



ENTRADAS

EMPANADAS DE BONDIOLA \$6.500

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

EMPANADAS CRIOLLAS \$6.500

cortadas a cuchillo, con dip de salsa criolla.
(2 unidades - fritas o al horno)

BUÑUELOS DE ESPINACA 🌱 \$16.000

acompañados de alioli. (5 unidades)

CHORIPÁN BRIOCHE \$12.000

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

CHORI Y MORCI BOMBÓN \$12.000

Chorizo y morcilla bombón acompañado con criolla y chimichurri.
(2 unidades de chorizo y 2 unidades de morcilla)

TRIANGULITOS DE MOZZARELLA 🌱 \$14.000

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

BURRATA 🌱 \$18.000

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

PROVOLETA A LAS BRASAS 🌱 🌾 \$15.000

Queso provolone derretido a las brasas, coronados con cherry frescos y hojas de albahaca.

RABAS \$19.000

Calamar frito, con una textura crujiente por fuera y tierno por dentro, acompañado de alioli de limón.

ENSALADAS

CAESAR SALAD \$22.000

Mix de verdes, pollo crispy o grillé, croutones, aderezo caesar y hebras de parmesano.

VEGAN BOWL 🌱 🌾 🌱 \$16.000

(Plato caliente)

Quinoa al vapor con zucchini, berenjenas, morrones salteados y terminados con perejil.

TOSCANA \$20.000

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

SUSHI SALAD \$23.000

Arroz de sushi con salmón fresco, palta, semillas de sésamo, wasabi, pickles de pepino y zanahoria; reducción de soja con un toque de ajinomoto.

SALMÓN AHUMADO 🌾 \$25.000

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

ARMÁ TU ENSALADA 🌱 🌾 🌱 \$17.000

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

TABLAS PARA COMPARTIR

Pican tres, comen dos

GOLD \$21.000

Cubos de mozzarella con dip de fileto, papas bastón con cheddar y verdeo y chicken fingers con dip de salsa barbacoa

FUEGOS \$26.000

Hecho a las brasas. Chorizo y morcilla bombón, mollejas, mini provoleta y tostones con finas hierbas

SERVICIO DE MESA \$ 2.500 | Incluye panera de recepción y agua libre FELINO

🌱 vegetariano | 🌱 vegano | 🌾 sin gluten (nuestra cocina no es 100% libre de gluten)



FUEGO

BIFE DE CHORIZO MARIPOSA 🌱 \$34.000
500 grs. con criolla, chimichurri. o provenzal

MATAMBRITO DE CERDO 🌱 \$23.000
500 grs. Acompañado con limón asado y criolla, chimichurri o provenzal

PECHUGA DE POLLO 🌱 \$18.000
400 grs. Acompañado con limón asado y criolla, chimichurri. o provenzal

VACIO 🌱 \$32.000
500 grs. con criolla, chimichurri. o provenzal

OJO DE BIFE 🌱 \$32.000
450 grs. con criolla, chimichurri. o provenzal

ENTRAÑA 🌱 \$38.000
400 grs. con criolla, chimichurri. o provenzal
(Sujeto a disponibilidad)

ASADO BANDERITA 🌱 \$32.000
500 grs con criolla, chimichurri. o provenzal
Corte rústico. (Sujeto a disponibilidad)

BARBECUE RIBS \$26.000
500 grs. de costillar de cerdo asado a fuego lento a la barbacoa.

PARA SUMAR

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

Media palta 🌱 🌱 🌱 \$3.000

Huevo (duro o frito) 🌱 🌱 \$2.000

Extra cheddar y panceta \$2.500

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS FRITAS 🌱 🌱 \$9.000
Porción de papas fritas bastón.

PURÉ RÚSTICO 🌱 \$8.000
de calabaza, batata o papa.

ENSALADA A ELECCIÓN 🌱 \$7.000
Hasta tres ingredientes a elección: mix de verdes | tomate cebolla | zanahoria | huevo | remolacha.

RÚCULA Y PARMESANO 🌱 🌱 \$9.000
Rúcula fresca y hebras de queso parmesano.

ENSALADA COLESLAW 🌱 \$7.000
Rapollo blanco y morado con zanahoria y salsa coleslaw.

