

---

## Entremeses

*Entradas. Appetizers.*

### EMPANADA DE SALMÓN

*Empanada de salmão.*

*Salmon filling a light flaky pastry.*

### EMPANADA ESTILO CAMPO

*De lomo cortada a cuchillo.*

*Empanada 'Estilo Campo'. Filet mignon cortado á faca.*

*Cut knife sirloin filling a light flaky pastry.*

### EMPANADA DE VERDURA

*Con espinacas, cebolla, morrón y mozzarella.*

*Empanada de legumes com espinafre, cebola, pimentão e mozzarella.*

*Vegetables (spinach, onion, red bell pepper and mozzarella) filling a light flaky pastry.*

### MOZZARELLA MILANESA

*Mozzarella, a la milanese en espejo de fileto.*

*Queijo mozzarella caseiro, panado, em espelho de fileto.*

*Breaded handmade mozzarella in fileto sauce.*

### MOZZARELLA CAPRESE (PARA COMPARTIR)

*Mozzarella artesanal, con tomate pelado y albahaca.*

*Mozzarella caseira, com tomate descascado e manjeriço (compartilhar).*

*Handmade mozzarella with peeled tomato and basil (to share).*

### GAMBAS AL AJILLO

*Con aceite de oliva, ajo laminado, guindilla y pimentón español.*

*Camarão com azeite de oliva, alho fatiado, pimenta e páprica espanhola.*

*Shrimp with olive oil, sliced garlic, chilli and spanish paprika.*

### BURRATA DE CAMPO (PARA COMPARTIR)

*Sobre colchón de rúcula, tomates cherry y jamón crudo.*

*'Burrata' da campo, em colchão de rúcula, cereja de tomates e presunto cru (compartilhar).*

*'Burrata', with rúcula, tomatoes cherry and raw haw (to share).*

### LANGOSTINOS CROCANTES EN PANKO

*Acompañados con papas pay.*

*Camarões crocantes em panko com batata 'pay'.*

*Crispy Prawns in Panko with 'papas pay'.*

### MATAMBRE ARTESANAL CON ENSALADA RUSA

*Matambre caseiro com salada de batata, cenoura e ervilha*

*Homemade rosemeat with potato, cenoura and vetch salad.*

---

---

## Quesos y Fiambres

*Queijos e Presuntos. Cheese and Cold Meats.*

### TABLA DE QUESOS

Brie, Pepato, Fontina, Provolone, Queso Azul, Gruyere y Camembert.

*Brie, Pepato, Fontina, Provolone, Queijo Azul, Gruyere e Camembert.*

*Brie, Pepato, Fontina, Provolone, Blue Cheese, Gruyere and Camembert.*

### SALAME CHACARERO

*Salame 'Chacarero'. / Typical salami 'Chacarero'.*

### JAMÓN CRUDO

*Presunto cru. / Raw ham.*

### TABLA ESTILO CAMPO (2 o 4 PERSONAS)

Matambre Artesanal, Jamón Crudo, Jamón Cocido Natural, Bondiola, Mortadela con Pistacho, Salame Chacarero, Cantimpalo, Queso Azul, Gruyere, Pepato, Fontina, Provolone y Brie.

*Matambre Caseiro, Presunto Cru, Presunto Natural Cozido, Bondiola, Mortadela com Pistache, Salame Chacarero, Cantimpalo, Queijo Azul, Gruyere, Pepato, Fontina, Provolone e Brie (2 ou 4 pessoas).*

*Handmade Rosemeat, Raw Ham, Natural Cooked Ham, Bondiola, Mortadella with Pistachio, Farmer cold cut, Cantimpalo, Blue Cheese, Gruyere, Pepato, Fontina, Provolone and Brie (2 or 4 people).*

## De la Granja

*Da Quinta. From the Farm.*

### POLLO A LA CREMA DE LIMÓN CON PAPAS ROSTY

*Frango com creme de limão e batata rosty.*

*Chicken with lemon cream and rosty potatoe.*

### BONDIOLA BRASEADA A LA CERVEZA NEGRA CON PURÉ DE BATATAS DULCES

*Bondiola de porco assada em cerveja escura com trufado batata doce.*

*Pork 'Bondiola' braised in black beer with mashed sweet potatoes.*

---

---

## Nuestras Pastas Caseras

*As Nossas Massas Caseiras. Our Homemade Pastas.*

### TALLARINES CAMPESTRES CORTADOS A CUCHILLO

Talharim rurais cortadas á faca.  
Countryside knife cut noodles.

