

Consumo mínimo por persona \$190.-

ENSALADAS

Mix de Verdes, láminas de salmón ahumado y camembert **\$190**

Hojas de estación, Cherrys, cebolla morada y choclo amarillo **\$149**

ENTRADAS

Empanadas criollas de carne cortada a cuchillo **\$90**

Tabla Rincón López con selección de quesos y fiambres (para dos) **\$410**

Queso brie quemado y jalea de pimientos rojos **\$140**

Langostinos crocantes apanados **\$180**

PRINCIPALES

Lomo vetado, papas cuñas, verdes y chimichurri de tomates secos **\$380**

Suprema de ave grillada, calabaza al horno y espejo de queso **\$245**

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**

Salmon rosado con wok de vegetales frescos y crema de Echalotte **\$360**

POSTRES

Degustación de almibarados y queso cremoso para compartir (alcayota y nuez, zapallo membrillo de pan y arrope de uva) **\$ 105**

Flan casero de vainilla y caramelo **\$89**

Volcán helado de mascarpone y compota de frutos del sur **\$85**

Mousse artesanal de chocolate semiamargo **\$110**

Crumble manzanas y helado **\$97**

MENU INFANTIL (hasta 10 años) \$240

Milanesita de peceto con papas

Postre helado

Gaseosa

MENU LOPEZ \$ 450

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

MENU RINCON FAMOSO \$560

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

Te o Café-

MENU CASONA \$650

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 López Sauvignon blanc

1 Copa de vino Casona Lopez Malbec

1 Copa de champagne Montchenot Extra Brut.

1 Botella de Agua mineral

Te o Cafe

Minimum consumption per person AR\$190.-

À LA CARTE MENU

SALADS

Green mix, smoked salmon slices and camembert cheese **AR\$ 190**

Season leaves, cherry tomatoes, red onion and yellow corn **AR\$ 149**

STARTERS

Knife-cut beef empanadas **AR\$ 90**

“Rincón de López” cheese and deli board (for two) **AR\$ 400**

Grilled Brie cheese and red pepper jam **AR\$ 140**

Crispy shrimp **AR\$ 190**

MAIN COURSES

Rib eye steak, potato wedges, green leaves and dry tomato dressing **AR\$ 380**

Grilled chicken breast, baked pumpkin and grated cheese **AR\$ 270**

Pork shoulder, mashed sweet potato, red fruit sauce and rosé sparkling wine **AR\$ 310**

Fresh Papardelle (thick spaghetti) with sea sauce **AR\$ 250**

Fresh Ricotta cheese Sorrentino (large ravioli), pistachios and mixed sauce **AR\$ 235**

Pink salmon with fresh vegetables wok and Shallot cream **AR\$ 360**

DESSERTS

Sweets variety and creamy cheese for sharing (squash with nuts, pumpkin, quince and grape syrup) **AR\$ 105**

Homemade vanilla flan with caramel **AR\$ 89**

Mascarpone cheese and Patagonian berries ice cream volcano **AR\$ 97**

Semi-bitter chocolate craft mousse **AR\$ 110**

Apple and ice cream crumble **AR\$ 97**

CHILDREN'S MENU (up to 10 year-olds) AR\$ 242

Round eye Milanese with fries

Ice cream dessert

Soda

LÓPEZ MENU AR\$ 437

MAIN COURSE

Rib eye steak, rustic potatoes and scalded vegetables

DESSERT

Citric and passion fruit cake on moist dark chocolate biscotti

Accompanied with: 1 glass of López Malbec

RINCÓN FAMOSO MENU AR\$ 564

ENTRÉE

Couple of traditional empanadas

MAIN COURSE

Rib eye steak, rustic potatoes and scalded vegetables

DESSERT

Citric and passion fruit cake on moist dark chocolate biscotti

Accompanied with: 1 glass of Rincón Famoso red

Tea or Coffee-

CASONA LÓPEZ MENU AR\$ 655

ENTRÉE

Couple of traditional empanadas

MAIN COURSE

Rib eye steak, rustic potatoes and scalded vegetables

DESSERT

Citric and passion fruit cake on moist dark chocolate biscotti

Accompanied with:

- 1 glass of López Sauvignon Blanc
- 1 glass of Casona López Malbec
- 1 glass of Montchenot Extra Brut sparkling wine
- 1 mineral water bottle
- Tea or Coffee