



ENTRADAS

EMPANADAS DE BONDIOLA \$5.500

desmechada con cebolla caramelizada y jugo de cítricos, acompañadas de salsa barbacoa.
(2 unidades - fritas o al horno)

EMPANADAS CRIOLLAS \$5.500

cortadas a cuchillo, con dip de pico de gallo
(2 unidades - fritas o al horno)

BUÑUELOS DE ESPINACA (V) \$14.100

acompañados de alioli (5 unidades)

CHORIPÁN BRIOCHE \$13.200

Dúo de chorizo bombón servidos en pan brioche
acompañados de salsa criolla o chimichurri

TRIANGULITOS DE MOZZARELLA \$12.600

mozzarella apanada con pan rallado y finas hierbas
acompañado con salsa fileto y lluvia de perejil

TORTILLA DE PAPAS (V) \$10.500

Papas españolas con cebollas reahogadas y huevo.

BURRATA (V) \$15.700

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

PROVOLETA A LAS BRASAS (V) \$12.500

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

SOPA DE CALABAZA (V) \$6.000

Crema suave hecha con calabaza fresca, servida
en caliente con tostón de pan de campo crujiente
y aceite de oliva

ENSALADAS

CAESAR SALAD \$18.600

Mix de verdes, pollo crispy o pollo grillé,
croutones, y nuestro aderezo caesar

VEGAN BOWL (V) \$14.000

(Plato caliente) Quinoa, vegetales asados, y
nuestra limonetta de cilantro

TOSCANA \$17.600

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

LANGOSTINO SALAD \$22.000

Mix de hojas frescas, langostinos salteados,
pepinillos, gajos de pomelo rosado y cherry, con
dip de salsa de cilantro.

SALMÓN AHUMADO \$23.000

con mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas

ARMÁ TU ENSALADA (V) \$15.500

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

TABLAS PARA COMPARTIR

GOLD \$18.500

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

FUEGOS \$21.700

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



FUEGO

PARRILLADA DE VEGETALES \$15.300

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

POLLO AL CILANTRO \$19.000

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

CHURRASQUITO DE CERDO \$25.000

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

LOMO \$28.900

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

VACIO \$32.000

hecho a las brasas, acompañado de papas fritas crujientes

OJO DE BIFE \$31.000

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

ENTRAÑA A LA PROVENZAL \$32.000

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

SALMÓN MEDITERRÁNEO \$32.000

con salsa TERIYAKI, acompañado con vegetales salteados y arroz.

BARBACUE RIBS \$29.200

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

PARA SUMAR

Para los que saben que un plato se puede volver aún mejor.

Media palta \$ 1.500

Rúcula y parmesano \$ 4.500

Huevo duro o frito \$ 1.500

Extra cheddar y panceta \$ 1.500

Los acompañamientos de los platos de **Fuegos** o **Cocina** pueden cambiarse sin costo adicional por: papas fritas, puré de papa, batata, zapallo o mixto, o bien ensalada: mixta, de lechuga y tomate, de zanahoria y huevo o tomate y huevo.

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA



COCINA

ÑOQUIS SOUFFLE \$17.000

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

RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA AL PESTO \$17.000

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

SORRENTINOS DE JAMON Y QUESO \$19.700

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

MILANESA DE OJO DE BIFE CON CREMA DE ESPINACA \$27.600

Ceja de ojo de bife apanada, servida con crema de espinacas y queso gratinado por encima.

Acompañada con rúcula y parmesano.

MILANESA NAPOLITANA \$26.000

Centro de ojo de bife apanado cubierta con salsa de tomate, jamón y mozzarella.

Acompañada con rúcula y parmesano.

TRUCHA ESTILO CAJÚN \$29.000

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

GUISO DE LENTEJAS \$21.000

Con chorizo colorado, panceta y carne presentada en zapallo, cocinada al vapor con finas hierbas y tostada de pan de campo

LASAGNA DE TERNERA BRASEADA \$21.000

Capas de pasta de yema, ternera braseada desmechada y crema de espinacas.

Servida con salsa mixta y gratinada al horno con queso rallado.

ENTRE PANES

Consultar por pan sin gluten

VEGAN BURGER \$16.000

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

DOBLE CHEESEBURGER \$19.100

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

SALMON & QUINOA BURGER \$20.100

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

*Los acompañamientos de los platos de **Fuegos** o **Cocina** pueden cambiarse sin costo adicional por: papas fritas, puré de papa, batata, zapallo o mixto, o bien ensalada: mixta, de lechuga y tomate, de zanahoria y huevo o tomate y huevo.*

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA



PARA NUESTROS CACHORROS

MENÚ KIDS | Plato a elección + bebida + helado \$18.000

Mini cheeseburger con papas fritas / Mini milanesa de peceto con papas fritas o puré /
Ravioles de calabaza y mozzarella con crema o fileto / Fideos con manteca o crema

POSTRES

FLAN \$6.900

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

HELADO \$5.200

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

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$6.900

flameado con azúcar impalpable.

CRÈME BRÛLÉE \$7.100

Crema suave cubierta con crujiente azúcar
caramelizado.

