



ENTRADAS

EMPANADAS DE BONDIOLA \$7.000

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

EMPANADAS CRIOLLAS \$7.000

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 \$12.000

Dúo de chorizos bombón servidos en pan de papa, acompañados de salsa criolla y chimichurri

CHORI Y MORCI BOMBÓN \$14.000

Chorizo y morcilla bombón, acompañados de salsa criolla y chimichurri.
(2 unidades de chorizo y 2 unidades de morcilla)

TRIANGULITOS DE MOZZARELLA 🌱 \$15.000

Mozzarella apanada con pan rallado y finas hierbas, acompañada 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 🌱 🌾 \$16.000

Queso provolone derretido a las brasas, coronado con tomate deshidratado y rúcula.

RABAS \$18.000

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

ENSALADAS

CAESAR SALAD \$23.000

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

TOSCANA \$21.000

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

SUSHI SALAD \$25.000

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

SALMÓN AHUMADO 🌱 🌾 \$27.000

Con colchón de mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas de sésamo.

ARMÁ TU ENSALADA 🌱 🌾 🌱 \$18.000

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 \$22.000

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, miniprovoleta 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 🌱 \$36.000
500 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal

MATAMBRITO DE CERDO 🌱 \$26.000
500 grs. Acompañado con limón asado y criolla, chimichurri o provenzal

PECHUGA DE POLLO 🌱 \$20.000
400 grs. Acompañada con limón asado y criolla, chimichurri o provenzal

VACÍO 🌱 \$35.000
500 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

OJO DE BIFE 🌱 \$38.000
450 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

ENTRAÑA 🌱 \$41.000
400 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.
(Sujeto a disponibilidad)

ASADO BANDERITA 🌱 \$41.000
500 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.
Corte rústico. (Sujeto a disponibilidad)

BARBECUE RIBS \$28.000
500 grs. de costillar de cerdo asado a fuego lento a la barbacoa.

PARA SUMAR

Para los que saben que un plato puede volverse aún mejor.

Media palta 🌱 🌱 🌱 \$3.200

Huevo (duro o frito) 🌱 🌱 \$2.200

Extra cheddar y panceta \$2.700

ACOMPañAMIENTOS

PAPAS FRITAS 🌱 🌱 \$9.500
Porción de papas fritas bastón.

PURÉ RÚSTICO 🌱 \$8.500
De calabaza, batata o papa.

ENSALADA A ELECCIÓN 🌱 \$7.500
Hasta tres ingredientes a elección: mix de verdes | tomate cebolla | zanahoria | huevo | remolacha.

RÚCULA Y PARMESANO 🌱 🌱 \$9.500
Rúcula fresca y hebras de queso parmesano.

ENSALADA COLESLAW 🌱 \$7.500
Repollo blanco y morado con zanahoria y salsa coleslaw.

PAPA RELLENA \$9.500
Rellena con queso crema, panceta rehogada y verdeo.

CREMA DE ESPINACA 🌱 \$9.500
Espinaca fresca y crema, gratinada con queso parmesano.

VEGETALES A LA PARRILLA 🌱 🌱 🌱 \$7.500
Zucchini, zanahoria, morrón, berenjena, batata y 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) \$22.000

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

RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA (Consultar por opción) \$22.000

servidos con nueces y al pesto. La salsa puede cambiarse por fileto o rosa.

GUISO DE LENTEJAS \$22.000

Con chorizo colorado, panceta y carne, cocinado al vapor con finas hierbas y tostada de pan de campo.

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO GRATINADA CON ESPINACA \$29.000

Acompañada de fettuccini con manteca y parmesano.

MILANESA A LA NAPOLITANA \$26.000

Acompañada de rúcula y parmesano.

TRUCHA SALMONADA \$34.000

Filet de trucha marinado con salsa cajún y finas hierbas, acompañado de cabutia braseada con miel, hinojo caramelizado y limón asado. (Sujeto a disponibilidad)

SALMÓN MEDITERRÁNEO \$39.000

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

LASAGNA DE TERNERA BRASEADA \$25.000

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

CHURRASQUITO DE CERDO \$31.000

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

RISOTTO DE HONGOS \$26.000

Arroz con hongos de pino y champiñones salteados, reducción de vino blanco, manteca y parmesano.

ENTRE PANES

Consultar por pan sin gluten

DOBLE CHEESEBURGER \$23.000

Hamburguesa en pan de papa con doble medallón de carne (120 g c/u), 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 \$21.000

PLATO PRINCIPAL | Cheeseburger con papas fritas | Milanesa de ternera o pollo con papas fritas o puré | Raviolos de calabaza y mozzarella con crema o fileto | Ñoquis de papa con crema o fileto.

POSTRE | Helado (1 bocha) | Flan | **Consultar por opciones.**

POSTRES

FLAN \$9.000

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

HELADO \$9.000

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

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$10.000

Relleno con dulce de leche y flameado con azúcar impalpable.

