



ENTRADAS

EMPANADAS DE BONDIOLA \$6.000
desmechada con cebolla caramelizada y jugo de cítricos, acompañadas de salsa barbacoa.
(2 unidades - fritas o al horno)

EMPANADAS CRIOLLAS \$6.000
cortadas a cuchillo, con dip de pico de gallo
(2 unidades - fritas o al horno)

BUÑUELOS DE ESPINACA  \$15.000
acompañados de alioli (5 unidades)

CHORIPÁN BRIOCHE \$13.000
Dúo de chorizo bombón servidos en pan brioche acompañados de salsa criolla o chimichurri

TRIANGULITOS DE MOZZARELLA \$13.000
mozzarella apanada con pan rallado y finas hierbas acompañado con salsa fileto y lluvia de perejil

BURRATA  \$16.000
acompañada de albahaca fresca, tomates secos y tostadas crujientes, realzada con un toque de pesto.

PROVOLETA A LAS BRASAS  \$13.000
Queso provolone derretido a las brasas, coronados con cherry frescos y hojas de albahaca fritas

RABAS \$18.000
Delicado calamar frito, con una textura crujiente por fuera y tierno por dentro, acompañado de salsa de limón.

PAPAS FRITAS  \$8.500
en bastones, servidas calientes con sal

TORTILLA DE PAPAS  \$11.200
Papas españolas con cebollas reahogadas y huevo.

ENSALADAS

CAESAR SALAD \$19.000
Mix de verdes, pollo crispy o pollo grillé, croutones, y nuestro aderezo caesar

VEGAN BOWL  \$15.000
(Plato caliente)
Quinoa al vapor con zucchini, berenjenas, morrones asados y salteados, y perejil.

TOSCANA \$18.500
Colchón de rúcula, jamón crudo, tomates secos, aceitunas, hebras de parmesano y tostón con finas hierbas.

SUSHI SALAD \$21.000
Arroz de sushi con salmón fresco, palta, semillas de sésamo, wasabi, pickles de pepino y zanahoria acompañada con una reducción de soja y un toque de ajinomoto.

SALMÓN AHUMADO \$23.500
con mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas

ARMÁ TU ENSALADA  \$16.000
Pollo, atún o palta + 4 ingredientes a elección: cherry, zanahoria, remolacha, huevo, rúcula, lentejas, mix de verdes

TABLAS PARA COMPARTIR

GOLD \$19.700
Cubos de mozzarella, papas bastón con cheddar y verdeo, chicken fingers con dips de salsas (barbacoa y fileto)

FUEGOS \$23.100
Hecho a las brasas. Chorizo bombón, mini provoleta y champignones salteados con tomate concases



FUEGO

PARRILLADA DE VEGETALES \$16.000

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

POLLO AL CILANTRO \$20.000

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

CHURRASQUITO DE CERDO \$26.500

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

LOMO \$31.000

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 \$33.000

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

ENTRAÑA A LA PROVENZAL \$35.000

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

SALMÓN MEDITERRÁNEO \$35.000

con salsa TERIYAKI, acompañado con vegetales salteados y arroz.

BARBECUE RIBS \$31.000

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

PARA SUMAR

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

Crema de espinaca con queso rallado gratinado \$1.700

Media palta \$1.700

Rúcula y parmesano \$4.500

Huevo (duro o frito) \$1.700

Extra cheddar y panceta \$1.700

*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.*

SERVICIO DE MESA \$ 2.000 | Incluye panera de recepción y agua FELINO



COCINA

ÑOQUIS SOUFFLÉ \$18.500

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

RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA AL PESTO \$18.500

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

CEVICHE DE PESCADO BLANCO \$22.300

Brótola marinada en leche de tigre, con cebolla morada, batata, chanca serrana, chips crocantes y perejil.

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO \$21.000

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

MILANESA DE CEJA DE OJO DE BIFE CON CREMA DE ESPINACA \$28.500

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

MILANESA DE CENTRO DE OJO DE BIFE NAPOLITANA \$27.000

Centro de ojo de bife apanado cubierto con salsa de tomate, jamón y mozzarella. Acompañada con rúcula y parmesano.

TRUCHA ESTILO CAJÚN \$31.000

Filete de trucha marinada con salsa cajún y finas hierbas, acompañado de cabutia braseada al tomillo y miel, hinojo caramelizado y lima asada.

MALFATTI \$21.000

Bocados de espinaca y queso ricota, bañados en una suave salsa de crema y gratinados con queso rallado.

LASAGNA DE TERNERA BRASEADA \$22.000

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

CÉSAR BURGER \$20.000

Hamburguesa en pan de papa con medallón de pollo de 150 g apanado en cereales, lechuga francesa, aderezo César y queso rallado. Acompañada de papas fritas.

DOBLE CHEESEBURGER \$21.000

Hamburguesa en pan de papa con doble medallón de carne 120g grs. cheddar, panceta, cebolla caramelizada y pepinillos. Acompañada de papas fritas.

SALMON & QUINOA BURGER \$21.000

Hamburguesa en pan de tinta de calamar, con medallón de salmón y quinoa, cebolla caramelizada, rúcula y mayonesa de soja. Acompañada de papas fritas.