### RAVIOLONES DE PAVITA CON VERDURA

Rellenos de pavita, espinaca y vegetales.  
Raviolones recheados de pavita, espinafres e legumes.  
Ravioloni, stuffed with turkey, spinach and vegetables.

**Nuestro Chef** sugiere salsa de Crema de Puerros Gratinada para acompañar.  
*Nosso Chef sugere molho de creme de alho-poró gratinado para acompanhar.*  
*Our Chef suggests gratin cream leeks sauce to accompany.*

### SORRENTINOS DE SALMÓN ROSADO

En masa con tinta de calamar.  
Missa com tinta de lula.  
Mass with squid ink salmon.

**Nuestro Chef** sugiere salsa de Crema de Camarones con Caviar para acompañar.  
*Nosso Chef sugere molho de creme de camarão com caviar para acompanhar.*  
*Our Chef suggests shrimp cream with caviar sauce to accompany.*

## Salsas para Combinar

*Molhos para Combinar. Sauces to Combine.*

### POMODORO E BASILICO

Tomate y Albahaca.  
Tomate e Basil. / Tomato & Basil.

### BOLOGNESA DE LOMO CORTADO A CUCHILLO

Bolognesa de file mignon cortado á faca.  
Knife cut sirloin 'Bolognese'.

### CUATRO QUESOS

Quatro queijos. / Four cheeses.

### FILETO DE TOMATES FRESCOS

Fileto de tomate frescos. / Fresh tomatoes fileto.

### ROSSINI

Fileto e creme. / Fileto and cream.

### PARISIEN

Parisien.

### CREMA DE PUERROS GRATINADA

Creme de alho-poró gratinado.  
Gratin cream leeks.

### CREMA DE CAMARONES CON CAVIAR

Creme de camarão com caviar.  
Shrimp cream with caviar.

### PESTO DE ALBAHACA

Pesto de manjeriço. / Basil pesto.



**Estimado Cliente:** Consulte nuestras opciones de pasta seca apta para celíacos.

---

## A las Brasas

*Na Brasa. On the Grill.*

### PROVOLETA ESTILO CAMPO

Con jamón cocido y rodaja de tomate.

*Provoleta 'Estilo Campo' com fiambre e fatia de tomate.*

*Grilled cheese with roasted ham and tomato slice.*

### PROVOLETA AL OREGANATO

*Provoleta com oregãos.*

*Grilled 'Provolone' cheese with oregano.*

### CHINCHULÍN DE NOVILLO

*Chinchulín de novilho.*

*Grilled tripe of steer.*

### RIÑÓN

*Rins.*

*Kidney.*

### RIÑÓN CON PROVENZAL

*Rins com provençal.*

*Kidney with garlic and parsley.*

### MOLLEJAS DE CORAZÓN SELECCIONADAS

*Moelas de coração escolhidas.*

*Selected heart sweetbread.*

### CHORIZO Y/O MORCILLA ESPECIAL

*Chouriço e/ou morcela especial.*

*Special sausage and/or blood sausage.*

### CHORIZO Y/O MORCILLA BOMBÓN

*Chouriço e/ou morcela 'Bombón'.*

*Special sausage and/or blood sausage 'Bombón'.*

### MORRÓN ASADO CON AJO

*Pimento assado com alho.*

*Grilled bell pepper with garlic.*

### VEGETALES GRILLADOS ✱

(Calabaza - Zuchini - Cebolla - Berenjena - Morrón rojo -

Choclo - Zanahoria - Batata).

