



ENTRADAS

EMPANADAS DE BONDIOLA \$8.000

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

EMPANADAS CRIOLLAS \$8.000

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 🌱 \$19.000

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

PROVOLETA A LAS BRASAS 🌱🌱 \$18.000

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

RABAS \$19.000

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

ENSALADAS

CAESAR SALAD \$25.000

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

TOSCANA \$23.000

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

SUSHI SALAD \$27.000

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 🌱 \$29.000

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

ARMÁ TU ENSALADA 🌱🌱🌱 \$20.000

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 \$24.000

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

FUEGOS \$31.000

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

SERVICIO DE MESA \$ 3.000 | INCLUYE PANERA DE RECEPCIÓN Y AGUA LIBRE FELINO

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



FUEGO

BIFE DE CHORIZO 🍷 \$42.000

400 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

PECHUGA DE POLLO 🍷 \$23.000

400 grs. Acompañada con limón asado y criolla, chimichurri o provenzal.

LOMO 🍷 \$45.000

400 grs. Con criolla, chimichurri o provenzal.

OJO DE BIFE 🍷 \$44.000

400 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.
(Sujeto a disponibilidad)

BARBECUE RIBS \$29.000

500 grs. de costillar de cerdo asado a fuego lento a la barbacoa.

ACOMPañAMIENTOS

PAPAS FRITAS 🌱🍷 \$10.500

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 🌱🍷 \$11.000

Rúcula fresca y hebras de queso parmesano.

ENSALADA COLESLAW 🌱 \$8.000

Repollo blanco y morado con zanahoria y salsa coleslaw.

PAPA RELLENA \$10.500

Rellena con queso crema, panceta rehogada y verdeo.

CREMA DE ESPINACA 🌱🍷 \$10.500

Espinaca fresca y crema, gratinada con queso parmesano.

VEGETALES A LA PARRILLA 🌱🍷🍷 \$8.000

Zucchini, zanahoria, morrón, berenjena, batata y calabaza.

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

SERVICIO DE MESA \$ 3.000 | INCLUYE PANERA DE RECEPCIÓN Y AGUA LIBRE FELINO

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



COCINA

ÑOQUIS SOUFFLÉ \$24.000

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

SORRENTINOS CAPRESSE \$26.000

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

RAVIOLES DE CALABAZA Y MOZZARELLA \$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 \$29.000

Acompañada de rúcula y parmesano.

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO GRATINADA CON ESPINACA \$32.000

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 \$25.000

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 \$ 3.000 | 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 a elección (consultar sabores)

POSTRES

FLAN \$10.000

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 \$12.000

Crema suave cubierta con una capa crujiente de azúcar caramelizado.

MOUSSE DE CHOCOLATE \$12.000

Chocolate amargo intenso 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 \$8.500

Heineken 1/2 pinta \$5.000

Imperial (lager | amber) pinta \$7.500

Imperial (lager | amber) 1/2 pinta \$4.500

Blue Moon pinta \$8.500

Blue Moon 1/2 pinta \$5.000

Heineken porrón \$6.000

Heineken 0.0 porrón \$6.000

MOCKTAILS

LIMONADA DE LA CASA \$6.500

Limón | almíbar | menta | jengibre.

CUCUMBER FRESH \$7.000

Limón | pepino | almíbar.

POMELADA FELINO \$7.000

Pomelo natural | almíbar de romero.

NARANJADA PATAGÓNICA \$7.000

Naranja natural | almíbar de frutos rojos.

NARANJADA TROPICAL \$7.000

Naranja natural | almíbar de maracuyá.

FALSO MOJITO \$7.500

Menta | lima | almíbar de maracuyá | soda.

BOTELLA | JARRA DE MOCKTAIL \$10.000

Limonada, cucumber fresh, pomelada o naranjada.

