



ENTRADAS

EMPANADAS DE BONDIOLA \$4.800
desmechada con cebolla caramelizada y jugo de cítricos, acompañadas de salsa barbacoa.
(2 unidades - fritas o al horno)

EMPANADAS CRIOLLAS \$4.800
cortadas a cuchillo, con dip de pico de gallo
(2 unidades - fritas o al horno)

BUÑUELOS DE ESPINACA (V) \$13.000
acompañados de alioli (5 unidades)

CHORIPÁN BRIOCHE \$11.000
Dúo de chorizo bombón servidos en pan brioche
acompañados de salsa criolla o chimichurri

TRIANGULITOS DE MOZZARELLA \$11.400
mozzarella apanada con pan rallado y finas hierbas
acompañado con salsa fileto y lluvia de perejil

TORTILLA DE PAPAS (V) \$9.700
Papas españolas con cebollas rehogadas y huevo.

BURRATA (V) \$14.200
acompañada de albahaca fresca, tomates secos y
tostadas crujientes, realzada con un toque de pesto.

PROVOLETA A LAS BRASAS (V) \$11.600
Queso provolone derretido a las brasas, coronados
con cherry frescos y hojas de albahaca fritas

RABAS \$16.900
Delicado calamar frito, con una textura crujiente
por fuera y tierno por dentro, acompañado de
salsa de limón.

PAPAS FRITAS (V) \$8.000
en bastones, servidas calientes con sal

ENSALADAS

CAESAR SALAD \$18.600
Mix de verdes, pollo crispy o pollo grillé,
croutones, y nuestro aderezo caesar
(Adicional langostinos \$3.500)

VEGAN BOWL (V) \$13.400
(Plato caliente) Quinoa, vegetales asados, y
nuestra limonetta de cilantro

TOSCANA \$16.600
Colchón de rúcula, jamón crudo, tomates secos,
aceitunas, hebras de parmesano y tostón con
finas hierbas.

LANGOSTINO SALAD \$19.400
Mix de hojas frescas, langostinos salteados,
pepinillos, gajos de pomelo rosado y cherry, con
dip de salsa de cilantro.

SALMÓN AHUMADO \$20.900
con mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas

ARMÁ TU ENSALADA (V) \$14.600
Pollo, atún o palta + 4 ingredientes a
elección: cherry, zanahoria, remolacha,
huevo, rúcula, lentejas, mix de verdes

TABLAS PARA COMPARTIR

GOLD \$18.100
Cubos de mozzarella, papas bastón con cheddar y verdeo, chicken fingers con dips de salsas (barbacoa y fileto)

FUEGOS \$20.400
Hecho a las brasas. Chorizo bombón, mini provoleta y champignones salteados con tomate concases



FUEGO

PARRILLADA DE VEGETALES (V) \$14.700

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

POLLO AL CILANTRO \$18.500

Pechuga hecha a las brasas con vegetales salteados, tomate grillado & dip de salsa de cilantro

CHURRASQUITO DE CERDO \$23.600

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

LOMO \$26.700

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

OJO DE BIFE \$29.000

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

ENTRAÑA A LA PROVENZAL \$30.200

hecha a las brasas acompañada con papas fritas *(Sujeto a disponibilidad)*

SALMÓN MEDITERRÁNEO \$29.000

con salsa TERIYAKI, acompañado con vegetales salteados y arroz.
(Adicional rúcula y parmesano \$3.500)

BARBACUE RIBS \$26.700

Costillar de cerdo asado a fuego lento a la barbacoa y acompañado con coleslaw y papas fritas

COCINA

ÑOQUIS SOUFFLE (V) \$16.300

Ñoquis caseros hechos con espinacas frescas servido con salsa de cuatro quesos *(Consultar por opción sin gluten)*

RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA AL PESTO (V) \$15.400

Ravioles de calabaza y mozzarella, servidos con pesto. *(Consultar por opción sin gluten)*

SORRENTINOS DE JAMON Y QUESO \$19.100

caseros de yema, rellenos de jamón y queso, con salsa de tomate fresco y albahaca.

MILANESA DE OJO DE BIFE \$26.000

Ceja de ojo de bife apanada,, servido con crema de espinacas y queso gratinado. Acompañado de mix de verdes, tomates cherry y cebolla morada.

MILANESA NAPOLITANA \$25.000

Centro de ojo de bife apanado cubierta con salsa de tomate, jamón y muzarella. Acompañada de mix de verdes, tomates cherry y cebolla morada.

TRUCHA ESTILO CAJÚN \$22.900

Trucha marinada con salsa cajún y finas hierbas, servido con cabutia braseada en tomillo y miel, hinojo caramelizado y lima a la plancha.

TOFU AL TERIYAKI (V) \$17.500

Tofu a la plancha en salsa teriyaki, con espinacas salteadas con especias, maní tostado y chips de batata.

RISSOTO DE MAR \$21.400

Arroz carnaroli con frutos de mar (mejillones, langostinos y camarones) y cubos de salmón rosado

ENTRE PANES

Consultar por pan sin gluten

VEGAN BURGER \$14.800 (V)

Hamburguesa a base de lentejas y curry con tomates asados y rúcula, acompañada con papas fritas

DOBLE CHEESEBURGER \$17.800

Doble medallón de carne 120 gr con cheddar, panceta, cebolla caramelizada y pepinillos

SALMON & QUINOA BURGER \$18.600

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



PARA NUESTROS CACHORROS

MENÚ KIDS | Plato a elección + bebida + helado \$17.000

Mini cheeseburger con papas fritas / Mini milanesa de peceto con papas fritas o puré /
Fideos con manteca o crema

POSTRES

FLAN \$6.300

con delicada capa de caramelo, toque de vainilla,
dulce de leche y nata montada.