*Vegetais Grelhados (Abóbora - Zuchini - Cebola - Berinjela -*

*Pimentão vermelho - Milho - Cenoura - Batata doce).*

*Grilled Vegetables (Pumpkin - Zucchini - Onion - Eggplant -*

*Red bell pepper - Corn - Carrot - Sweet potato).*

---

Nuestro **Vegetales Grillados** se elaboran con productos frescos de estación,  
pudiendo variar su composición durante el año.

---

## El Ruedo

*Assador. From the Spit.*

### ASADO AL ASADOR

*Costela ao assador.  
Short ribs on a spit.*

### ASADO DEL CENTRO AL ASADOR

*Costela do centro ao assador.  
Heart short ribs on a spit.*

### VACÍO AL ASADOR

*Vazio ao assador.  
Thin flank roasted on a spit.*

### CHIVITO AL ASADOR

*Cabrito ao assador.  
Roasted kid on a spit.*

### LECHÓN AL ASADOR (VIERNES Y SÁBADO NOCHE)

*Porco ao assador (sexta-feira e sábado pela noite).  
Roasted pig on a spit (friday and saturday night).*

### COCHINILLO (4 PERSONAS, PEDIDO POR ANTICIPADO)

*Guarnición a su elección.  
Leitão (4 pessoas, pediu com antecedência).  
Guarneça à escolha.  
Suckling pig (four people, only with previous order).  
Side order on your choice.*

### CORDERO PATAGÓNICO (DOMINGOS AL MEDIODÍA)

*Cordeiro Patagónico (domingos ao meio-dia).  
Patagonian special lamb (only sunday midday).*

---

## PUNTOS DE COCCIÓN DE NUESTRAS CARNES

**Bleu**  
*Selada*  
*Rare*



**A punto**  
*Ao ponto*  
*Medium*

**Jugoso**  
*Mal passada*  
*Medium rare*



**Pasado de punto**  
*Ponto passado*  
*Medium well*

Imágenes de carácter orientativo - Imagens para orientação - Pictures for guidance

### Nuestras Carnes

*Nossas Carnes. Our Meats.*

**BIFE DE CHORIZO ESTILO CAMPO** (450 grs / 16 oz).  
(Con mollejas, panceta, tomates y pimientos asados).  
Guarnición de papas rejillas.  
*Contrafile 'Estilo Campo'. (Com moelas, bacon, tomates e pimentos assados). Guarnição de batatas grelha.*  
*Striploin 'Estilo Campo' (with sweetbread dices, bacon, tomatoes and grilled peppers). Side order of lattice potatoes.*

**BIFE DE COSTILLA TOMAHAWK** (750 grs / 26,5 oz).  
*Bisteca chuleta 'Tomahawk'.*  
*'Tomahawk' Prime rib steak.*

**T BONE STEAK** (750 grs / 26,5 oz).  
(Bife de Chorizo con lomo y hueso).  
*T Bone (contrafile com file mignon e osso).*  
*T Bone Steak (striploin with tenderloin and bone).*

**BIFE DE CHORIZO** (450 grs / 16 oz).  
*Contrafile.*  
*Striploin.*



**OJO DE BIFE** (450 grs / 16 oz).  
*Coração de contrafile.*  
*Rib-eye steak.*

**ASADO DE TIRA DEL CENTRO**  
*Costela do centro.*  
*Heart short ribs.*

**ASADO DE TIRA**  
*Costela.*  
*Short ribs.*

**ENTRAÑA NOVILLO**  
*Entranha de novilho.*  
*Special steer skirt steak.*

**BIFE DE LOMO** ✱  
*File mignon.*  
*Tenderloin beefsteak.*

**PAILLARD DE LOMO**  
*Paillard de filet mignon.*  
*Tenderloin paillard.*

---

### MEDALLÓN DE LOMO

*Medalhão de filet mignon.  
Tenderloin medallion.*

### COLITA DE LOMO

*Guarnición de papas rejilla.  
Linha de file mignon. Guarnição de batatas grelha.  
Tenderloin full rump. Side order of lattice potatoes.*