INFUSIONES

Caffè Espresso (pocillo) \$3.700

Lungo (jarrito) \$4.200

Caffè Latte \$5.500

Té | Té en hebras \$4.500

AGUAS Y GASEOSAS

Agua Villavicencio (con o sin gas) \$4.200

Gaseosa (Línea CocaCola) \$4.500

SERVICIO DE MESA \$ 3.000 | 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	\$54.000
Chandon , Extra Brut, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
Chandon , Brut Nature, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
Chandon , Rosé, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
Chandon , Apéritif, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
Latitud 33° , Extra Brut, Chandon, Valle de Uco, Mendoza	\$22.000
Mumm Cuvée Réserve , Extra Brut, Mumm, Luján de Cuyo, Mendoza	\$19.000
1888 , Sidra, Saenz Briones, Alto Valle de Río Negro, Río Negro	\$11.000

BLANCOS

Terrazas de los Andes Origen Gualtallary , Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	\$33.000
Cuchillo de Palo , Corte de Blancas, Casa Pirque, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
Colección Rutini , Sauvignon Blanc, Rutini Wines, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
Terrazas de los Andes Reserva , Chardonnay, Terrazas de los Andes, Mendoza	\$26.000
Cafayate Reserve , Torrontés, Etchart, Cafayate, Salta	\$20.000
Nicasia , Blanc de Blancs, Catena Zapata, San Carlos, Mendoza	\$18.000
Trumpeter , Sauvignon Blanc, Rutini Wines, Mendoza	\$16.000

ROSÉ

Antonieta , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
Terrazas de los Andes , Malbec Rosé, Terrazas de los Andes, Mendoza	\$26.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000

PINOT NOIR

Costa & Pampa , Trapiche, Chapadmalal, Buenos Aires	\$40.000
Demencial , Finca Las Moras, Valle de Pedernal, San Juan	\$32.000
Terrazas de los Andes Pinot Noir , Terrazas de los Andes, Mendoza	\$26.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000

ORGÁNICOS

Animal , Malbec, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$28.000
Animal , Chardonnay, Ernesto Catena Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$28.000



MALBEC

Malbec Argentino , Catena Zapata, Lunlunta, Mendoza	\$150.000
Single Vineyard Gualtallary , Rutini Wines, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$75.000
Araucana Río de Los Ciervos , Ribera del Cuarzo, Valle Azul, Río Negro	\$65.000
Felino , Viña Cobos, Valle de Uco, Mendoza	\$45.000
Terrazas de los Andes Origen Las Compuertas , Malbec, Luján de Cuyo, Mendoza	\$33.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
Hey Malbec , Riccitelli, Valle de Uco, Mendoza	\$27.000
Terrazas de los Andes Reserva , Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza	\$26.000
Cuchillo de Palo , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza	\$26.000
Fausto , Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$24.000
Saint Felicien , Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	\$23.000
Cafayate Terroir de altura , Etchart, Cafayate, Salta	\$21.000
Trumpeter , Rutini Wines, Mendoza	\$16.000

CABERNET FRANC

Gran Enemigo , El Enemigo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$90.000
Etchart Single Vineyard , Etchart, Cafayate, Salta	\$32.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
Casa de Herrero , Cuchillo de palo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	\$26.000

CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$48.000
Zuccardi Q , Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	\$31.000
Terrazas de los Andes Reserva , Cabernet Sauvignon, Terrazas de los Andes, Mendoza	\$26.000

BLENDS & OTRAS CEPAS

Hermanidad , Malbec Cabernet Petit Verdot Merlot, Falasco, Valle de Uco, Mendoza	\$41.000
DV Catena , Cabernet Malbec, Catena Zapata, Agrelo, Mendoza	\$30.000
Colección Rutini , Cabernet Franc Malbec, Rutini Wines, Valle de Uco, Mendoza	\$25.000
La Celia , Malbec Cabernet, La Celia, Valle de Uco, Mendoza	\$23.000
Nicasia Red Blend , Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	\$20.000