

MENÚ

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN SPICY

CUBOS DE ATÚN FRESCO CON MAYONESA DE SIRACHA, LÁMINAS DE AGUACATE, Y
ENSALADILLA DE PEPINO SUNOMONO. \$170

CARPACCIO DE BETABEL ASADO

LÁMINAS DE BETABEL ASADO, ARÚGULA, QUESO DE CABRA Y PESTO, PISTACHE TOSTADO Y
REDUCCIÓN DE BALSÁMICO. \$150

TRÍO DE TAPAS

SETAS AL AJILLO | JAMÓN SERRANO Y DURAZNO ASADO | CONCASSE DE TOMATE Y PESTO
\$150

PORTOBELLO RIPIENO

HONGO PORTOBELLO ASADO A LA PARRILLA, RELLENO DE PICADILLO DE RIBEYE Y QUESO
DE CABRA, SERVIDO SOBRE ESPEJO DE SALSA BASILICO. \$150

COLIFLOR ROSTIZADA

¼ DE COLIFLOR MARINADA AL CURRY Y ROSTIZADA A LA LEÑA, SERVIDA SOBRE ESPEJO DE
MOLE NEGRO Y QUESO DOBLE CREMA. \$170

PARA COMPARTIR

TABLA ARGENTINA

EMPAÑADA HUMITA | EMPAÑADA DE CARNE | CHISTORRA (150 GR.) | CHORIZO
ARGENTINO Y GUARNICIÓN DE PIMIENTOS ASADOS (150 GR.) \$350

CHICHARRONES DE RIBEYE

CRUJIENTES CHICHARRONES DE RIBEYE ACOMPAÑADOS CON GUACAMOLE Y TORTILLAS.
(300 GR.) \$420

TABLA DE CHARCUTERÍA Y QUESOS

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS, CARNES FRÍAS Y QUESOS DE LA LOCALIDAD ACOMPAÑADOS
DE MIEL DE CHILTEPÍN Y COMPOTA DE TEMPORADA. \$450

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE TOMATE ROSTIZADO

CREMA DE TOMATE ELABORADA CON VEGETALES DE NUESTRO HUERTO, ROSTIZADOS LENTAMENTE A LA LEÑA, ACOMPAÑADA DE UN SÁNDWICH DE QUESOS DE LA REGIÓN A LA PARRILLA.

\$160

SOPA TARASCA Y FIDEO SECO

CALDO LIGERAMENTE ESPESO A BASE DE FRIJOL Y CHILE MIRASOL, FIDEO SECO, AGUACATE, CHORIZO Y QUESO COTIJA

\$150

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

FRESCA CAMA DE LECHUGA, PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA, ADEREZO CÉSAR CASERO, COSTRA DE PARMESANO.

\$180

ENSALADA CAPRESSE

RODAJAS DE TOMATE Y MOZARELLA FRESCO, SALSA PESTO Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO.

\$170

ENSALADA MEDITERRÁNEA

MEZCLA DE ARÚGULA Y ESPINACA, FRUTOS ROJOS, QUESO DE CABRA, NUEZ GARAPIÑADA Y VINAGRETA DE LA CASA.

\$190

PASTAS

FETUCCINE PROSCIUTTO & FUNGHI

PASTA FETUCCINE SALTEADA CON PANCETA Y HONGOS, CREMA Y UN TOQUE DE VINO BLANCO. \$180

LINGUINE EXPLOSIÓN DE MAR

COMBINACIÓN DE CAMARÓN Y SALMÓN, SALTEADOS EN SALSA ARRABIATA, SERVIDOS SOBRE PASTA LINGUINE CON UN TOQUE DE CREMA FRESCA Y CAVIAR. \$250

RAVIOLI 4 FORMAGGI

ELABORADOS CON PASTA FRESCA, RELLENOS DE ESPINACA, TOCINO Y NUEZ, BAÑADOS EN SALSA DE 4 QUESOS Y ACEITE DE ALBAHACA. \$185

LASAGNA NAPOLITANA

NUESTRA RECETA DE ESTE CLÁSICO ITALIANO, LÁMINAS DE PASTA CASERA RELLENAS DE CREMOSA BECHAMEL, RAGOUT DE TERNERA Y QUESO MOZARELLA, HORNEADA EN NUESTRO HORNO DE LEÑA. \$230

MAR & AVES

MILANESA DE POLLO A LA PARMIGIANA

MILANESA DE POLLO (280 GR.) EMPANIZADA, BAÑADA EN SALSA POMODORO Y QUESO GRATINADO, VERDURAS SALTEADAS AL PESTO DE CILANTRO.
GUARNICIÓN A ELEGIR. \$250

SALMÓN A LA PLANCHA EN SALSA BASILICO

FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA (250 GR.) BAÑADO EN SALSA DE ALBAHACA, MIX DE ARÚGULA Y ESPINACA BABY.
GUARNICIÓN A ELEGIR. \$340