MOUSSE DE CHOCOLATE \$8.000

Intenso chocolate amargo con suave crema fresca.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$8.800

de chocolate semi amargo acompañado
de helado de crema americana.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$8.800

acompañado de helado de banana split
y lluvia de galletitas.

CERVEZAS Y TRAGOS TIRADOS

Heineken pinta \$5.500

Heineken 1/2 pinta \$3.700

Imperial (lager | IPA | roja) pinta \$4.500

Imperial (lager | IPA | roja) 1/2 pinta \$3.000

Blue Moon pinta \$6.000

Blue Moon 1/2 pinta \$4.000

Heineken porrón \$4.000

Heineken 0.0 porrón \$4.000

Tinto de verano | Pedro el rojo \$5.000

MOCKTAILS

LIMONADA DE LA CASA \$4.900

jugo de limón, almíbar, menta y jengibre

CUCUMBER FRESH \$4.900

agua, pepino, almíbar y jugo de limón

POMELADA FELINO \$4.900

jugo de pomelo natural, y almíbar de romero

NARANJADA PATAGÓNICA \$4.900

jugo de naranja natural, almíbar de
frutos rojos, maracuyá

BOTELLA DE MOCKTAIL \$8.900

Limonada, cucumber fresh, pomelada o naranjada

AGUAS Y GASEOSAS

Agua FELINO (con o sin gas) \$3.400

En botella de vidrio, cuidemos juntos
nuestro hábitat natural

Agua Villavicencio (con o sin gas) \$3.900

Gaseosa (Línea CocaCola) \$3.900

INFUSIONES

Caffè Espresso \$3.400

Lungo \$3.800

Caffè Latte \$5.200

Té en hebras \$4.200



ESPUMANTES

Barón B Extra Brut, Bodega Barón B, Valle de Uco, Mendoza	\$40.000
Chandon Extra Brut, Bodegas Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$20.600
Chandon Délice, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$20.600
Salentein Extra Brut, Salentein, Tunuyán, Mendoza	\$17.300
1888 (500ml.) Sidra, Saenz Briones, Alto Valle de Río Negro	\$10.400

BLANCOS

La Flor Sauvignon Blanc, Pulenta Estette, Luján de Cuyo, Mendoza	\$15.600
Tomero Sauvignon Blanc, Vistalba, Tunuyán, Mendoza	\$15.700
Nicasia Blanc de blancs, Catena Zapata, San Carlos, Mendoza	\$13.200

ROSÉ

Antonieta , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$23.700
Tomero Rose , Vistalba, Tunuyán, Mendoza	\$16.500
La Flor , Pulenta Estate, Luján de Cuyo, Mendoza	\$12.000

PINOR NOIR

Demencial , Finca Las Moras, Valle de Pedernal, San Juan	\$27.500
Costa & Pampa , Trapiche, Chapadmalal	\$25.400
Manos negras , Añelo, Neuquen	\$13.600

ORGÁNICOS

Animal Malbec , Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$21.000
La Oveja Torrontés , Santa Julia	\$19.000
El Burro Malbec , Santa Julia	\$18.200
Animal Chardonnay , Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$15.100
Animal Rosé , Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$15.100



MALBEC

Malbec Argentino, Catena Zapata, Lunlunta, Mendoza	\$115.200
Rutini Colección, Rutini, Tupungato, Mendoza	\$43.900
Felino, Viña Cobos, Valle de Uco, Mendoza	\$39.400
Zuccardi Q, Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$24.800
Numina, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$23.500
Achaval Ferrer Malbec, Achaval Ferrer, Luján de Cuyo	\$23.000
La Mascota, Vineyards, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
La Flor, Pulenta Estate, Luján de Cuyo, Mendoza	\$22.100
Hey Malbec, Riccitelli, Valle de Uco, Mendoza	\$21.600
Nicasia Red Blend, Nicasia, Valle de Uco, Mendoza	\$19.700
Saint Felicien, Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	\$18.500
Nieto "Patrimonial" Malbec DOC, Nieto Senetiner, Luján de Cuyo, Mendoza	\$18.000
Salentein Reserva, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$16.400

CABERNET FRANC

Gran Enemigo, El Enemigo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$79.800
Casa de herrero, Cuchillo de Palo, Tunuyan, Valle de Uco, Mendoza	\$28.500
Zuccardi Q, Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$24.700
Salentein Reserva, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$17.300

CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata, Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$48.300
Terrazas Reserva, Terrazas de los Andes, Perdriel, Mendoza	\$26.300
Zuccardi Q, Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$24.200
Manos negras, Manos negras, Altamira, Valle de Uco, Mendoza	\$19.200

BLENDS & OTRAS CEPAS

Hermanidad Malbec Cabernet Sauvignon Petit Verdot Merlot, Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$34.300
DV Catena Cabernet Malbec, Catena Zapata, Angrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$25.200
Rutini Cabernet Sauvignon Malbec, Rutini, Tupungato, Mendoza	\$22.800
Nieto "Blend Colección" Malbec Cabernet Franc Petit Verdot, Nieto Senetiner, Luján de Cuyo, Mendoza	\$19.500
La Celia Malbec Cabernet, La Celia, Valle de Uco, Mendoza	\$14.100