HELADO \$4.800

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

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$6.300

flameado con azúcar impalpable.

CRÈME BRÛLÉE \$6.500

Crema suave cubierta con crujiente azúcar
caramelizado.

MOUSSE DE CHOCOLATE \$7.400

Intenso chocolate amargo con suave crema fresca.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$8.600

de chocolate semi amargo acompañado
de helado de crema americana.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$8.600

acompañado de helado de banana split
y lluvia de galletitas.

MOCKTAILS

LIMONADA DE LA CASA \$4.800

jugo de limón, almíbar, menta y jengibre

CUCUMBER FRESH \$4.800

agua, pepino, almíbar y jugo de limón

POMELADA FELINO \$4.800

jugo de pomelo natural, y almíbar de romero

NARANJADA PATAGÓNICA \$5.300

jugo de naranja natural, almíbar de
frutos rojos, maracuyá

NESPRESSO

Caffè Espresso \$3.200

Lungo \$3.600

Caffè Latte \$5.000

Té Inti Zen - in_T Hebras \$4.000

BEBIDAS & INFUSIONES

Agua FELINO (con o sin gas) \$3.200

Agua Villavicencio (con o sin gas) \$3.700

Gaseosa (Línea CocaCola) \$3.700

Té en hebras \$3.000

CERVEZAS

Heineken pinta \$4.800

Heineken 1/2 pinta \$3.200

Imperial (lager | IPA | roja) pinta \$3.900

Imperial (lager | IPA | roja) 1/2 pinta \$2.600

Blue Moon pinta \$5.300

Blue Moon 1/2 pinta \$3.600

Heineken porrón \$4.000

Heineken 0.0 porrón \$4.000



ESPUMANTES

Barón B Extra Brut, Bodega Barón B, Valle de Uco, Mendoza	\$38.400
Chandon Extra Brut, Bodegas Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$19.800
Chandon Délice, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$19.800
Salentein Extra Brut, Salentein, Tunuyán, Mendoza	\$16.600
1888 (500ml.) Sidra, Saenz Briones, Alto Valle de Río Negro	\$10.000

BLANCOS

La Flor Sauvignon Blanc, Pulenta Estette, Luján de Cuyo, Mendoza	\$15.000
Tomero Sauvignon Blanc, Vistalba, Tunuyán, Mendoza	\$14.200
Nicasia Blanc de blancs, Catena Zapata, San Carlos, Mendoza	\$12.000

ROSÉ

Antonieta , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$22.700
Tomero Rose , Vistalba, Tunuyán, Mendoza	\$15.800
La Flor , Pulenta Estate, Luján de Cuyo, Mendoza	\$10.400

PINOR NOIR

Demencial , Finca Las Moras, Valle de Pedernal, San Juan	\$24.500
Costa & Pampa , Trapiche, Chapadmalal	\$17.400
Manos negras , Añelo, Neuquen	\$13.000

ORGÁNICOS

Animal Malbec , Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$19.900
La Oveja Torrontés , Santa Julia	\$16.500
El Burro Malbec , Santa Julia	\$15.800
Animal Chardonnay , Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$13.700
Animal Rosé , Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$13.700



MALBEC

Malbec Argentino, Catena Zapata, Lunlunta, Mendoza	\$102.800
Rutini Colección, Rutini, Tupungato, Mendoza	\$42.200
Felino, Viña Cobos, Valle de Uco, Mendoza	\$39.400
Numina, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
Achaval Ferrer Malbec, Achaval Ferrer, Luján de Cuyo	\$22.500
La Mascota, Vineyards, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000
Zuccardi Q, Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$23.800
La Flor, Pulenta Estate, Luján de Cuyo, Mendoza	\$21.200
Hey Malbec, Riccitelli, Valle de Uco, Mendoza	\$20.700
Nicasia Red Blend, Nicasia, Valle de Uco, Mendoza	\$18.900
Saint Felicien, Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	\$17.700
Nieto "Patrimonial" Malbec DOC, Nieto Senetiner, Luján de Cuyo, Mendoza	\$16.000
Salentein Reserva, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$15.100

CABERNET FRANC

Gran Enemigo, El Enemigo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$79.800
Casa de herrero, Cuchillo de Palo, Tunuyan, Valle de Uco, Mendoza	\$26.300
Zuccardi Q, Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$22.800
Salentein Reserva, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$16.400

CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$46.400
Terrazas Reserva, Terrazas de los Andes, Perdriel, Mendoza	\$25.200
Zuccardi Q, Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$22.800
Manos negras, Manos negras, Altamira, Valle de Uco, Mendoza	\$18.400

BLENDS & OTRAS CEPAS

Hermanidad Malbec Cabernet Sauvignon Petit Verdot Merlot, Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$31.700
DV Catena Cabernet Malbec, Catena Zapata, Angrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$24.200
Rutini Cabernet Sauvignon Malbec, Rutini, Tupungato, Mendoza	\$21.900
Nieto "Blend Colección" Malbec Cabernet Franc Petit Verdot, Nieto Senetiner, Luján de Cuyo, Mendoza	\$18.700
La Celia Malbec Cabernet, La Celia, Valle de Uco, Mendoza	\$13.500