

>> PIZZAS *al quebracho*

KATHA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo, rúcula fresca, tomates asados y reducción de aceto balsámico.

AHUMADA

Salsa de tomate, mozzarella, vegetales ahumados al quebracho y mix de hongos.

NAPOLITANA

Salsa de tomate, mozzarella, tomates frescos y ajos confitados.

FUGAZZETA

Mozzarella, ce bolla salteada con oliva, hiervas frescas y olivas negras.

AMERICANA

Salsa de tomate, pollo a la barbacoa, queso mozzarella, panceta crocante y queso cheddar.

MOZZARELLA

Salsa de tomate, mozzarella, y aceitunas.



>> HAMBURGUESAS (Con papas rejilla, papas rústicas o mix de verdes)

CHICAGO BURGUER

Medallón de carne a la parrilla, queso cheddar, tomate, lechuga y pepinos agri dulces.

PORTEÑA BURGER

Medallón de carne a la parrilla, jamón, queso, huevo a la plancha y salsa de mayo-chimi.

BLUE BURGER

Medallón de carne a la parrilla, cebollas caramelizadas, tomates asados, queso fundido y cremoso de queso azul.

MAGIC DOBLE BURGER

Dos medallones de carne a la parrilla, salsa barbacoa, queso cheddar, lechuga, tomate y panceta.

FRENCH BURGER

Medallón de carne, queso provolone, tomate asado, rúcula fresca y champiñones al oliva.

VEGGIE BURGER

Hamburguesa de garbanzos, guacamole, tomate, lechuga y ce bolla morada. (APTO VEGANOS)

Sandwiches o wraps

(Con papas rejilla, papas rústicas o mix de verdes)

SALMÓN BAGEL

Bagel tostado, gravlax de salmón rosado, cebolla morada, tomate, pepino, alcaparras y queso crema.

CAROLINA BBQ PORK

Cerdo braseado y desmechado en salsa bbq, tomates confitados, queso y rúcula fresca.

HOT PASTRAMI

Pastrón curado artesanalmente servido con pepinos dulces encurtidos, crema de mostaza antigua y ensalada coleslaw.

SANTA BARBARA

Suprema de pollo grillada, guacamole, tomates asados, escamas de parmesano y aderezo de mayo-limón.

VEGGIE CIABATTA

Vegetales al quebracho, queso fundido, rúcula fresca y hummus de berengena ahumada.

CUBANO PRENSADO

Láminas de bondiola braseada al horno de barro, jamón natural, queso gratinado, pepinos dulces encurtidos y aderezo de mostaza antigua artesanal.

ZONA KIDS <<

CHEESE BURGUER
CON PAPAS FRITAS

MACARRONI & CHEESE

NUGGETS DE POLLO
CON PURÉ

MILANESA DE TERNERA
CON PAPAS FRITAS



Postres

COBBLER TIBIO DE PERAS Y FRUTOS ROJOS

Peras y frutos rojos asados con azúcar morena y zest de limón, servido con helado de crema americana.

CRÈME BRÛLÉE

Suave y cremosa creme brulee con salsa de frutos rojos.

COPA NOA

Brownie de chocolate con helado de dulce de leche, galletas oreo, creamay frutillas frescas.

APPLE CRUMBLE

Manzanas asadas con azúcar morena y miel, crumble crocante y helado de crema americana.

VOLCAN DE CHOCOLATE

Acompañado de helado de crema americana y nougatine de frutos secos.

FLAN DE VAINILLA AL CARAMELO

Servido con dulce de leche y crema chantilly.

CREPE DE DULCE DE LECHE O NUTELLA

Elegi tu relleno favorito, acompañado de delicia helada.

HELADO ARTESANAL

Frutilla, crema americana, chocolate, dulce de leche. (Dos bochas)

ENSALADA DE FRUTAS DE ESTACIÓN



Entradas

TRIANGULOS DE MOZZARELLA

Queso mozzarella crocante con duo de salsas: chutney de tomates y pesto de albahaca.

CHICKEN FINGERS

Supremitas de pollo rebozadas en cereales y mix de semillas, salsa de queso y guacamole.

PROVOLETA AL QUEBRACHO

Queso provolone fundido en horno de barro servido con jamón, tomates asados y cebollas caramelizadas.

RAVIOLI CROCANTE

Relleno de pollo ahumado, espinaca y queso, acompañado de salsa marinara con albahaca.

RABAS

Aros de calamar acompañados de alioli de limón y salsa de tomates asados.

PAPAS FULL

Papas fritas con salsa de queso cheddar, panceta crocante y huevo a la plancha.

ONION RINGS

Crocantes aros de cebolla servidos con salsa ranch y BBQ.

Valor de cubierto: \$40 por persona

Estacionamiento gratuito (Válido por 2 horas) para almuerzos y cenas en Av. Maipú 2526.

ENSALADAS

CRISPY CHEESE

Mix de verdes, queso mozzarella crocante, concasse de tomate y nueces caramelizadas. Servida con nuestra vinagreta de frambuesas.