PAPA RELLENA \$9.000
Rellena con queso crema, panceta reahogada y verdeo.

CREMA DE ESPINACA 🌱 \$9.000
Espinaca fresca y crema, gratinada con queso parmesano.

VEGETALES A LA PARRILLA 🌱 🌱 🌱 \$7.000
Zucchini, zanahoria, morrón, berenjena, batata, calabaza.

SERVICIO DE MESA \$ 2.500 | Incluye panera de recepción y agua libre FELINO

🌱 vegetariano | 🌱 vegano | 🌱 sin gluten (nuestra cocina no es 100% libre de gluten)



COCINA

ÑOQUIS SOUFFLÉ (Consultar por opción) \$20.000

Ñoquis caseros de espinaca servidos con salsa: cuatro quesos | fileto | rosa

RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA (Consultar por opción) \$20.000

servidos con nueces y al pesto. Pude cambiarse la salsa por fileto o rosa.

CEVICHE DE PESCADO BLANCO \$24.000

Lenguado marinado en leche de tigre, con cebolla morada, batata, maíz frito, lluvia de chips crocantes y perejil.

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO \$22.000

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

MILANESA DE CEJA DE OJO DE BIFE GRATINADA CON ESPINACA \$29.000

acompañado de rúcula y parmesano.

MILANESA DE OJO DE BIFE A LA NAPOLITANA \$28.000

acompañado de rúcula y parmesano.

TRUCHA SALMONADA \$32.000

Filet de trucha marinado con salsa cajún y finas hierbas, acompañada de cabutia braseada y miel; hinojo caramelizado y limón asado.

SALMÓN MEDITERRÁNEO \$36.000

Filet de salmón a la parrilla acompañado con vegetales salteados y arroz, chips de batata, limón asado, bañado con salsa teriyaki

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 \$23.000

Capas de pasta de yema, ternera braseada desmechada y crema de espinacas. Servida con salsa mixta y gratinada al horno con queso rallado.

CHURRASQUITO DE CERDO \$29.000

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

ENTRE PANES

Consultar por pan sin gluten

DOBLE CHEESEBURGER \$23.000

hamburguesa en pan de papa con doble medallón de carne (120 grs c/u), con cheddar, panceta, cebolla caramelizada y pepinillos.

SALMON & QUINOA BURGER \$22.000

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

SERVICIO DE MESA \$ 2.500 | Incluye panera de recepción y agua libre FELINO

 vegetariano |  vegano |  sin gluten (nuestra cocina no es 100% libre de gluten)



PARA NUESTROS CACHORROS

MENÚ KIDS | (Plato + bebida + postre) a elección \$20.000

PLATO PRINCIPAL | Cheeseburguer 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 **BEBIDA** | Agua FELINO | Gaseosa | Mocktails **POSTRE** | Helado (1 bocha) | Flan | **Consultar por opciones** 🍷

POSTRES

FLAN \$8.000

servido con una delicada capa de caramelo, combinado con dulce de leche y crema.

HELADO \$8.000

a la crema. Dos bochas a elección: Dulce de leche | Americana | Frutilla | Banana split | Limón

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$8.500

relleno con dulce de leche y flameado con azúcar impalpable.

CRÈME BRÛLÉE \$9.000

Crema suave cubierta con una capa crujiente de azúcar caramelizado.

MOUSSE DE CHOCOLATE \$9.500

Intenso chocolate amargo (60% cacao) acompañado de una suave crema y crocantes de galletita.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$10.000

semi amargo acompañado de helado de crema americana y lluvia de galletitas.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$10.000

acompañado de helado de banana split y lluvia de galletitas.

