



SUGERENCIAS

BURRATA

En colchon de rucula, tomates cherry y jamón crudo
Burrata with arrugula, cherry tomatoes and prosciutto

\$5.268

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)
Special Creole Beef short ribs

\$10.235

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$6.734

COLITA DE CUADRIL AHUMADA
CON PAPAS RUSTICAS Y PAPAS A DOS TIEMPOS
(para compartir)

*Smoked Tail of Rump with rustic potatoes and premium french fries
to Share*

\$12.480

PARRILLADA PIEGARI
(para 2 a 3 personas)

Carnes asadas, achuras, empanadas,
ensaladas y papas fritas
*Assorted variety meats, turnovers,
salad and french fries*

\$20.035

PARRILLADA DE VERDURAS
(para 2 a 3 personas)

Portbello, Cebolla, Morrones, Zucchini, Berenjena,
Espárragos, Choclo, Zanahoria, Calabaza
grilled barbecued vegetables

\$4.366

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$19.046

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$19.046

DEGUSTACIÓN DE CORTES

Fino de bife, fino de ojo de bife, 1/2 asado banderita, 1/2 ribs de cordero,
1/2 matambrito de cerdo y ensalada o papas fritas

Selected cuts of meats

\$15.813

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$2.459

\$4.516

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

Jamón crudo, mozzarella de bufala, salmón ahumado y berenjena siciliana

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$3.278

\$5.162

CARPACCIO DE LOMO

Finas láminas de lomo de novillito marinadas en jugo de limón con rúcula, parmesano y alcaparras

Tenderloin beef slices marinated in lemon juice with rocket, capers and parmesan

\$4.776

\$5.885

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$2.562

\$3.633

JAMÓN CRUDO SAN DANIELE LENOVO(ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$4.747

\$6.804

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$1.527

\$2.185

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$3.103

\$5.070

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$6.195



ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried
tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$2.347

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$1.919

\$2.861

EMPANADAS CASERAS

Carne cortada a cuchillo, cordero, caprese, queso y cebolla
jamón y queso

Meat, lamb, caprese, onion and cheese, or ham
and cheese argentine empanadas

\$500

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$3.726

\$5.856

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$1.372

\$2.192

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$1.372

\$2.192

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$1.372

\$2.192



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$2.918

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$2.129

\$2.918

CÉSAR

Lechugas mixtas, aderezo César, crutones de pan de campo, anchoas y queso parmesano

\$1.713

\$2.129

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$1.280

\$1.678

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$1.416

RECOVA

Espinaca fresca, palta, tomates, queso de cabra y reduccion de aceto balsámico

\$1.752

\$2.202

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$1.374

\$1.713

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

Pollo grillado, chochlo, huevo duro, lechuga, panceta agumada,cebolla morada, palta tomate cherry

\$2.918

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

Salmon Grillado,huevi poche, rúcula, queso parmesano y tomates cherry

\$3.793

CAPRESE

Tomates, bocconcini de mozzarella, albahaca pimienta negra y aceite de oliva

\$1.598

\$ 2.140

NÓRDICA

Espinaca, ricota, cebolla morada, salmón ahumado, semillas de sésamo y vinagreta de mostaza

\$3.510

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$1.658

\$2.210

ESPECIAL

con palmitos, aceitunas,queso de cabra , esparragos pollo, atun, chapigñon

\$1.869

\$2.590

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$623	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$840	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$592	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$2.909	\$4.557
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$1.643	\$2.205
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$1.413	\$2.157
SELECCIÓN DE ACHURAS Mollejas, riñoncitos, chinchulines, chorizo, morcilla y salchicha parrillera <i>Grill starters selection to share: sweetbreads, kidneys, veal intestines, black and pork sausage</i>		\$6.619

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$6.946
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$6.946

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$4.663	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$4.663	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$10.033	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$6.503	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$6.503	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$10.033	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$10.723	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$4.795	\$7.325
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$6.189	\$9.787
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$6.042	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$3.950	\$6.421
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$6.734	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$6.421	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$7.176	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$2.940
1/2 pollo con guarnición _____ \$4.890

