



## ENTRADAS

---

### EMPANADAS DE BONDIOLA \$7.500

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

### EMPANADAS CRIOLLAS \$7.500

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

### BUÑUELOS DE ESPINACA 🍃 \$17.000

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 🍃 \$16.000

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 \$24.000

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

### TOSCANA \$22.000

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

### SUSHI SALAD \$26.000

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 🌾 🍃 \$28.000

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

### ARMÁ TU ENSALADA 🍃 🌾 🍃 \$19.000

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 \$23.000

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

### FUEGOS \$30.000

Variedad de brasas del día, acompañada de miniprovoleta y tostones con finas hierbas.

SERVICIO DE MESA \$ 2.800 | 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** 🌱 \$40.000  
500 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal

**MATAMBRITO DE CERDO** 🌱 \$28.000  
500 grs. Acompañado con limón asado y criolla, chimichurri o provenzal

**PECHUGA DE POLLO** 🌱 \$23.000  
400 grs. Acompañada con limón asado y criolla, chimichurri o provenzal

**VACÍO** 🌱 \$38.000  
500 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

**OJO DE BIFE** 🌱 \$42.000  
450 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

**ENTRAÑA** 🌱 \$45.000  
400 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.  
(Sujeto a disponibilidad)

**ASADO BANDERITA** 🌱 \$45.000  
500 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.  
Corte rústico. (Sujeto a disponibilidad)

**BARBECUE RIBS** \$29.000  
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** 🌱 🌱 🌱 \$3.500

**Huevo (duro o frito)** 🌱 🌱 \$2.500

**Extra cheddar y panceta** \$3.000

## ACOMPAÑAMIENTOS

---

**PAPAS FRITAS** 🌱 🌱 \$10.000  
Porción de papas fritas bastón.

**PURÉ RÚSTICO** 🌱 \$9.000  
De calabaza, batata o papa.

**ENSALADA A ELECCIÓN** 🌱 🌱 🌱 \$8.000  
Hasta tres ingredientes a elección: mix de verdes | tomate cebolla | zanahoria | huevo | remolacha.

**RÚCULA Y PARMESANO** 🌱 🌱 \$10.000  
Rúcula fresca y hebras de queso parmesano.

**ENSALADA COLESLAW** 🌱 \$8.000  
Repollo blanco y morado con zanahoria y salsa coleslaw.

**PAPA RELLENA** \$10.000  
Rellena con queso crema, panceta rehogada y verdeo.

**CREMA DE ESPINACA** 🌱 \$10.000  
Espinaca fresca y crema, gratinada con queso parmesano.

**VEGETALES A LA PARRILLA** 🌱 🌱 🌱 \$8.000  
Zucchini, zanahoria, morrón, berenjena, batata y calabaza.

SERVICIO DE MESA \$ 2.800 | 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 ) \$23.000

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

### SORRENTINOS CAPRESSE \$25.000

Sorrentinos caseros capresse servidos con salsa a elección: cuatro quesos | fileto | rosa

### RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA (Consultar por opción ) \$23.000

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

### TRUCHA SALMONADA \$36.000

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 \$41.000

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 \$27.000

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

### CHURRASQUITO DE CERDO \$33.000

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

### GUISO DE LENTEJAS \$23.000

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

### MILANESA A LA NAPOLITANA \$28.000

Acompañada de rúcula y parmesano.

### MILANESA DE BIFE DE CHORIZO GRATINADA CON ESPINACA \$31.000

Acompañada de fettuccini con manteca y parmesano.

### RISOTTO DE HONGOS \$27.000

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

## ENTRE PANES

Consultar por pan sin gluten

---

### DOBLE CHEESEBURGER \$24.000

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

### SALMON & QUINOA BURGER \$23.000

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

---

SERVICIO DE MESA \$ 2.800 | 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 \$22.000**

**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 \$10.000

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

#### PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$11.000

Relleno con dulce de leche y flameado con azúcar impalpable.

#### CRÈME BRÛLÉE \$11.000

Crema suave cubierta con una capa crujiente de azúcar caramelizado.