CERVEZAS

Heineken pinta \$7.500

Heineken 1/2 pinta \$5.000

Imperial (lager | amber) pinta \$6.500

Imperial (lager | amber) 1/2 pinta \$4.400

Blue Moon pinta \$9.000

Blue Moon 1/2 pinta \$6.000

Heineken porrón \$5.500

Heineken 0.0 porrón \$5.500

MOCKTAILS

LIMONADA DE LA CASA \$5.500

Limón | almíbar | menta | jengibre

CUCUMBER FRESH \$5.500

Limón | pepino | almíbar

POMELADA FELINO \$5.500

Pomelo natural | almíbar de romero

NARANJADA PATAGÓNICA \$5.500

Naranja natural | almíbar de frutos rojos

NARANJADA TROPICAL \$5.500

Naranja natural | almíbar de maracuyá

FALSO MOJITO \$6.000

Menta | lima | almíbar de maracuyá | soda

BOTELLA | JARRA DE MOCKTAIL \$9.400

Limonada, cucumber fresh, pomelada o naranjada

AGUAS Y GASEOSAS

Agua Villavicencio (con o sin gas) \$4.000

Gaseosa (Línea CocaCola) \$4.000

INFUSIONES

Caffè Espresso (pocillo) \$3.500

Lungo (jarrito) \$4.000

Caffè Latte \$5.200

Té en hebras \$4.200

SERVICIO DE MESA \$ 2.500 | Incluye panera de recepción y agua libre FELINO

🌱 vegetariano | 🥗 vegano | 🍷 sin gluten (nuestra cocina no es 100% libre de gluten)



ESPUMANTES

Barón B Extra Brut Cuvée Spéciale , Extra Brut, Barón B, Valle de Uco, Mendoza	\$45.500
Chandon , Extra Brut, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
Chandon , Délice, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
Salentein , Brut Nature, Salentein, Tunuyán, Mendoza	\$20.000
Mumm Cuvée Réserve , Extra Brut, Mumm, Luján de Cuyo, Mendoza	Lata: \$9.500 \$16.000
1888 , Sidra, Saenz Briones, Alto Valle de Río Negro, Río Negro	\$9.500

BLANCOS

Cuchillo de Palo , Corte de Blancas, Casa Pirque, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000
Salentein Reserve , Chardonnay, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$18.000
Nicasia , Blanc de Blancs, Catena Zapata, San Carlos, Mendoza	\$15.000
Cafayate Reserve , Torrontés, Cafayate, Cafayate, Salta	\$13.500

ROSÉ

Antonieta , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$27.500
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$16.000

PINOT NOIR

Costa & Pampa , Trapiche, Chapadmalal, Buenos Aires	\$37.000
Demencial , Finca Las Moras, Valle de Pedernal, San Juan	\$30.500
Manos Negras , Manos Negras, Añelo, Neuquén	\$21.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$20.000
Salentein Reserve , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$18.000

ORGÁNICOS

Animal , Malbec, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$22.000
Animal , Chardonnay, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$20.000



MALBEC

Malbec Argentino , Catena Zapata, Lunlunta, Mendoza	\$140.500
Felino , Viña Cobos, Valle de Uco, Mendoza	\$42.000
Araucana Río de Los Ciervos , Ribera del Cuarzo, Valle Azul, Río Negro	\$38.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
La Flor , Pulenta Estate, Luján de Cuyo, Mendoza	\$25.000
Numina , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
La Mascota , La Mascota, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
Hey Malbec , Riccitelli, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
Fausto , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$20.000
Saint Felicien , Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	\$19.000
Cuchillo de Palo , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000
Salentein Reserva , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$18.000
Cafayate Terroir de altura , Etchart, Cafayate, Salta	\$17.000
Salentein Killka , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$15.000

CABERNET FRANC

Gran Enemigo , El Enemigo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$91.000
Etchart Single Vineyard , Etchart, Cafayate, Salta	\$27.500
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	\$19.500
Salentein Reserva , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$18.500

CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$47.500
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
Manos Negras , Manos Negras, Altamira, Mendoza	\$21.000

BLENDS & OTRAS CEPAS

Hermanidad , Malbec Cabernet Petit Verdot Merlot, Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$35.000
DV Catena , Cabernet Malbec, Catena Zapata, Agrelo, Mendoza	\$26.000
Fabre Montmayou Terruño Reserva , Merlot, Fabre Montmayou, Luján de Cuyo, Mendoza	\$18.500
Nicasia Red Blend , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$15.500
La Celia , Malbec Cabernet, La Celia, Valle de Uco, Mendoza	\$14.500