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$3.477

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$4.145

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$4.145

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$4.615

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$4.218

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

Salmón, langostinos, pulpo español, calamarettes,
labadejo, rabas, papas al natural, cebolla
y morones asados

Premium fish BBQ _____ \$10.564 \$19.514

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$7.064 \$11.103

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$9.179 \$14.434

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$6.590

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$6.734

DEGUSTACIÓN DE CORTES

fino de bife, fino de ojo de bife, ½ asado banderita,
½ ribs de cordero, ½ matambrito de cerdo

Selects cuts of meat _____ \$15.813

PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc. individual	Para compartir
\$4.041	\$5.961

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$4.707	\$6.872
---------	---------

SORRENTINOS A LA FRANCESA

Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano

\$5.390	\$7.726
---------	---------

RAVIOLES A LA SCROFFA

Rellenos de Espinaca y Ricotta
Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano

\$4.395	\$6.605
---------	---------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli



\$4.098	\$6.418
---------	---------

PASTA ARTESANAL APTO CELIACOS



HAND MADE
PASTA
SUITABLE CELIACS



FETTUCCINI POMODORO

Fetuccini artesanales sin T.A.C.C.
acompañado de salsa pomodoro apto celiacos

Porc. individual	Para compartir
\$4.041	\$5.961

ÑOQUIS DE PAPA

Ñoquis de papa libres de gluten
acompañado de salsa pomodoro apto celiacos

\$4.041	\$5.961
---------	---------

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MAS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA

base de arroz azafranado y verduras seleccionadas

Rice with saffron and selected vegetables

\$4.617	\$6.605
---------	---------

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$5.255	\$7.540
---------	---------

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$4.492	\$7.301
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$4.492	\$7.301
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$4.013	\$5.899

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$1.349	\$2.193
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$1.052	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$1.490	\$1.919
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$1.447	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$1.490	\$2.580
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$1.300	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$1.053	\$1.335
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$1.053	\$1.335
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$1.053	\$1.335
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$1.490	\$2.786

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$605

*Precios expresados en pesos argentinos
(prices are expressed in Argentinean pesos)*

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca\$3.088

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte\$3.453

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella italiano\$3.453

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo\$3.651

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo\$5.336

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry)\$3.453

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados\$3.651

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro\$4.352

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras\$4.352

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca\$689

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún\$1.263

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



Porc.
individual

POSTRES/ DESSERT

QUESO Y DULCE Queso fresco con dulce de batata o membrillo <i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>	1.374
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$1.198
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$1.198
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$1.479
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$1.476
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$1.309
CREPÉ PIEGARRI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$1.905
TIRAMISÚ HELADO PIEGARRI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$1.935
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$1.468
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$965
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$965
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$1.935
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$1.251
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$1.336
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$1.246
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$1.238
FIORENTINA Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$1.242



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$1.242

LIMONATA

Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$1.242

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$1.231

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$1.369

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$1.524

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$1.242

PROFITEROLES

Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana

Sweet doogh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce \$1.242

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$1.309

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$1.376

DEGUSTACION DE POSTRES para compartir

Torta Humeda, Cheesecake, Key Lime Pie, Tiramisu, Torta Manzana, Mousse de chocolate, Helado y Frutas

Dessert Tasting: Chocolate Cake, cheesecake, key lime pietiramisu, Ice crem, Apple Pie, Chocolate Mousse, Fresh Fruit . to share \$6.964

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

Panqueque de manzana, salsa de caramelo, sambayon, frutas secas y de estacion con helado

Apple pancake, caramel sauce, zabaione, ice cream and assorted fruits. to share \$4.723

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$563

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$530

CAFE DOBLE

Coffee \$648



CAPUCCINO

Capuccino \$694

TÉ

Tea \$530

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$694



VINO POR COPA

Copa Escorihuela Gascon Gran Res Malbec / Chardonnay x 375cc	\$2.140
Copa Escorihuela Gascon Sauvignon Blanc x 375cc	\$2.037
Copa Alamos Malbec / Chardonnay x 375cc	\$1.210

SUGERENCIAS

Noques Malbec x 375cc	\$1.769
Maria Magdalena Chardonnay	\$5.215
De Sangre Malbec Valle de Uco x 750cc	\$8.564

PIEGARI COCTELES

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya) Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.626
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya) Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	\$1.626
MOJITO Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	\$1.626
GINTONIC Ginebra, Tonic, Rodaja Limon, Hielo	\$1.626
MARGARITA Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limon	\$1.626
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno) Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	\$1.626
NEGRONI Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	\$1.626
MARTINI Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	\$1.626
CAMPARI Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.626
APEROL SPRIZ Aperol, Espumante Proseco, Rodaja Naranja, Hielo	\$1.626

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar



ESPUMANTES

3/4cc.