CRÈME BRÛLÉE \$10.000

Crema suave cubierta con una capa crujiente de azúcar caramelizado.

MOUSSE DE CHOCOLATE \$11.000

Chocolate amargo intenso (60% cacao) acompañado de crema suave y crocantes de galletita.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$12.000

semimamargo, acompañado de helado de crema americana y lluvia de galletitas..

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$12.000

Acompañado de helado de banana split y lluvia de galletitas.

CERVEZAS

Heineken pinta	\$8.000
Heineken 1/2 pinta	\$5.400
Imperial (lager amber) pinta	\$7.000
Imperial (lager amber) 1/2 pinta	\$4.700
Blue Moon pinta	\$9.000
Blue Moon 1/2 pinta	\$6.000
Heineken porrón	\$5.800
Heineken 0.0 porrón	\$5.800

MOCKTAILS

LIMONADA DE LA CASA \$6.000

Limón | almíbar | menta | jengibre

CUCUMBER FRESH \$6.000

Limón | pepino | almíbar

POMELADA FELINO \$6.000

Pomelo natural | almíbar de romero

NARANJADA PATAGÓNICA \$6.000

Naranja natural | almíbar de frutos rojos

NARANJADA TROPICAL \$6.000

Naranja natural | almíbar de maracuyá

FALSO MOJITO \$6.600

Menta | lima | almíbar de maracuyá | soda

BOTELLA | JARRA DE MOCKTAIL \$11.000

Limonada, cucumber fresh, pomelada o naranjada

AGUAS Y GASEOSAS

Agua Villavicencio (con o sin gas)	\$4.200
Gaseosa (Línea CocaCola)	\$4.200

INFUSIONES

Caffè Espresso (pocillo)	\$3.700
Lungo (jarrito)	\$4.200
Caffè Latte	\$5.500
Té en hebras	\$4.500

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	\$48.000
Chandon , Extra Brut, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
Chandon , Délice, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
Salentein , Brut Nature, Salentein, Tunuyán, Mendoza	\$21.000
Mumm Cuvée Réserve , Extra Brut, Mumm, Luján de Cuyo, Mendoza	Lata: \$10.000 \$17.000
1888 , Sidra, Saenz Briones, Alto Valle de Río Negro, Río Negro	\$10.000

BLANCOS

Cuchillo de Palo , Corte de Blancas, Casa Pirque, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
Salentein Reserve , Chardonnay, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000
Nicasia , Blanc de Blancs, Catena Zapata, San Carlos, Mendoza	\$16.000
Cafayate Reserve , Torrontés, Cafayate, Cafayate, Salta	\$14.300

ROSÉ

Antonieta , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$29.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$17.000

PINOT NOIR

Costa & Pampa , Trapiche, Chapadmalal, Buenos Aires	\$39.000
Demencial , Finca Las Moras, Valle de Pedernal, San Juan	\$29.000
Manos Negras , Manos Negras, Añelo, Neuquén	\$22.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$21.000
Salentein Reserve , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000

ORGÁNICOS

Animal , Malbec, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$17.000
Animal , Chardonnay, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$17.000



MALBEC

Malbec Argentino , Catena Zapata, Lunlunta, Mendoza	\$140.500
Felino , Viña Cobos, Valle de Uco, Mendoza	\$44.000
Araucana Río de Los Ciervos , Ribera del Cuarzo, Valle Azul, Río Negro	\$40.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$26.000
La Flor , Pulenta Estate, Luján de Cuyo, Mendoza	\$25.000
Numina , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
La Mascota , La Mascota, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
Hey Malbec , Riccitelli, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
Fausto , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$21.000
Saint Felicien , Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	\$20.000
Cuchillo de Palo , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$20.000
Salentein Reserva , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$19.000
Cafayate Terroir de altura , Etchart, Cafayate, Salta	\$18.000
Salentein Killka , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$16.000

CABERNET FRANC

Gran Enemigo , El Enemigo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$95.000
Etchart Single Vineyard , Etchart, Cafayate, Salta	\$29.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$26.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	\$20.000
Salentein Reserva , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$19.500

CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$50.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$26.000
Manos Negras , Manos Negras, Altamira, Mendoza	\$22.000

BLENDS & OTRAS CEPAS

Hermanidad , Malbec Cabernet Petit Verdot Merlot, Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$37.000
DV Catena , Cabernet Malbec, Catena Zapata, Agrelo, Mendoza	\$27.000
Fabre Montmayou Terruño Reserva , Merlot, Fabre Montmayou, Luján de Cuyo, Mendoza	\$19.500
Nicasia Red Blend , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$16.500
La Celia , Malbec Cabernet, La Celia, Valle de Uco, Mendoza	\$15.500