### MATAMBRE TIERNIZADO (con Salsa Criolla).

*Matambre tiernizado (com molho crioulo).  
Tender rose meat with 'Criolla' sauce.*

### MATAMBRITO DE CERDO

*Porco 'matambrito'.  
Pork rosemeat.*

### BONDIOLA GRILLÉ

*Guarnición de papas rejilla.  
Bondiola grillè. Guarnição de batatas grelha.  
Grilled pork 'Bondiola'. Side order of lattice potatoes.*

### POLLO DE CAMPO (PECHUGA O MUSLO) \*

*Frango de campo (peito ou coxa).  
Farm chicken (breast or thigh).*

## Carne Kobe Argentina

*Carne Kobe. Kobe Beef.*



La carne **Kobe** es producida a partir de la raza Wagyu, originaria de Japón. Su delicado marmolado (Nivel de 6 a 8 BMS) le brinda gran jugosidad, sabor, aroma y ternez únicos. Se recomienda consumir a punto o jugoso.

*A carne **Kobe** é produzida a partir da raça Wagyu, originaria de Japão. O marmolado delicado (Nível 6 a 8 BMS) oferece a suculência, sabor, aroma e ternura sem igual. Recomendamos comer quase cru ou médio.*

***Kobe** Beef is produced from of the Wagyu breed, originating in Japan. Its delicate marbling (Level 6 to 8 BMS) offers a unique juiciness, flavor, scent and tenderness. We recommend eating medium or rare.*

### BIFE DE CHORIZO

*Contrafile estreito.  
Narrow beef-steak.*

### OJO DE BIFE

*Contrafile largo.  
Broad beef-steak.*

---

---

## Los Clásicos

*Classicos. Classics.*

### MATAMBRE RELLENO ESTILO CAMPO ✱

Relleno con jamón, vegetales y mozzarella.

Guarnición de papas fritas.

*Matambre 'Estilo Campo' recheado com presunto, legumes e mozzarella. Guarnição de batatas fritas.*

*Rosemeat 'Estilo Campo', stuffed with ham, vegetables and mozzarella. Side order of fried potatoes.*

### OJO DE BIFE AL MALBEC

Desglasado al Malbec con echalotes confitados, lardons de panceta ahumada y papas rústicas.

*Coração de contrafile envidraçado ao Malbec com chalotas caramelizadas, lardons de bacon defumado e batata cunha.*

*Malbec glaze rib-eye steak with confit shallots, smoked bacon lardons and rustic potatoes.*

### LOMO A LA PIMIENTA

Acompañado con papas mil hojas a la crema gratinadas.

*Filet mignon para a pimenta. Acompanhado com batatas mil folhas e creme gratinado.*

*Tenderloin with pepper sauce. With thousand leaves potatoes cream to gratin.*

### MILANESA DE LOMO

Acompañado con papas fritas.

*Panado de filet mignon, acompanhado com batatas fritas.*

*Deep fried tenderloin breaded meat, with fried potatoes.*

### MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA

Con jamón, queso y salsa fileto. Acompañado con papas fritas.

*Panado de Filet Mignon a com presunto, queijo e salsa fileto, acompanhada com batatas fritas.*

*Deep fried breaded tenderloin, with tomato sauce, ham and cheese, with fried potatoes.*

### RISOTTO DE ARROZ AZAFRANADO

Con pollo, vegetales y champignones.

*Risoto de arroz com açafrão. Com frango, legumes e cogumelos.*

*Saffroned rice 'Risotto' with chicken, vegetables and champignones.*

---



---

## Nuestros Pescados

*Ao Nossas Peixes. Our Fishes.*

### **PESCADOS A LA GRILLA ✱** **(ABADEJO, LENGUADO O BRÓTOLA)**

Guarnición de verduras al vapor.  
*Peixes grelhados. Bacalhau, Sola ou Brótola.*  
*Guarnição de legumes no vapor.*  
*Grilled Fish. Codfish, Sole or Brotola.*  
*Side order of steamed vegetables.*