Baron B. Rosé	\$9.900
Baron B. Brut Nature	\$9.386
Baron B. Extra Brut	\$7.545
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir	\$5.577
Chandon Brut Nature Rose	\$5.048
Chandon Brut Nature	\$4.903
Chandon Brut Rosé	\$4.519
Chandon Delice	\$4.155
Chandon Extra Brut	\$4.155
Chandon Demi Sec	\$4.155
Luigi Bosca Boheme Brut Nature	\$12.384
Norton Cosecha Especial Vintage	\$6.228
Norton Cosecha Especial Extra Brut	\$4.193
Norton Cosecha Especial Brut Nature	\$4.193
Norton Cosecha Especial Brut Rose	\$4.193

CHAMPAGNES

Krug Grande Cuvée Brut	\$207.238
Dom Pérignon Vintage	\$181.386
Dom Pérignon Rose	\$283.377
Veuve Clicquot	\$52.143
Veuve Clicquot Rose	\$63.294
Moët Imperial	\$48.564

CERVEZA/BEER

Quilmes Clasica (340cc)	\$653
<i>Refrescante, debido a su filtración a bajas temperaturas.</i>	
Stella Artois (330cc)	\$778
<i>Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.</i>	
Stella Artois Noir (330cc)	\$778
<i>Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.</i>	
Corona Extra (355cc)	\$901
<i>Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante.</i>	
Patagonia Amber Lager(740cc)	\$1434
<i>Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 malts que le dan un deleite especial.</i>	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral ECO DE LOS ANDES (500CC)	\$515
Gaseosas linea COCA COLA (350 CC)	\$515
Limonada Tradicional (500CC)	\$639
Limonada con menta y jengibre (500CC)	\$721
Exprimido de Naranja	\$872
Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango)	\$1046
Acqua Panna Sin Gas (500CC)	\$740
San Pellegrino Con Gas (500CC)	\$740

piegari@piegari.com.ar

/piegariar



CARTA DE VINOS

TERRAZAS DE LOS ANDES

3/4cc.

Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes _____	\$58.931
Terrazas de los Andes Tardío Petit Manseng _____	\$8.639
Terrazas Apelacion Pareja Altamira Malbec-CS _____	\$6.686
Terrazas Reserva Chardonnay _____	\$5.303
Terrazas Reserva Malbec _____	\$5.303
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon _____	\$5.303
Altos del Plata Malbec _____	\$3.040
Altos del Plata Cabernet Sauvignon _____	\$3.040
Altos del Plata Chardonnay _____	\$3.040

BODEGAS 33 SUR

Latitud 33º Malbec _____	\$2.566
Latitud 33º Cabernet Sauvignon _____	\$2.566
Latitud 33º Chardonnay _____	\$2.566

BODEGA ESCORIHUELA

Miguel Escorihuela Gascon _____	\$16.115
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec _____	\$7.553
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay _____	\$7.553
The President´s Blend _____	\$13.349
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec _____	\$10.579
Escorihuela Gascon Malbec _____	\$5.084
Escorihuela Gascon Sangiovesse _____	\$5.084
Escorihuela Gascon Cabernet Franc _____	\$5.084
Familia Gascon Roble Malbec _____	\$3.534
Familia Gascon Roble Cabernet Sauvignon _____	\$3.534

BODEGA LA RURAL

Felipe Rutini 2009 _____	\$144.907
Rutini Pinot Noir _____	\$14.988
Rutini Malbec _____	\$12.177
Rutini Cabernet Malbec _____	\$7.207
Rutini Chardonnay _____	\$8.292
Rutini Sauvignon Blanc _____	\$6.104
Dominio Rutini Malbec _____	\$8.633
Dominio Rutini Chardonnay _____	\$8.633
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon _____	\$8.633
Trumpeter Malbec _____	\$4.384
Trumpeter Sauvignon Blanc _____	\$4.181

**BODEGA CATENA ZAPATA**

3/4cc.

