
MENÚ A LA CARTA

ENSALADAS

MIX DE VERDES, LÁMINAS DE SALMÓN AHUMADO Y CAMEMBERT
\$ 190.-

HOJAS DE ESTACIÓN, CHERRYS, CEBOLLA MORADA Y CHOCLO AMARILLO
\$ 149.-

TAPAS / ENTRADAS

EMPAÑADAS CRIOLLAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO (2 UNIDADES)
\$ 90.-

TABLA RINCÓN DE LÓPEZ CON SELECCIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES PARA DOS
\$ 400.-

QUESO BRIE QUEMADO Y JALEA DE PIMIENTOS ROJOS
\$ 140.-

LANGOSTINOS CROCANTES APANADOS
\$ 190.-

PRINCIPALES

LOMO VETEADO (450 G), PAPAS CUÑAS, VERDES Y CHIMICHURRI DE TOMATES SECOS
\$ 380.-

SUPREMA DE AVE GRILLADA, CALABAZA AL HORNO Y ESPEJO DE QUESO
\$ 270.-

BONDIOLA DE CERDO, PURÉ DE BATATA, SALSA DE FRUTOS ROJOS Y ESPUMANTE ROSÉ
\$ 310.-

PAPARDELLE FRESCO CON SALSA DE MAR
\$ 250.-

SORRENTINO DE RICOTA FRESCA, PISTACHOS TOSTADOS Y SALSA MIXTA
\$ 235.-

SAJMÓN ROSADO CON WOK DE VEGETALES FRESCOS Y CREMA DE ECHALOTTE
\$ 360.-

TODOS NUESTROS PLATOS SON ELABORADOS

CON NUESTRO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LOPEZ

POSTRES

DEGUSTACIÓN DE ALMIBARADOS Y QUESO CREMOSO PARA COMPARTIR
(ALCAYOTA Y NUEZ, ZAPALLO, MEMBRILLO DE PAN Y ARROPE DE UVAS)

\$ 105.-

FLAN CASERO DE VAINILLA Y CARAMELO

\$ 89.-

VOLCÁN HELADO DE MASCARPONE Y COMPOTA DE FRUTOS DEL SUR

\$ 97.-

MOUSSE ARTESANAL DE CHOCOLATE SEMIAMARGO

\$ 110.-

CRUMBLE DE MANZANAS Y HELADO

\$ 97.-

BEBIDAS E INFUSIONES

BEBIDAS

COCA COLA - COCA COLA ZERO - COCA COLA LIGHT

Sprite - Sprite Zero

Fanta

Agua con o sin gas

\$ 43.-

INFUSIONES

TÉ

CAFÉ EXPRESSO

CAFÉ EXPRESSO CABRALES (CAFFITALY SYSTEM CAPSULES)

DESCAFEINADO

RISTRETTO

\$ 44.-

CONSUMO MÍNIMO POR PERSONA \$ 190.-

ESTIMADO CLIENTE SI USTED ES CELÍACO O ALÉRGICO AL AJO, NUECES,
ALMENDRAS U OTROS INGREDIENTES POR FAVOR CONSÚLTENOS.

GRACIAS POR ELEGIRNOS.

MENÚ CASONA LÓPEZ

PRIMER PASO

DÚO DE EMPANADAS REGIONALES

ACOMPAÑADO DE LÓPEZ SAUVIGNON BLANC O CHAMPAGNE LÓPEZ DULCE

SEGUNDO PASO

OJO DE BIFE, PAPINES RÚSTICOS Y ESCALIBADA DE VEGETALES ASADOS

ACOMPAÑADO DE CASONA LÓPEZ MALBEC

TERCER PASO

CAKE CÍTRICO Y MARACUYÁ SOBRE HÚMEDO DE CHOCOLATE NEGRO

ACOMPAÑADO DE MONTCHENOT EXTRA BRUT O MONTCHENOT ROSÉ BRUT NATURE

INCLUYE:

1 BOTELLA DE AGUA MINERAL

TÉ O CAFÉ

MENÚ COMPLETO

\$ 655.-

Los VARIETALES *Casona López*

IDEALES PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE PLATOS

MENÚ RINCÓN FAMOSO

PRIMER PASO

DÚO DE EMPANADAS REGIONALES

SEGUNDO PASO

OJO DE BIFE, PAPINES RÚSTICOS Y ESCALIBADA DE VEGETALES ASADOS

TERCER PASO

CAKE CÍTRICO Y MARACUYÁ SOBRE HÚMEDO DE CHOCOLATE NEGRO

ACOMPAÑADO DE:

1 COPA DE VINO RINCÓN FAMOSO TINTO

TÉ O CAFÉ

MENÚ COMPLETO

\$ 564.-

EL CLÁSICO *Rincón Famoso*

DESDE 1966 ACOMPAÑANDO SU MESA

MENÚ LÓPEZ MALBEC

PRIMER PASO

OJO DE BIFE, PAPINES RÚSTICOS Y ESCALIBADA DE VEGETALES ASADOS

SEGUNDO PASO

CAKE CÍTRICO Y MARACUYÁ SOBRE HÚMEDO DE CHOCOLATE NEGRO

ACOMPAÑADO DE:

1 COPA DE VINO LÓPEZ MALBEC

MENÚ COMPLETO

\$ 437.-

EL TRADICIONAL LOPEZ

DESDE 1973 ACOMPAÑANDO SU MESA

MENÚ INFANTIL

(HASTA 10 AÑOS)

MILANESITAS DE PECETO CON PAPAS

POSTRE HELADO

GASEOSA

MENÚ COMPLETO

\$ 242.-

PUNTOS DE COCCIÓN DE LAS CARNES Y TIEMPOS

COCIDO: JUGOS TRASLÚCIDOS EN SU TOTALIDAD: 40 – 45 MINUTOS

A PUNTO: JUGOS Y CENTRO ROSADO EN SU INTERIOR: 30 – 35 MINUTOS

JUGOSO: JUGOS Y CENTRO ROJO EN SU INTERIOR: 25 – 30 MINUTOS