### **SALMÓN ROSADO GRILLÉ ✱**

Guarnición de verduras al vapor.  
*Salmão róseo grelhado. Guarnição de legumes no vapor.*  
*Grilled rose salmon. Side order of steamed vegetables.*

### **SALMÓN ROSADO RELLENO**

Con queso Brie, albahaca y tomate.  
*Salmão róseo recheado com queijo brie, manjeriçao e tomate.*  
*Stuffed rose salmon with brie cheese, basil and tomato.*

### **PESCADOS A LA GALLEGA** **(ABADEJO, LENGUADO O BRÓTOLA)**

Con aceite de oliva, ajo laminado, tomate fresco, cebolla y papas naturales con pimentón español.  
*Peixe estilo galego. Bacalhau, Sola ou Brótola galego. Com azeite de oliva, alho fatiado, tomate fresco, cebola e batatas cozidas com páprica espanhola.*  
*Galician style fish. Codfish, Sole or Brotola. With olive oil, sliced garlic, fresh tomato, onion and boiled potatoes with spanish paprika.*

---

---

## Complementos y Guarniciones

*Complementos e Guarnições. Complements and Side-Orders.*

### PAPAS FRITAS, ESPAÑOLA, REJILLA, NOISETTE, PAILLE, NATURAL

*Batatas fritas, espanhol, grelhe, noisette, paille, natural.*  
*Fried potatoes, spanish, lattice, noisette, paille, natural.*

### PAPAS BASTÓN

*Batatas baston.*  
*Big stick fried potatoes.*

### PAPAS A LA CREMA

*Batatas com creme.*  
*Potatoes with cream.*

### BATATAS FRITAS

*Batata-doce frita.*  
*Fried sweet potatoes.*

### PAPAS RÚSTICAS A LAS FINAS HIERBAS

*Batatas rústicas com ervas finas.*  
*Rustic potatoes with fine herbs.*

### PURÉ DE PAPA

*Purê de batata.*  
*Mashed potatoes.*

### PURÉ DE CALABAZA

*Purê de abóbora.*  
*Mashed pumpkins.*

### ESPINACA A LA CREMA GRATINADA

*Espinafre com creme gratinado.*  
*Spinach in gratin cream.*

### CROQUETAS DE ESPINACA

*Croquetes de espinafre.*  
*Spinach croquettes.*

### ARROZ CARRETERO (SALTEADO CON VEGETALES Y CARNE)

*Arroz de Carreteiro. Salteado com legumes e carne.*  
*'Carretero' rice sauteed with vegetables and meat.*

---

## Las Ensaladas

*As Saladas. Salads.*

### ENSALADAS PARA ARMAR

LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, RADICHETA, BERRO, ZANAHORIA, RÚCULA, APIO, PARMESANO, PALMITO, TOMATE CHERRY, CHAMPIÑONES, PAPA, HUEVO, REMOLACHA Y PALTA.

*Saladas para Armar.*

*Alface, Tomate, Cebola, Radicheta, Agrião, Cenoura, Rúcula, Aipo, Parmesão, Atravesse, cereja de Tomate, Cogumelos, Papa, Ovo, Beterraba e Abacate.*

*Salads to arm (assemble).*

*Lettuce, Tomato, Onion, Radicheta, Watercress, Carrot, Rúcula and Celery, Parmesan, Palmetto, Tomato cherry, Mushroom, Potato, Egg, Beet and Avocado.*

### ENDIVIAS

---

---

## Ensaladas Especiales

*Saladas Especiais. Special Salads.*

### ESTILO CAMPO ✿

(Juliana de manzana, apio, palmitos, palta, pavita, hojas de melón y salsa crema de limón).  
*'Estilo Campo'. Juliana de maçã, aipo, palmos, abacate, pavita, feitas do melão e molho de creme de limão.*  
*Cutted apple, celery, palm hearts, avocado, turkey, melon and lemon cream sauce.*

### DE LA HUERTA

Variedad de verde, tomate cherry, fontina y albahaca  
*Da Horta. Variedade de verde, tomate cherry, fontina e manjeriço.*  
*Assorted green leaves, cherry tomatoes, fontina cheese and basil.*