#### MOUSSE DE CHOCOLATE \$12.000

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

#### VOLCÁN DE CHOCOLATE \$13.000

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

#### VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$13.000

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	\$6.000
Heineken 0.0 porrón	\$6.000

### MOCKTAILS

#### LIMONADA DE LA CASA \$6.500

Limón | almíbar | menta | jengibre

#### CUCUMBER FRESH \$6.500

Limón | pepino | almíbar

#### POMELADA FELINO \$6.500

Pomelo natural | almíbar de romero

#### NARANJADA PATAGÓNICA \$6.500

Naranja natural | almíbar de frutos rojos

#### NARANJADA TROPICAL \$6.500

Naranja natural | almíbar de maracuyá

#### FALSO MOJITO \$7.200

Menta | lima | almíbar de maracuyá | soda

#### BOTELLA | JARRA DE MOCKTAIL \$10.400

Limonada, cucumber fresh, pomelada o naranjada

### AGUAS Y GASEOSAS

Agua Villavicencio (con o sin gas)	\$4.300
Gaseosa (Línea CocaCola)	\$4.300

### INFUSIONES

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

SERVICIO DE MESA \$ 2.800 | Incluye panera de recepción y agua libre FELINO

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



## ESPUMANTES

---

<b>Barón B Extra Brut Cuvée Spéciale</b> , Extra Brut, Barón B, Valle de Uco, Mendoza	\$54.000
<b>Chandon</b> , Extra Brut, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
<b>Chandon</b> , Délice, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
<b>Salentein</b> , Brut Nature, Salentein, Tunuyán, Mendoza	\$25.000
<b>Mumm Cuvée Réserve</b> , Extra Brut, Mumm, Luján de Cuyo, Mendoza	Lata: \$11.000 \$19.000
<b>1888</b> , Sidra, Saenz Briones, Alto Valle de Río Negro, Río Negro	\$11.000

## BLANCOS

---

<b>Cuchillo de Palo</b> , Corte de Blancas, Casa Pirque, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
<b>Salentein Reserve</b> , Chardonnay, Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000
<b>Nicasia</b> , Blanc de Blancs, Catena Zapata, San Carlos, Mendoza	\$18.000
<b>Cafayate Reserve</b> , Torrontés, Etchart, Cafayate, Salta	\$20.000

## ROSÉ

---

<b>Antonieta</b> , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
<b>Casa de Herrero</b> , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000

## PINOT NOIR

---

<b>Costa &amp; Pampa</b> , Trapiche, Chapadmalal, Buenos Aires	\$44.000
<b>Demencial</b> , Finca Las Moras, Valle de Pedernal, San Juan	\$32.000
<b>Manos Negras</b> , Manos Negras, Añelo, Neuquén	\$25.000
<b>Casa de Herrero</b> , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
<b>Salentein Reserve</b> , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000

## ORGÁNICOS

---

<b>Animal</b> , Malbec, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$28.000
<b>Animal</b> , Chardonnay, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$28.000



## MALBEC

---

<b>Malbec Argentino</b> , Catena Zapata, Lunlunta, Mendoza	\$160.000
<b>Felino</b> , Viña Cobos, Valle de Uco, Mendoza	\$47.000
<b>Araucana Río de Los Ciervos</b> , Ribera del Cuarzo, Valle Azul, Río Negro	\$65.000
<b>Zuccardi Q</b> , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
<b>La Flor</b> , Pulenta Estate, Luján de Cuyo, Mendoza	\$28.000
<b>Numina</b> , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$30.000
<b>La Mascota</b> , La Mascota, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
<b>Hey Malbec</b> , Riccitelli, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
<b>Fausto</b> , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
<b>Saint Felicien</b> , Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	\$23.000
<b>Cuchillo de Palo</b> , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$26.000
<b>Salentein Reserva</b> , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000
<b>Cafayate Terroir de altura</b> , Etchart, Cafayate, Salta	\$21.000
<b>Salentein Killka</b> , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$18.000

## CABERNET FRANC

---

<b>Gran Enemigo</b> , El Enemigo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$103.000
<b>Etchart Single Vineyard</b> , Etchart, Cafayate, Salta	\$32.000
<b>Zuccardi Q</b> , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
<b>Casa de Herrero</b> , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	\$26.000
<b>Salentein Reserva</b> , Salentein, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000

## CABERNET SAUVIGNON

---

<b>Angélica Zapata</b> , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$53.000
<b>Zuccardi Q</b> , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
<b>Manos Negras</b> , Manos Negras, Altamira, Mendoza	\$25.000

## BLENDS & OTRAS CEPAS

---

<b>Hermanidad</b> , Malbec   Cabernet   Petit Verdot   Merlot, Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$41.000
<b>DV Catena</b> , Cabernet   Malbec, Catena Zapata, Agrelo, Mendoza	\$30.000
<b>Fabre Montmayou Terruño Reserva</b> , Merlot, Fabre Montmayou, Luján de Cuyo, Mendoza	\$27.500
<b>Nicasia Red Blend</b> , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$20.000
<b>La Celia</b> , Malbec   Cabernet, La Celia, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000