

# RACIONES

## ANTIPASTO

(Crudo parma Los Calvos, cantimpalo cagnoli, queso azul Verónica, aceitunas y nueces)

**\$30.000**

## ENSALADA DE LANGOSTINOS

(Rúcula, langostinos, cebolla morada, gajos de naranja, cherries y vinagreta cítrica)

**\$21.000**

## ENSALADA DE VEGETALES

(Rúcula, espinaca, vegetales grillados, frutos secos, vinagreta agridulce)

**\$20.000**

## BERENJENA QUEMADA

(Chutney de calabaza, sour cream, cebolla morada, perejil, base de garbanzos)

**\$20.500**

## VIEIRAS GRATINADAS

**\$27.500**

## GAMBAS AL AJILLO

**\$25.000**

## VIEIRAS EN MANTECA

(Con alcaparras, manteca y nueces)

**\$25.000**

## FAINÁ GRATINADA

**\$9.000**

## EMPANADAS

(CARNE, HUMITA, JAMÓN Y QUESO).

**\$2.500**

## MENU INFANTIL:

**ÑOQUIS CON SALSA MIXTA Y QUESO**

**SPAGUETTI CON CREMA Y QUESO \$13.000**

**CUBIERTO**

**\$2.000**

# PASTAS

---

<b>AGNOLOTTIS DE CALABAZA Y PROVOLONE CON CREMA DE ALMENDRAS QUESO Y ESPINACA.</b>	<b>\$24.000</b>
<b>PANZOTIS DE CORDERO CON MANTECA DE HIERBAS Y TOMATES QUEMADOS + QUESO.</b>	<b>\$24.000</b>
<b>SPAGUETTI CARBONARA + QUESO.</b>	<b>\$20.500</b>
<b>CANELONES DE VERDURA CON SALSA MIXTA+ QUESO GRATINADO.</b>	<b>\$21.500</b>
<b>CREPES DE CALABAZA, POLLO Y MOZZARELLA CON CREMA DE VERDEO + QUESO</b>	<b>\$21.500</b>
<b>SORRENTINOS DE JAMÓN NATURAL Y MOZZARELLA CON FILETTO + QUESO.</b>	<b>\$24.000</b>
<b>MOSTACHOLES CON SCARPARO + QUESO.</b>	<b>\$20.500</b>
<b>SPAGUETTIS NEGROS CON LANGOSTINOS, TOMATE CONCASSÉ, VERDEO Y PEREJIL FRESCO.</b>	<b>\$24.000</b>
<b>TORTELINI DE JAMÓN CRUDO, RICOTA Y RÚCULA EN FONDEAUX DE TOMATE, PESTO Y ALBAHACA.</b>	<b>\$21.500</b>
<b>COGNICHOLLI EN CAZUEKA DE MARISCOS.</b>	<b>\$27.500</b>
<b>GNOCHI CON BOLOGNESA + QUESO.</b>	<b>\$20.500</b>
<b>TAGLIATELE PUTANESCA</b> (Anchoas, alcaparras aceitunas negras, tomate, peperonchino)	<b>\$20.500</b>

---

<b>OPCIÓN: FILETO, CREMA, OLIVA</b>	<b>SIN CARGO</b>
<b>EXTRA QUESO</b>	<b>\$2.500</b>

# PIZZAS DE MASA MADRE

## MUZZARELLA

Muzzarella, salsa de tomate, olivas y orégano.

**\$22.000**

**\$14.500**

## FUGAZZETA

Muzzarella, cebolla, perejil, olivas, orégano.

**\$25.000**

**\$17.000**

## ROQUEFORT

Muzzarella, roquefort, salsa de tomate, orégano.

**\$27.000**

**\$18.000**

## ESPECIAL

Muzzarella, salsa de tomate, jamón cocido, morrones asados, olivas, huevo, orégano.

**\$28.500**

**\$19.000**

## NAPOLITANA

Muzzarella, salsa de tomate, tomate en rodajas, ajo, olivas, orégano.

**\$25.000**

**\$17.000**

## CAPRESSE

Muzzarella, salsa de tomate, tomate cherry, hojas de albahaca, olivas.

**\$27.000**

**\$18.000**

## CUATRO QUESOS

Muzzarella, provolone, roquefort, sardo, salsa de tomate, orégano.

**\$32.500**

**\$22.000**

## PROVOLONE

Muzzarella, provolone, salsa de tomate, orégano, ají molido.

**\$27.000**

**\$18.000**

## ANANÁ

Muzzarella, salsa de tomate, jamón cocido, ananá en rodajas, olivas, orégano.

**\$32.500**

**\$22.000**

## MARINERA (SIN MUZZARELLA)

Queso Sardo, anchoas, alcaparras, olivas negras y orégano.

**\$27.000**

**\$18.000**

## CRUDO Y RÚCULA

Muzzarella, salsa de tomate, jamón crudo, rúcula, tomate, escamas de parmesano.

**\$39.000**

**\$25.000**

## CARBONARA

Muzzarella, panceta ahumada, huevo, escamas de parmesano.