CORTES & PARRILLA

NEWYORK ANAHEIM

CORTE NEWYORK (300 GR.) A LA PARRILLA BAÑADO EN SALSA DEMI GLACE Y JULIANAS DE CHILE ANAHEIM ASADO. GUARNICIÓN A ELEGIR. \$330

FILETE HERMELINDA

FILETE DE RES (280 GR.) BAÑADO EN SALSA DE VINO TINTO Y PURE DE CAMOTE A LA NARANJA. GUARNICIÓN A ELEGIR. \$345

VACÍO EN SALSA DE VINO BLANCO Y QUESO DE CABRA

CORTE DE VACÍO (300 GR.) A LA PARRILLA, BAÑADO EN SALSA DE VINO BLANCO Y QUESO DE CABRA Y CEBOLLAS AL BALSÁMICO. GUARNICIÓN A ELEGIR. \$320

COWBOY

COWBOY (800 GR.) A LA PARRILLA, SERVIDO CON MANTEQUILLA DE TUÉTANO, CHILTEPÍN Y CEBOLLA ASADA. GUARNICIÓN A ELEGIR. \$750

GUARNICIONES

VERDURAS SALTEADAS AL PESTO

GRATÍN DE PAPA

PURÉ DE PAPA CON AJO ROSTIZADO

ZANAHORIAS ROSTIZADAS A LA CREMA

GUARNICIÓN EXTRA \$40

AL FORNO

PIZZA

MARGHERITA

LA TRADICIONAL, SALSA POMODORO, ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA FRESCO. \$185

4 FORMAGGI

SALSA POMODORO, QUESO MOZARELLA, PROVOLONE AHUMADO, PARMESANO Y GORGONZOLA. \$210

DIAVOLA

SALSA POMODORO, QUESO MOZARELLA, PEPPERONI \$210

IBÉRICA

SALSA POMODORO, QUESO MOZARELLA, JAMÓN SERRANO, ARÚGULA Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO \$270

FUGAZZETA

PIZZA RELLENA DE SALSA BIANCA Y MOZARELLA, CUBIERTA CON CEBOLLA CARAMELIZADA AL BALSÁMICO Y TOCINO. \$195

AL GUSTO

ARMA TU PIZZA DE 1 A 3 INGREDIENTES \$200

CALZONE

PEPPERONI

SALSA POMODORO, PEPPERONI Y QUESO MOZARELLA. \$180

MEXICANO

SALSA POMODORO, QUESO MOZARELLA, CEBOLLA, CHORIZO Y PIMIENTO VERDE. \$180

BOLOGNESA

SALSA BECHAMEL, QUESO MOZARELLA, BOLOGNESA. \$180

MENÚ INFANTIL

PALOMITAS DE POLLO

160 GR. DE TROCITOS DE PECHUGA DE POLLO REBOZADOS Y FRITOS,
ACOMPAÑADOS DE PAPAS GAJO. \$145

PASTA ALFREDO

PASTA FETUCCINE SALTEADA CON CREMOSA SALSA ALFREDO Y TOCINO FRITO
\$110

SOPA DE FIDEO CON POLLO

SOPA DE TOMATE Y FIDEO CON TROCITOS DE PECHUGA DE POLLO Y VERDURAS
\$120

FAJITAS DE ARRACHERA

160 GR. DE FAJITAS DE ARRACHERA A LA PLANCHA ACOMPAÑADA DE PAPA
GAJO Y GUACAMOLE. \$160

POSTRES

CRÉME BRULÉE

UN CLÁSICO FRANCÉS, CREMA DE VAINILLA HORNEADA Y
CARAMELIZADA AL MOMENTO, SERVIDA CON FRUTOS ROJOS
MACERADOS AL VINO TINTO. \$110

TIRAMISÚ

CLÁSICO POSTRE ITALIANO, A BASE DE SOLETAS, CAFÉ ESPRESSO Y
CREMOSO RELLENO DE QUESO MASCARPONE. \$120

DURAZNOS A LA PARRILLA Y HELADO DE QUESO DE CABRA

DURAZNO MACERADO AL VINO BLANCO Y ASADO A LA PARRILLA,
CRUMBLE DE ALMENDRAS Y HELADO DE QUESO DE CABRA CON
UN TOQUE DE MIEL. \$115

B E B I D A S

COCTELES

TINTO DE VERANO	\$ 120
CLERICOT	\$ 140 JARRA \$ 350
MOJITO DE VINO TINTO	\$ 120
MOJITO TRADICIONAL	\$ 110
MARGARITA	\$ 110
APEROL SPRITZ	\$ 160

DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$ 180
LICOR 43	\$ 135
BAILEYS	\$ 115
SAMBUCA VACCARI	\$ 130
LICOR DE HIERBAS	\$ 115
CHARTREUSE VERDE	\$ 230
CHARTREUSE AMARILLO	\$ 260

CERVEZA NACIONAL

REFresco

NARANJADA/LIMONADA	\$ 50	JARRA \$ 230
--------------------	-------	--------------

AGUA MINERAL

\$ 45

CAFÉ

AMERICANO	\$ 50
-----------	-------

EXPRESSO

\$ 50

TÉ CALIENTE

\$ 35