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999	\$505.495
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16	\$163.944
Catena Zapata Malbec Argentina	\$111.003
Angélica Zapata Malbec Alta	\$15.023
Angélica Zapata Merlot Alta	\$15.023
Angélica Zapata Cabernet Alta	\$15.023
Angélica Zapata Cabernet Franc Alta	\$15.023
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard	\$31.0596
D.V. Catena Cabernet-Cabernet	\$10.500
D.V. Catena Malbec-Malbec	\$10.087
D.V. Catena Cabernet-Malbec	\$6.362
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay	\$5.773
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs	\$4.269
Nicasia Red Blend Malbec	\$4.269
Saint Felicien Malbec	\$4.776
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	\$4.776
Saint Felicien Cabernet Franc	\$4.776
Saint Felicien Chardonnay Roble	\$4.776
Saint Felicien Cabernet-Merlot	\$4.776
Alamos Malbec	\$3.067
Alamos Chardonnay	\$3.067

BODEGA LOS NOQUES

Los Noques Finca Don Juan Malbec	\$11.253
Los Noques Reserva Pinot Noir	\$9.063
Los Noques Reserva Malbec	\$7.789
Los Noques Malbec	\$5.572
Los Noques State Pinot Noir	\$5.572
Los Noques Sauvignon Blanc	\$4.678

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Special Blend	\$14.446
Fin Cabernet Franc	\$6.239
Gran Reserva Blend	\$4.202
Reserva Malbec	\$3.097



3/4cc.

BODEGA NORTON

Lote Negro	\$19.756
Quorum VI	\$9.688
Altura Malbec	\$7.164
Altura Cabernet Franc	\$7.164
Gruner Vertlier	\$4.957
Norton Reserva Malbec	\$4.913
Norton Rosado de Malbec	\$4.099
Norton Malbec DOC	\$3.694
Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$3.026
Barrel Select Malbec	\$3.026
Mil Rosas rosado de Malbec (seco)	\$2.212
Norton Cosecha Tardia	\$1.861

FINCA PERDRIEL

Finca Perdriel Centenario	\$13.905
Finca Perdriel Series Sauvignon Blanc	\$5.662
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon	\$5.662

BODEGA PIATTELLI

Arlene Serie	\$18.767
Trinita Blend	\$18.767
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA)	\$10.573
Piattelli Reserva Malbec (SALTA)	\$6.508
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA)	\$5.205
Piattelli Reserve Rose (MENDOZA)	\$3.090

BODEGAS LUCA

Luca Malbec	\$9.193
Luca chardonnay	\$8.798

BODEGA ERNESTO CATENA VINEYARDS

Alma Negra Misterio I	\$13.413
Animal Malbec	\$5.216



BODEGAS LUIGI BOSCA

Los Nobles Malbec Bouchet		\$22.088
De Sangre Cabernet Sauvignon		\$8.564
De Sangre Cabernet Franc		\$8.564
De Sangre Red Blend		\$8.564
Luigi Bosca Malbec DOC		\$13.618
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon		\$7.095
Luigi Bosca Malbec	375 cc. \$3.903	\$7.095
Luigi Bosca Chardonnay		\$6.158

FINCA LA LINDA

Finca La Linda Malbec	\$4.058
Finca La Linda Cabernet Sauvignon	\$4.058

BODEGAS SOTTANO

3/4cc.

Judas Malbec	\$24.714
Maria Magdalena Chardonnay	\$5.215
Sottano Reserva Chardonnay	\$3.321
Sottano Reserva Malbec	\$3.321

COLOSSO WINES

3/4cc.

Colosso Malbec	\$13.938
Vicentin Indomable Blend de Malbec	\$4.260

piegari@piegari.com.ar

 /piegariar