y curry con tomates asados y rúcula

Doble Cheeseburger \$9.500

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

Doble Blue Cheeseburger \$10.000

con pan de papa, doble medallón de carne 120 gr, rúcula, tomates asados y salsa "blue"

Salmon & Quinoa Burger \$10.500

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



POSTRES

Queso y dulce	\$3.000
Flan	\$3.300
Helado	\$3.300
Panqueque con dulce de leche	\$3.500
Creme brulée	\$4.000
Mousse de chocolate	\$4.300
Volcán de chocolate	\$5.000

CAFETERÍA

Café pocillo	\$1.500
Café jarrito	\$1.700
Café doble	\$2.000
Té	\$1.500

AGUAS & GASEOSAS

Agua con gas	\$1.800
Agua sin gas	\$1.800
Gaseosa	\$1.800

CERVEZAS

Heineken pinta	\$3.400
Heineken 1/2 pinta	\$2.200
Imperial (lager IPA roja) pinta	\$2.800
Imperial (lager IPA roja) 1/2 pinta	\$1.600
Blue Moon pinta	\$3.400
Blue Moon 1/2 pinta	\$2.200
Heineken porción	\$2.900

MOCKTAILS

Limonada de la casa jugo de limón, almíbar, menta, jengibre	\$2.600
Cucumber fresh agua, pepino, almíbar, jugo de limón	\$2.600
Pomelada Felino jugo de pomelo natural, y almíbar de romero	\$2.600
Naranjada Patagónica jugo de naranja natural, almíbar de frutos rojos, maracuyá	\$2.600

ESPUMANTES

Barón B Extra Brut	\$23.000
Chandon Extra Brut	\$11.000
Chandon Delice	\$11.000
Salentein Extra Brut	\$10.000
1888 (500ml.) Sidra	\$6.000

BLANCOS

Terrazas Gran Chardonay	\$36.000
Luca Chardonay	\$32.500
La Flor Sauvignon Blanc	\$12.000
Tomero Sauvignon Blanc	\$9.000

ROSÉ

Cuchillo de palo	\$26.000
Pulenta sil vous plait	\$24.000
Antonieta	\$15.000
Tomero Rose	\$10.000

PINOR NOIR

Primus	\$60.000
Salentein Reserva	\$12.000
Flores negras	\$11.000

ORGÁNICOS

Animal Malbec	\$12.000
Domaine Bousquet Gaia Pinot Noir Rose	\$10.000

MALBEC

Malbec Argentino	\$80.000
Cuchillo de palo	\$26.000
Felino	\$26.000
Zuccardi Q	\$17.000
Numina	\$17.000
Hey Malbec	\$15.000
Terrazas Los Chacayes	\$15.000
Saint Felicien	\$15.000
Trumpeter	\$15.000
La Flor	\$15.000
Salentein Reserva	\$12.000
Terrazas Reserva	\$12.000
Wampa	\$8.000

CABERNET FRANC

Gran Enemigo	\$70.000
Casa de herrero	\$20.000
Salentein Reserva	\$12.000

CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata	\$35.000
Zuccardi Q	\$25.000
Terrazas Reserva	\$12.000
Manos negras	\$10.000
Cordero con piel de lobo	\$8.000

BLENDS & OTRAS CEPAS

Luca Syrah	\$36.000
Hermanidad Malbec Cabernet Sauvignon Petit Verdot Merlot	\$20.000
DV Catena Cabernet Malbec	\$20.000
Sapo de otro pozo Blend de Tintas	\$18.000
Perro Callejero Blend de Malbec	\$12.000
Nicasia Red Blend	\$12.000
La Celia Malbec Cabernet	\$8.000