### ESPINACAS SILVESTRES

Hojas de espinaca cruda, queso azul, panceta crocante, cebolla morada y nueces garrapiñadas.  
*Folhas de espinafre cru, queijo azul, bacon crocante, cebola roxa e nozes cristalizadas.*  
*Raw spinach leaves, blue cheese, crispy bacon, red onion and candied walnuts.*

### RUSA

Papa, zanahoria y arvejas.  
*Batata, cenoura e ervilha.*  
*Potato, cenoura and vetch.*

### CAESAR

Variedad de lechugas, blanco de ave, croutons, queso parmesano en escamas, salsa Caesar.  
*Variedade de alfaces, branco de pássaro, pães torrados, queijo Parmesão em flocos, molho Caesar.*  
*Assorted lettuces, sliced chicken breast, scales of 'Parmesano' cheese, caesar sauce.*

### DEL PUERTO

Rúcula, tomates cherry, queso azul, pasas de uva rubias, almendras tostadas.  
*Rucula, cereja de tomate, queijo azul, uvas passas, amêndoas torradas blondes.*  
*Arugula, cherry tomatoes, blue cheese, raisins blonds, toasted almonds.*

---

---

## Nuestras Delicias Dulces

*Nossas Delícias Doces. Our Sweet Delicious.*

### TIRAMISU ARTESANAL

*Tiramisu caseiro.*  
*Homemade Tiramisu.*

### MOUSSE DE CHOCOLATE

*Musse de chocolate.*  
*Chocolate mousse.*

### FLAN CASERO

*Flã caseiro.*  
*Homemade custard.*

### NATILLA DE CAMPO QUEMADA

*Campo natilla queimada.*  
*Vanilla cream custard burned.*

### SABAYON A LA MARSALA CON HELADO DE CREMA

*Sabayon à Marsala com sorvete de nata.*  
*Sabayon in Marsala with cream ice cream.*

### TULIPA CON HELADO Y FRUTOS DEL BOSQUE

*Tulipa com sorvete e frutas da floresta.*  
*Tulip with ice cream and wild red fruts.*

### BROWNIE CON HELADO DE CREMA AMERICANA Y SALSA DE CHOCOLATE

*Brownie com sorvete de creme e molho de chocolate.*  
*Brownie with cream ice cream and chocolate sauce.*

### HIGOS EN ALMIBAR CON CREMA

*Figos em almibar com creme.*  
*Prickly-pear in syrup with cream.*

### MACEDONIA DE FRUTAS (ARTESANAL)

*Macedônia de frutas (Caseiro).*  
*Fruits salad (Handmade).*

---

---

### PLATO DE FRUTAS DE ESTACIÓN

*Prato de frutas de estação.*  
*Season fruit platter.*



### FRUTILLAS AL NATURAL



*Morangos ao natural.*  
*Fresh strawberries.*

### MERENGADA ESTILO CAMPO

Frutillas, almendras, crema americana, frutos rojos y merengue italiano.  
*Morangos, amêndoas, creme americana, frutas vermelhas e merengue italiano.*  
*Strawberries, almonds, cream ice cream, red fruits and italian meringue.*

### VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE CREMA AMERICANA

*Vulcão de chocolate com sorvete de creme americana.*  
*Chocolate volcano with cream ice cream.*

### VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE CREMA AMERICANA

*Vulcão de doce de leite com sorvete de creme americana.*  
*Caramel volcano with cream ice cream.*

### TORTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA AMERICANA

*Pudim tÍbio de maçã com sorvete de creme americana.*  
*Hot apple cake with cream ice cream.*

### QUESO Y DULCE (BATATA O MEMBRILLO)

*Queijo e marmelada (batata-doce ou marmelo).*  
*Cheese and quince preserve or sweet potatoes jam slices.*

