

## ENTRADAS

|   |                                                                                                                                                                                                |                     |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | <b>BERENJENAS AL FORNO.</b> Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.                                                                              | \$ 10.500 \$ 14.000 |
| 2 | <b>TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.</b> Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón.                             | \$ 13.500           |
| 3 | <b>PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.</b> Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.                                                                                                        | \$ 10.500           |
| 4 | <b>PROSCIUTTO CAPRESE.</b> Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico, glaze, pimienta negra y aceite.                                    | \$ 14.500 \$ 23.000 |
| 5 | <b>AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.</b> Agnolottis rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades). | \$ 12.500           |

**dados, za**  
**crocante,**  
**salsa ter**

**BIANCO DI AVE.** Hojas verdes, tomate concasé, zanahoria, finas láminas de pollo maceradas con jugo de limón y aceite de oliva, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo. **\$ 15.500**

crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. **PORCIÓN EXTRA DE POLLO \$ 5.500**

**MENÚ *light***

**\$ 16.500** **3 CRE**  
relleno c

**2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE.** (Light 455 kcal.) *Pechuga de pollo a la plancha sobre un colchón de rúcula fresca con queso parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro quesos.*

## FASTAS

|                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.</b> Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva. | \$ 16.500 | <b>7 RAVIOLES POMODORO E PANNA.</b> Sorrentinos relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.                                                                               | \$ 18.500 |
| <b>2 SORRENTINOS DE ZUCCA.</b> Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.                                                                                      | \$ 18.000 | <b>8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.</b> Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1 | \$ 19.500 |
| <b>3 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.</b> Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albóndigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. *NO VÁLIDO 2X1                  | \$ 17.500 | <b>9 RAVIOLES DE OSOBUCCO.</b> Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1                                                                                  | \$ 22.000 |
| <b>4 GNOCCHI CAPRESE.</b> Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.                                                                            | \$ 16.000 | <b>10 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA.</b> Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1                         | \$ 24.500 |
| <b>5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.</b> Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.                                                            | \$ 18.000 | <b>11 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.</b> Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1      | \$ 28.500 |
| <b>6 SORRENTINOS CAPRESE.</b> Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1                                  | \$ 19.000 | <b>12 LASAGNA IT.</b> Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1                                                                                            | \$ 25.000 |

|                                                                                                                                                         |           |                                                                                                                                                                |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| tomate.                                                                                                                                                 |           | mozzarella, queso reggiano y rucula.                                                                                                                           |           |
| <b>2</b> <b>NAPOLETANA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.                                                                     | \$ 16.500 | <b>6</b> <b>PROSCIUTTO E PEPERONI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.                                                     | \$ 18.500 |
| <b>3</b> <b>CAPRESE.</b> Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.                                                           | \$ 17.500 | <b>7</b> <b>IT.</b> Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 22.500 |
| <b>4</b> <b>QUATTRO FORMAGGI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. | \$ 17.500 | <b>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO</b>                                                                                                                           | \$ 6.000  |

**Salsa  
ques  
acom**

|                                                                                                                                                                        |                  |                                                                                                                                                                 |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <p><b>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO.</b> <i>Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.</i></p> | <p>\$ 22.000</p> | <p><b>7 POLLO A LA PARMIGIANA.</b> <i>Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.</i></p> | <p>\$ 24.000</p> |
| <p><b>4 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.</b> <i>Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.</i></p>                                                        | <p>\$ 21.000</p> |                                                                                                                                                                 |                  |

## CARNES

|                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                                                                                                                |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 HAMBURGUESA IT.</b> Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli. | \$ 18.500 | <b>3 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA.</b> Bites de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. | \$ 29.000 |
| <b>2 LOMO GRILLADO.</b> Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.                                                   | \$ 39.500 | <b>4 SOLOMILLO GLASSATO.</b> Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.                                           | \$ 22.500 |

## ADMINISTRACIONES

**\$ 7.000**

## PLANADA CON CONTORNOS

**TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.** \$ 36.500  
Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco.

**CUERDAS DE GUITARRA O**

**0. Incluye gaseo  
elado**

**NOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o agua mineral. Flan o helado.**

## Cupon de

|                                                                                                                |          |                                                                                                                   |          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| <i>Gaseosa</i>                                                                                                 | \$ 4.200 | <i>Cupon de vino Malbec Reserva</i>                                                                               | \$ 6.000 |           |
| <i>Agua mineral</i>                                                                                            | \$ 4.500 | <i>Carveza Stella Artois</i>                                                                                      | \$ 9.000 | \$ 14.800 |
| <i>Mocktail</i>                                                                                                | \$ 9.800 | <i>Carveza Corona</i>                                                                                             | \$ 9.800 |           |
| <i>Carveza Stella Artois Sin Alcohol</i>                                                                       | \$ 9.000 | <i>Carveza Patagonia</i>                                                                                          |          | \$ 15.300 |
|                                                                                                                |          | <i>Carveza Michelob (Sin Gluten)</i>                                                                              | \$ 5.900 |           |
|  <i>Red Bull Energy Drink</i> | \$ 6.000 |  <i>Red Bull Green Edition</i> | \$ 6.000 |           |
| <i>Red Bull Sugarfree</i>                                                                                      | \$ 6.000 | <i>Red Bull Red Edition</i>                                                                                       | \$ 6.000 |           |

