

ENTRADAS

4 CESARE. Colchón de crotones, tomates secos

1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.	\$ 17.500
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.	\$ 23.500
3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.	\$ 17.000

PASTAS

1	MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate	\$ 16.400	5	RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula	\$ 19.100
----------	---	-----------	----------	---	-----------

 \$ 16.400 **5 RUCOLA.** Salsa de tomate, uva, menta y queso parmesano.

1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.	\$ 21.000	5 POLLO ALLA PIZZAIOLA. Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.	\$ 26.900
2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLITANA	\$ 21.300	6 POLLO POLCE. Pechuga de pollo grillado	\$ 20.500

de queso mozzarella, queso acompañado con papas r

ETANA \$ 34.200 **6** **ROLL O DOLCE** Paquet

1 HAMBURGUESA II. Pan de campo, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.	\$ 19.800	4 BISTECUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsademiglase. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.	\$ 31.400
2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra y salsa demiglase. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.	\$ 41.700	5 SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.	\$ 24.600

4 BISTEQUITOS ALLA
salteados con aceite de c
marsalla y salsademigla

GUARNICIONES
Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.
\$ 7.300

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO. \$ 38.
acompañada de papas rústicas o puré de

	330 CC	600 CC		275 CC	330 CC	740 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$ 4.700		Copon de vino	\$ 4.900			
Gaseosa	\$ 4.700		Copon de vino Malbec Reserva	\$ 6.400			
Agua mineral		\$ 4.800	Cerveza Stella Artois	\$ 9.700			
Mocktail	\$ 10.300		Cerveza Corona	\$ 10.400			

**ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O
PREMITAS DE POLLO. Incluye gaseosa o** **\$ 16**

\$ 4.700	<i>Copon de vino</i>
\$ 4.700	<i>Copon de vino Malbec Reserva</i>
\$ 4.800	<i>Cerveza Stella Artois</i>



\$ 11.500

357 cc 750 cc **FINCA FERRER**

	en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.		vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.	
2	FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍷	\$ 7.900	8 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.	\$ 13.500
3	GELATO. Dos bochas de crema helada	\$ 7.900		

**antillí,
o y negro.**

expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍷

