



## ENTRADAS

---

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

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

**BUÑUELOS DE ESPINACA** (V) \$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** (V) \$16.000  
acompañada de albahaca fresca, tomates secos y tostadas crujientes, realizada con un toque de pesto.

**PROVOLETA A LAS BRASAS** (V) \$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** (V) \$8.500  
en bastones, servidas calientes con sal

**TORTILLA DE PAPAS** (V) \$11.200  
Papas españolas con cebollas rehogadas y huevo.

## ENSALADAS

---

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

**VEGAN BOWL** (V) \$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.

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

**ARMÁ TU ENSALADA** (V) \$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.*



## COCINA

---

### ÑOQUIS SOUFFLÉ (Consultar por opción ) \$18.500

Ñoquis caseros hechos con espinacas frescas servidos con salsa de cuatro quesos

### RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA AL PESTO (Consultar por opción ) \$18.500

Ravioles de calabaza y mozzarella, servidos con pesto.

### 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

---

### CAESAR BURGER \$20.000

Hamburguesa en pan de papa con medallón de pollo de 150 g apanado en cereales, lechuga francesa, aderezo caesar 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.



## 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 | Ravioles 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

### POMELOADA FELINO \$4.900

Pomelo natural | almíbar de romero

### NARANJADA PATAGÓNICA \$4.900

Naranja natural | almíbar de frutos rojos

### 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

---

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

## BLANCOS

---

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

## ROSÉ

---

<b>Antonieta</b> , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$26.000
<b>Casa de Herrero</b> , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$15.000

## PINOT NOIR

---

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

## ORGÁNICOS

---

<b>Animal</b> , Malbec, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$21.000
<b>Animal</b> , Chardonnay, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$19.000



## MALBEC

---

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

## CABERNET FRANC

---

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

## CABERNET SAUVIGNON

---

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

## BLEND & OTRAS CEPAS

---

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