## RED BULL CLASSICS



**Full Energy Drink &**

**\$ 12.500**



**Bull Red Edition**

**\$ 11.500**



**All Green Edition**

**\$ 11.500**

## 357 cc      750 cc

|                                            |           |           |                                          |                     |
|--------------------------------------------|-----------|-----------|------------------------------------------|---------------------|
| <b>BODEGA LOS HAROLDOS</b>                 |           |           |                                          |                     |
| Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc        |           | \$ 17.000 | Viña Las Perdices Clásico Malbec         | \$ 14.500 \$ 21.500 |
| Chacabuco Malbec                           |           | \$ 14.000 | Viña Las Perdices Sauvignon Blanc        | \$ 14.500 \$ 21.500 |
| Chacabuco Sauvignon Blanc                  |           | \$ 14.000 | <b>BODEGA TRAPICHE</b>                   |                     |
| Chacabuco Rosé                             |           | \$ 14.000 | Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc    | \$ 22.000           |
| Chacabuco Chenin Dulce Natural             |           | \$ 16.000 | Fond De Cave Reserva Cab. Franc / Malbec | \$ 28.500           |
| Estate Malbec                              |           | \$ 18.000 | Medalla Malbec                           | \$ 47.500           |
| <b>BODEGA FALASCO WINES</b>                |           |           | La Mascota Malbec                        | \$ 34.000           |
| Fausto Malbec                              |           | \$ 34.500 | Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay     | \$ 22.000           |
| Hermanad Malbec                            |           | \$ 51.000 | <b>BODEGA NIETO SENETINER</b>            |                     |
| <b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>        |           |           | Don Nicanor Malbec Organico              | \$ 39.000           |
| Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020    |           | \$ 96.000 | <b>BODEGA FEDERHAUS</b>                  |                     |
| <b>BODEGA ETCHART</b>                      |           |           | Signature Bonarda                        | \$ 17.000           |
| Cafayate Cosecha Tardia                    |           | \$ 18.000 | Signature Torrontes                      | \$ 17.000           |
| Cafayate Malbec                            |           | \$ 18.000 | Reserva Malbec                           | \$ 33.500           |
| <b>BODEGA SANTA JULIA</b>                  |           |           | <b>BODEGA TRIVENTOS</b>                  |                     |
| Santa Julia Malbec                         | \$ 13.500 | \$ 16.000 | Triventos Golden Reserva Cab. Franc      | \$ 36.000           |
| Santa Julia Chenin Dulce Natural           |           | \$ 17.000 | <b>BODEGA 33 SUR</b>                     |                     |
| Alambrado Malbec                           |           | \$ 22.500 | Latitud 33° Malbec                       | \$ 15.500           |
| Tensión Ribera Malbec Petit Verdot         |           | \$ 21.000 | Latitud 33° Chardonnay                   | \$ 15.500           |
| <b>FINCA LAS MORAS</b>                     |           |           | <b>ESPUMANTES</b>                        |                     |
| Alma Mora Malbec / Dulce Viognier          |           | \$ 17.500 | Los Haroldos                             | \$ 22.000           |
| Intocables Malbec                          |           | \$ 25.000 | Chandon Extra Brut                       | \$ 31.000           |
| <b>BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO</b>        |           |           | Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut   | \$ 39.500           |
| Zuccardi Serie A Malbec                    | \$ 21.000 | \$ 34.000 | Antonieta Espumante                      | \$ 37.000           |
| Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc         |           | \$ 42.500 | Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale        | \$ 77.500           |
| Emma Zuccardi Bonarda                      |           | \$ 70.000 | <b>CHAMPAGNES</b>                        |                     |
| <b>BODEGA ALTO LAS HORMIGAS</b>            |           |           | Veuve Cliquot Brut                       | USD 470             |
| Altos Las Hormigas Terroir (vino orgánico) |           | \$ 33.000 |                                          |                     |
| <b>BODEGA DON DAVID</b>                    |           |           |                                          |                     |
| Don David Malbec / Torrontés               |           | \$ 21.500 |                                          |                     |
| Don David Reserva Malbec / Torrontés       |           | \$ 28.500 |                                          |                     |

\$ 5.900 **7** **B**

|                                                                                                                           |           |                                                                                                                                                                             |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| bañado en expreso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.                                                     | \$ 8.500  | chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.                                                                  | \$ 12.400           |
| <b>2 FLAN TRADIZIONALE.</b> Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷                                             | \$ 7.300  | <b>8 CREPELLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.</b> Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.   | \$ 12.500           |
| <b>3 GELATO.</b> Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. | \$ 7.300  | <b>9 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.</b> Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa. | \$ 12.400           |
| <b>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.</b> Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.                   | \$ 11.300 | <b>10 FRAGOLA MERENGATA.</b> Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. 🍷               | \$ 13.500 \$ 18.500 |
| <b>5 TIRAMISÚ.</b> Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷      | \$ 10.200 |                                                                                                                                                                             |                     |
| <b>6 CRÈME BRÛLÉE.</b> Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.                   | \$ 11.800 |                                                                                                                                                                             |                     |



## ANALYTICAL METHODS

## THAMMO