**\$32.500**

**\$22.000**

## PIZZAS DE MASA MADRE

<b>ANCHOAS</b>	<b>\$27.000</b>
Muzzarella, salsa de tomate, anchoas, olivas, orégano.	<b>\$18.000</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>\$25.000</b>
Muzzarella, salsa de tomate, albahaca.	<b>\$17.000</b>
<b>ESPINACA</b>	<b>\$32.500</b>
Muzzarella, espinaca, salsa blanca, crema y nueces.	<b>\$22.000</b>
<b>DIABOLA</b>	<b>\$28.500</b>
Muzzarella, salsa de tomate, cantimpalo, morrones asados, olivas negras, ají molido	<b>\$19.000</b>
<b>VEGETALES</b>	<b>\$32.500</b>
Muzzarella, salsa de tomate, vegetales grillados, olivas, orégano.	<b>\$22.000</b>
<b>FUGAZZETA CON PANCETA</b>	<b>\$32.500</b>
Muzzarella, cebolla, panceta, perejil, olivas, orégano.	<b>\$22.000</b>
<b>PANCETA Y HONGOS</b>	<b>\$32.500</b>
Muzzarella, salsa de tomate, panceta, champiñones, olivas, orégano.	<b>\$22.000</b>
<b>ROQUEFORT, APIO Y NUEZ</b>	<b>\$32.500</b>
Muzzarella, salsa de tomate, roquefort, apio, nueces, olivas, orégano.	<b>\$22.000</b>
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>	<b>\$39.000</b>
Muzzarella, salsa de tomate, langostinos, aceite de oliva, ajo, pimentón.	<b>\$25.000</b>
<b>TOMATES SECOS</b>	<b>\$27.000</b>
Muzzarella, salsa de tomate, tomates secos, ajo, olivas negras, orégano.	<b>\$18.000</b>
<b>VEGANA</b>	<b>\$27.000</b>
Salsa de tomate, vegetales asados, espinaca, olivas, orégano, perejil.	<b>\$18.000</b>

# POSTRES

## TIRAMISÚ

Crema a base de mascarpone y yemas, vainillas bañadas en café y cacao.

**\$10.000**

## PANQUEQUE DE MANZANA FLAMBEADO

Masa de crêpes con compota de manzana, canela y helado.

**\$14.000**

## PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE

Masa de crepes con dulce de leche.

**\$9.000**

## PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS

Merengue con crema y frutos rojos y naranja a vivo.

**\$9.000**

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Crema de chocolate amargo batido.

**\$10.000**

## SOUFLE DE LIMÓN

Claras batidas con jugo de limón. Ácido, dulce y aireado.

**\$9.000**

## HELADO

Artesanal, por bocha. (Consultar los gustos del día)

1 bocha **\$6.000**    2 bochas **\$11.500**

## FLAN

Acompañado con dulce de leche o crema.

**\$9.000**

# BEBIDAS

---

**AGUA CON GAS - AGUA SIN GAS  
GASEOSAS LÍNEA COCA-COLA**

**\$4.500  
\$5.000**

## CERVEZAS

**PINTA      JARRA**  
**\$7.000    \$13.000**

**STELLA      \$6.500**

470ml

**CERVEZA ARTESANAL**

490ml - 1 Lts

**CORONA    \$14.000**

710ml

**CERVEZA ARTESANAL LUPULADA**

490ml - 1 Lts

**\$8.500    \$15.500**

## CÓCTELES

**VERMUT FERVOR**

SERVICIO X 4 (vermut 500cc + soda + naranja)

**\$20.000**

**APEROL SPRITZ**

(Aperol, espumante, rodaja de naranja y soda)

**\$10.500**

**RED COLLINST**

(Sernova wild berries, almíbar de frutos rojos, limón y soda)

**\$10.000**

**CYNAR JULEPE**

(Cynar, Pomelo, menta, sour de limón, cuña de pomelo)

**\$10.500**

**NEGRONI MALBEC PATAGONIA REAL**

(London gin, hespiridina, americano, vermut bianco, y reducción de malbec)

**\$12.000**

**PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES**

(Apostoles gin, triple sec, sour de pomelo, soda)

**\$11.000**

## SIN ALCOHOL

**JINGER**

(Sour de limón, menta, jengibre, hielo)

**\$6.000**

**NARANJA DE SANGRE**

(Jugo de naranja, sour de frutos rojos, soda)

**\$5.500**

# VINOS

VARIETAL	REGIÓN	BODEGA	PRECIO
MALBEC	VALLE DE UCO	SALENTEIN RESERVA <small>375CC</small>	\$15.500
	VALLE DE UCO	SALENTEIN RESERVA	\$23.000
	ALTO VALLE DE RIO NEGRO	PRIMOGENITO	\$29.000
	VALLE DE UCO	NUMINAS	\$38.000
	VALLE DE UCO	JÓVEN EQUILIBRISTA	\$22.500
	VALLE DE UCO	SENSACIONAL EQUILIBRISTA	-
CABERNET SAUVIGNON	VALLE DE UCO	SALENTEIN RESERVA	\$23.500
PINOT NOIR	VALLE DE UCO	SALENTEIN RESERVA	\$24.000
	ALTO VALLE DE RIO NEGRO	PRIMOGENITO	\$29.000
	SEMILLOSA NEUQUEN	ZORRO Y ARENA	-
	VALLE DE UCO	NUMINAS	\$38.000
ROSADO	VALLE DE UCO	SALENTEIN	\$23.000
	VALLE DE UCO	EQUILIBRISTA	-
MERLOT	ALTO VALLE DE RIO NEGRO	PRIMOGENITO	\$29.000
CABERNET FRANK	VALLE DE UCO	NUMINAS	\$38.000
	VALLE DE UCO	SALENTEIN RESERVA	\$24.000
CHARDONAY	VALLE DE UCO	SALENTEIN RESERVA	\$23.000
SAUVIGNON BLANC	VALLE DE UCO	EL PORTILLO	\$19.500