CAESAR

Mix de verdes, suprema de pollo grillada, crutones de pan de campo, lluvia de parmesano y tradicional aderezo caesar. (CON LANGOSTINOS \$70 ADICIONAL)

SALMÓN Y MANGO

Mezculm de verdes, gravlax artesanal de salmón rosado, dados de mango, tomate y pepino. Servida con aderezo de cream cheese con eneldo y limón.

TOSCANA

Mix de verdes, jamón crudo, olivas negras, tomates asados, escamas de parmesano y chips de focaccia servida con vinagreta de mostaza y miel.

TUNA

Mix de verdes con rucula, palta, vegetales grillados, olivas, tomate, alcaparras, atún al oliva y huevo poché.

ARMÁ TU ENSALADA

5 GUSTOS A ELECCIÓN DE NUESTRO SALAD BAR:

Mix de verdes, choclo, papa, garbanzos, tomate, cebolla, zanahoria, pepino, queso en cubos, morrón y vegetales grillados.

ADICIONALES \$80

Pollo grillado, queso parmesano, huevo.



Pastas

SALMÓN Y LANGOSTINOS

Penne rigatte con salmón, langostinos y crema de frutos de mar. Acompañados de cherry asados, parmesano y rúcula fresca.

ORIENTAL

Spaguettis salteados al wok con pollo, vegetales de estación, salsa de ostras con soja, jengibre y sésamo tostado.
(CON LANGOSTINOS \$40 ADICIONAL)

SORRENTINOS

Rellenos de jamón y queso, salsa de tomates asados, crema de albahaca, queso parmesano y nueces tostadas.

RAVIOLONES

Rellenos de ternera braseada a las cinco especias servidos con salsa fileto y queso parmesano al gratén.

PANZOTIS

Rellenos con salmón rosado, eneldo y pieles de limón servidos con oliva extra virgen, concasse de tomate, rúcula fresca y crema de alcázaras.

Consultá por opción sin T.A.C.C. 

Especiales »» HORNO DE BARRO CON QUEBRACHO COLORADO

SPARE BBQ RIBS

(PARA COMPARTIR)

Costillitas de cerdo ahumadas durante 5 horas en nuestra salsa barbacoa. Servidas con papas fritas y ensalada coleslaw.

THE 8 HOURS

(PARA COMPARTIR)

Costillar de novillo a la leña acompañado de papas rústicas con champignones al verdeo y ensalada fresca con vinagreta de mostaza.

BONDIOLA BRASEADA

Medallón de bondiola horneado en lenta cocción con salsa de azúcar morena, cerveza negra y mostaza antigua. Acompañado de vegetales asados y papas cuña.

OJO DE BIFE

Sellado a la chapa y horneado en lenta cocción con reducción de malbec. Acompañado de papas estrelladas con huevo soft y panceta crocante.

SALMÓN ESTILO CAJUN

Salmón rosado marinado, asado a la leña, servido con rostí de papa, parmesano y mix de hongos. Acompañado de hinojos dulces braseados y gajos de calabaza.



ROSTIS

(Papas ralladas con cebolla pochada y queso parmesano gratinado en horno de barro)

SOUL

Jamón crudo con virutas, tomates asados, mix de olivas, rúcula y huevo soft.

CALIFORNIA

Fajitas de pollo crocante, queso provolone, dados de panceta crocante y cream cheese con palta fresca.

MARINA

Colchón de espinacas a la crema, queso mozzarella y lomititos de salmón rosado a la plancha.

SOHO

Gravlax artesanal de salmón rosado, cream cheese con ciboulette y alcaparras.

• GRILL •

(Con papas rejilla, papas rústicas o mix de verdes)

OJO DE BIFE

CUARTO DE POLLO

SALMÓN ROSADO

CLÁSICO de clásicos

FISH & CHIPS

Pesca blanca en tempura de cerveza honey.
Acompañada de papas fritas y salsa tartara.

SPAGUETTI & MEAT BALLS

Spaguetis servidos al dente con salsa de tomates dulces, albóndigas y escamas de queso parmesano.

MATAMBRITO A LA PIZZA BRASEADO EN HORNO DE BARRO (PARA COMPARTIR)

Servido con salsa de tomates asados, queso mozzarella y parmesano, cebolla caramelizada y verdeo. Acompañado de papas rústicas.

MATAMBRITO A LA FUGAZZETTA EN HORNO DE BARRO (PARA COMPARTIR)

Servido con queso mozzarella al graten, cebolla caramelizada, olivas negras y escamas de parmesano. Acompañado de papas rejilla.

PLANCHA DE MAR (PARA COMPARTIR)

Pinchos de salmón rosado con teriyaki, pesca blanca, rábias, calamaritos, mejillones y langostinos. Acompañado de papas rústicas con alioli picoso, limoneta de cilantro y mix de verdes con vinagreta de mostaza.

LASAGNA A LA BOLOÑESA

Pasta artesanal rellena de ternera braseada al quebracho, espinacas a la crema, bechamel gratinada y queso parmesano.