



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$26.300

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$45.700

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$32.000

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*

\$47.300

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$94.500

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$17.500

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$115.500

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$115.500

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

\$78.800



ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$12.300 \$18.800

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$14.000 \$22.000

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

\$20.800 \$26.000

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$13.000 \$15.600

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

Precio Mercado

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$6.300 \$9.400

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$13.000 \$21.200

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$19.900 \$31.500



ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$10.000

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$7.800

\$12.200

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

\$2.400

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$15.600

\$24.500

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$5.900

\$9.400

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$5.900

\$9.400

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$5.900

\$9.400



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

Porc.
individual

Para
compartir

\$10.500 \$15.800

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$9.300 \$12.200

CÉSAR

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

\$7.200 \$9.300

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$5.500 \$7.200

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$5.200

RECOVA

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

\$7.400 \$9.300

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$7.400 \$9.300

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$11.000

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$16.200

CAPRESE

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

\$6.700 \$8.900

NÓRDICA

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

\$14.600

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$6.900 \$9.300

ESPECIAL

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

\$7.900 \$14.500

PARRILLA AL CARBÓN
CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$2.800	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$3.800	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$2.700	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$12.700	\$19.500
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$7.500	\$10.000
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$7.500	\$10.000
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>		\$30.000

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 31.400
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 31.400

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$20.900	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$20.900	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$45.900	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$29.700	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$27.900	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$43.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$49.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$21.900	\$33.300
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$28.200	\$44.500
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$27.500	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$31.500	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$30.700	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$32.700	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición	\$12.600
1/2 pollo con guarnición	\$21.200

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$15.900

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$18.900

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$21.000

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$19.200

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ \$54.000 \$99.600

FILET DE PACU

Con Guarnicion \$25.200 \$47.300

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$37.800 \$60.900

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$37.000

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$32.000

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 \$78.800



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc. individual	Para compartir
\$15.600	\$23.500

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$19.700	\$28.700
----------	----------

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$22.600	\$32.300
----------	----------

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$18.400	\$27.600
----------	----------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$19.200	\$27.300
----------	----------

PASTA ARTESANAL APTO CELIACOS



HAND MADE
PASTA
SUITABLE CELIACS



FETTUCCINI POMODORO

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

Porc. individual	Para compartir
\$16.800	\$24.900

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$16.900	\$24.800
----------	----------

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

\$20.000	\$33.000
----------	----------

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y
hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$26.500	\$39.700
----------	----------

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$20.000	\$28.400
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	<hr/>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$24.000	\$34.900
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	<hr/>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>		
		\$16.800	\$24.200

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$4.200	\$8.300
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$ 4.500	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$6.300	\$8.200
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$6.200	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$6.300	\$11.000
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$5.300	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$4.500	\$5.800
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$4.500	\$5.800
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$4.500	\$5.800
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$6.300	\$11.900

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE

\$2750

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

PIZZA

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$17.700

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$19.600

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$19.600

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$20.800

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$30.300

VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRON, CEBOLLA, CALABAZA, BROCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY]

\$18.500

POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS PORTOBELLO SALTEADOS

\$18.500

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$22.800

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$22.800

EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN COCIDO, MORRONES, ESPINACA

\$3.900

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$7.300



**POSTRES/ DESSERT**Porc.
individual

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>	\$6500
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$5600
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$6900
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$6900
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$6900
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$6200
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$9000
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$9100
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$6900
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$4300
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$5200
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$9100
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$5900
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$6300
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$5800
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$5800
FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$5800



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA Merengue, helado, y zambayon frio <i>Meringue, ice cream and cold zabaione</i>	\$6100
LIMONATA Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos <i>Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping</i>	\$6100
AMARETTO Mousse de chocolate, helado y amaretis <i>Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits</i>	\$6100
MERINGATA Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo <i>Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping</i>	\$6100
CARAMELLATA DE FRAGOLA Frutillas flambeadas con helado y almendras <i>Glaced strawberries with ice cream and almonds</i>	\$7100
BISCUIT FREDDO Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate <i>Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping</i>	\$5800
PROFITEROLES Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana <i>Sweet doogh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce</i>	\$5900
CREPE VENECIANO Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera <i>Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream</i>	\$6500
FRAGOLATA ALLA PANNA Frutillas con crema <i>Strawberries and cream</i>	\$6500
CANNOLIS Masa en forma de tubo relleno de crema de ricota, chips de chocolates y pistachos <i>Tube-shaped dough filled with ricotta cream chocolate chips, pistachio</i>	\$5900
PALLONCINO DI CIOCOLATTO Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya <i>Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake</i>	\$9000
DEGUSTACION DE POSTRES para compartir Torta Humeda, Cheesecake, Key Lime Pie, Tiramisu, Torta Manzana, Mousse de chocolate, Helado y Frutas <i>Dessert Tasting: Chocolate Cake, cheesecake, key lime pietiramisu, Ice crem, Apple Pie, Chocolate Mousse, Fresh Fruit . to share</i>	\$32700
PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir Panqueque de manzana, salsa de caramelo, sambayon, frutas secas y de estacion con helado <i>Apple pancake, caramel sauce, zabaione, ice cream and assorted fruits. to share</i>	\$33300

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO
Coffee \$2600

CAFÉ EXPRESSO
Coffee \$2500

CAFE DOBLE
Coffee \$3000



CAPUCCINO
Capuccino \$3300

TÉ
Tea \$2500

CAFE EXPRESSO ITALIANO
Italian Express Coffee \$3400