### Nuestros Panqueques

*Nossas Panquecas. Our pancakes.*

### PANQUEQUE DE MANZANA QUEMADO AL RON

*Panqueca queimada de maçã com rum.*  
*Ron flambeé apple pancake.*

### PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE CON HELADO

*Panqueca de doce de leite com sorvete.*  
*'Dulce de leche' crepe with ice cream.*

---

---

## Cremas Heladas

*Cremes Geladas. Ice Creams.*

### **CREMA AMERICANA, CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, LIMÓN, FRUTILLA, VAINILLA Y BANANA.**



*Creme americana, chocolate, doce de leite, limão, morango, baunilha e banana.*

*Cream, chocolate, caramel, lemon, strawberry, vanilla and banana.*

### **ALMENDRADO**

*Amendoado.*

*Almond.*

### **HELADO DE LIMÓN AL CHAMPAGNE**

*Sorvete limão com champanhe.*

*Lemon ice cream with champagne.*

### **DON PEDRO**

*Sorvete de creme com uísque.*

*Cream ice cream with whisky.*

## Recargos

*Sobrecargo. Additional.*

### **CREMA CHANTILLY / DULCE DE LECHE**

*Creme de Chantilly / Doce de Leite.*

*Whipped Cream / Caramel.*

### **SALSA DE CHOCOLATE**

*Molho de chocolate.*

*Chocolate sauce.*

---

---

## Bebidas sin alcohol

*Bebidas Sem Alcool. Non Alcoholic.*

### **GASEOSAS**

*Gasosas.  
Carbonated.*

### **JUGO DE NARANJAS**

*Suco de laranjas.  
Orange juice.*

### **AGUA MINERAL VILLAVICENCIO**

*Dilui mineral.  
Mineral water.*

### **SABORIZADAS**

*Saborizadas.  
Flavoured.*



## Infusiones

*Infusões. Brews.*

### **CAFÉ**

*Café. / Coffee.*

### **TÉ DE HIERBAS**

*Chá de ervas. / Herbal brews.*

### **CAFÉ ITALIANO LAVAZZA**

*Café Italiano. / Italian Coffee.*

### **TÉ**

*Chá. / Tea.*

## Servicio de mesa

*Serviço de mesa. Table service.*

---

*La casa se reserva el  
derecho de admisión y de  
permanencia dentro del  
establecimiento.*

*A casa está reservada o  
direito de admissão e de  
permanência dentro do  
estabelecimento.*

*The owners have the  
right to refuse admittance  
and permanence in the  
establishment.*

---

---

## Artesanías

*Artesanato. Handcrafts.*

### **FACA ENCAVADO EN ROBLE Y BRONCE CON VAINAS DE CUERO Y ESTUCHE DE MADERA**

*Canivete com manga de barril de carvalho e bronze. Bainha de couro e caso de madeira.  
Traditional 'gaucho' knife with handle barrel oak and bronze.  
Leather sheath and wooden case.*

### **JUEGO DE FACA Y TENEDOR ENCAVADOS EN ROBLE Y BRONCE CON VAINAS DE CUERO Y ESTUCHE DE MADERA**

*Jogo de canivete e garfo com manga de barril de carvalho e bronze. Bainha de couro e caso de madeira.  
Traditional gaucho fork and knife barbecue kit, with handle barrel oak and bronze. Leather sheath and wooden case.*

### **SET DE FACAS ENCAVADOS EN ROBLE Y BRONCE CON ESTUCHE DE MADERA**

*Conjunto de facas com manga de barril de carvalho e bronze em caso de madeira.  
Knife set with handle barrel oak and bronze with wooden case.*

### **MATE ARTESANAL HECHO EN CALABAZA Y TERMINADO EN ALPACA CON BOMBILLA**

*'Mate' feito à mão em abóbora com acabamentos em níquel.  
Traditional handmade 'Mate' in calabazate with german silver application and bulb.*

### **POCILLO DE CAFÉ CON PLATO CHICO Y MEDIANO**

*Fossa de café com prato.  
Pequeno e medium.  
Coffee mug with dish.  
Small and mediiium.*

***Consulte los valores / Confira os valores / Consult us about the values***

---