*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.*

SERVICIO DE MESA \$ 2.000 | Incluye panera de recepción y agua FELINO



PARA NUESTROS CACHORROS

MENÚ KIDS | (Plato + bebida + postre) a elección \$19.000

PLATO PRINCIPAL : Cheeseburger con papas fritas | Milanesa de peceto con papas fritas o puré | Raviolos de calabaza y mozzarella con crema o fileto | Ñoquis de papa con crema o fileto (sin gluten)

BEBIDA : Agua Felino | Gaseosa | Mocktail **POSTRE:** Helado | Flan

POSTRES

FLAN \$7.500

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

HELADO \$6.400

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

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$7.500

flameado con azúcar impalpable.

CRÈME BRÛLÉE \$7.500

Crema suave cubierta con crujiente azúcar caramelizado.

MOUSSE DE CHOCOLATE \$8.500

Intenso chocolate amargo con suave crema fresca.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$9.000

Volcán de chocolate semi amargo acompañado de helado de crema americana.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$9.000

Volcán de dulce de leche acompañado de helado de banana split y lluvia de galletitas.

CERVEZAS Y TRAGOS TIRADOS

Heineken pinta \$6.500

Heineken 1/2 pinta \$4.400

Imperial (lager | amber) pinta \$5.500

Imperial (lager | amber) 1/2 pinta \$3.700

Blue Moon pinta \$7.500

Blue Moon 1/2 pinta \$5.000

Heineken porrón \$4.500

Heineken 0.0 porrón \$4.500

Pedro el rojo | Tinto de verano tirado \$5.500

MOCKTAILS

LIMONADA DE LA CASA \$4.900

Limón | almíbar | menta | jengibre

CUCUMBER FRESH \$4.900

Limón | pepino | almíbar

POMELADA FELINO \$4.900

Pomelo natural | almíbar de romero

NARANJADA PATAGÓNICA \$4.900

Naranja natural | almíbar de maracuyá

NARANJADA TROPICAL \$4.900

Naranja natural | almíbar de maracuyá

FALSO MOJITO \$5.400

Menta | lima | almíbar de maracuyá | soda

BOTELLA | JARRA DE MOCKTAIL \$8.400

Limonada, cucumber fresh, pomelada o naranjada

AGUAS Y GASEOSAS

Agua Villavicencio (con o sin gas) \$3.900

Gaseosa (Línea CocaCola) \$3.900

INFUSIONES

Caffè Espresso (pocillo) \$3.400

Lungo (jarrito) \$3.800

Caffè Latte \$5.200

Té en hebras \$4.200



ESPUMANTES

Barón B , Extra Brut, Barón B, Valle de Uco, Mendoza		\$42.000
Chandon , Extra Brut, Chandon, Valle de Uco, Mendoza		\$21.000
Chandon , Délice, Chandon, Valle de Uco, Mendoza		\$21.000
Salentein , Brut Nature, Salentein, Tunuyán, Mendoza		\$19.000
Mumm Cuvée Réserve , Extra Brut, Mumm, Luján de Cuyo, Mendoza	Lata: \$9.000	\$15.000
1888 , Sidra, Saenz Briones, Alto Valle de Río Negro, Río Negro	750 ml	\$9.000

BLANCOS

Cuchillo de Palo , Corte de Blancas, Casa Pirque, Valle de Uco, Mendoza	\$21.000
Salentein Reserve , Chardonnay, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$17.000
Nicasia , Blanc de Blancs, Catena Zapata, San Carlos, Mendoza	\$14.000
Cafayate Reserve , Torrontés, Cafayate, Cafayate, Salta	\$13.000

ROSÉ

Antonieta , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$26.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$15.000

PINOR NOIR

Costa & Pampa , Trapiche, Chapadmalal, Buenos Aires	\$35.000
Demencial , Finca Las Moras, Valle de Pedernal, San Juan	\$29.000
Manos Negras , Manos Negras, Añelo, Neuquén	\$20.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000
Salentein Reserve , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$17.000

ORGÁNICOS

Animal , Malbec, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$21.000
Animal , Chardonnay, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$19.000



MALBEC

Malbec Argentino , Catena Zapata, Lunlunta, Mendoza	\$130.000
Felino , Viña Cobos, Valle de Uco, Mendoza	\$40.000
Araucana Río de Los Ciervos , Ribera del Cuarzo, Valle Azul, Río Negro	\$36.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
La Flor , Pulenta Estate, Luján de Cuyo, Mendoza	\$24.000
Numina , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
La Mascota , La Mascota, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
Hey Malbec , Riccitelli, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000
Fausto , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000
Saint Felicien , Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	\$18.000
Cuchillo de Palo , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$18.000
Salentein Reserva , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$17.000
Cafayate Terroir de altura , Etchart, Cafayate, Salta	\$16.000
Salentein Killka , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$14.000

CABERNET FRANC

Gran Enemigo , El Enemigo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$84.000
Etchart Single Vineyard , Etchart, Cafayate, Salta	\$26.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	\$18.500
Salentein Reserva , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$17.500

CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$45.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
Manos Negras , Manos Negras, Altamira, Mendoza	\$20.000

BLENDS & OTRAS CEPAS

Hermanidad , Malbec Cabernet Petit Verdot Merlot, Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$34.000
DV Catena , Cabernet Malbec, Catena Zapata, Agrelo, Mendoza	\$25.000
Fabre Montmayou Terruño Reserva , Merlot, Fabre Montmayou, Luján de Cuyo, Mendoza	\$18.000
Nicasia Red Blend , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$15.000
La Celia , Malbec Cabernet, La Celia, Valle de Uco, Mendoza	\$14.000