



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$6.721

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

\$13.058

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$8.759

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*

\$16.231

PARRILLADA PIEGARI
(para 2 a 3 personas)

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

\$26.058

PARRILLADA DE VERDURAS
(para 2 a 3 personas)

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

\$5.304

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$24.771

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$24.771

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

\$20.566

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$3.137

\$5.762

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$4.263

\$6.713

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

\$6.213

\$7.653

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$3.333

\$4.725

JAMÓN CRUDO SAN DANIELE (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$6.055

\$8.680

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$1.986

\$2.842

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$3.959

\$6.467

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$7.903

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$3.051

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$2.493

\$3.721

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

\$651

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$4.749

\$7.471

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$1.785

\$2.851

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$1.785

\$2.851

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$1.785

\$2.851



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$3.722

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$2.730

\$3.722

CÉSAR

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

\$2.186

\$2.730

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$1.665

\$2.183

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$1.554

RECOVA

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

\$2.235

\$2.810

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$1.754

\$2.186

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$3.795

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$4.934

CAPRESE

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

\$2.039

\$2.730

NÓRDICA

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

\$4.565

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$2.116

\$2.820

ESPECIAL

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

\$2.384

\$3.305

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$811	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$1072	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$774	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$3.783	\$5.927
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$2.137	\$2.868
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$1.838	\$2.805
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>		\$8.609

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$9.034
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$9.034

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$6.065	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$6.065	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$13.049	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$8.458	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$8.458	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$13.049	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$ 13.947	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$6.237	\$9.527
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$8.049	\$12.728
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$7.857	
ENTRAÑA <i>Skirt steak</i>	\$5.670	\$9.450
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$8.759	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$8.352	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$9.333	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$4.735
1/2 pollo con guarnición _____ \$8.320

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$4.522

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$5.392

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$5.392

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$6.002

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$5.486

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$13.739 \$25.381

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$11.375 \$14.441

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$11.711 \$18.416

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$8.572

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$8.759

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 _____ \$20.566



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc. individual	Para compartir
\$5.156	\$7.605

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$6.005	\$8.768
---------	---------

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$6.878	\$9.856
---------	---------

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$5.608	\$8.427
---------	---------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$5.330	\$8.189
---------	---------

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
\$5.156	\$7.605

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$5.156	\$7.605
---------	---------

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

\$5.854	\$8.427
---------	---------

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$6.705	\$9.620
---------	---------

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>	\$5.843	\$9.495
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA		
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>	\$5.843	\$9.495
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>Breaded chicken breast with side order</i>	\$5.221	\$7.525

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$1.755	\$2.852
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$1.368	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$1.938	\$2.496
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$1.882	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$1.938	\$3.355
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$1.691	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$1.396	\$1.737
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$1.396	\$1.737
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$1.396	\$1.737
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$1.938	\$3.623

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$756

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

PASTAS FRESCAS / CRUDAS

DELIVERY - TAKE AWAY
PARA COCINAR EN CASA

PASTAS

FETTUCCINES AL HUEVO

Para 2 personas 300grs.....\$1.949

FETTUCCINES NEGROS CON TINTA DE CALAMAR

Para 2 personas 300grs.....\$2.101

CUERDAS DE GUITARRA

Para 2 personas 300grs.....\$1.949

SPAGHETTIS VERDES CON ESPINACA

Para 2 personas 300grs.....\$2.101

PASTAS RELLENAS

RAVIOLONES DE RICOTTA Y ESPINACA

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.101

RAVIOLONES DE CORDERO PATAGONICO

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.130

RAVIOLONES DE SALMÓN, MASA ELABORADA CON TINTA DE CALAMAR

(sugerido para 2)

x16 unidades.....\$2.294



PASTAS RELLENAS

SORRENTINOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA

(sugerido para 2)

x12 unidades.....\$2.130

CAPELETIS VERDES RELLENOS DE QUESO GRUYERE

(sugerido para 2)

x20 unidades.....\$2.275

ÑOQUIS DE PAPA

(sugerido para 2).....\$2.062

CAPELETIS DE POLLO

(sugerido para 2)

x20 unidades.....\$2.275

SALSAS

BOLOGNESA

Carne vacuna picada, bondiola de cerdo picada, zanahoria, morrón, cebolla, a base de tomate

Para 2 porciones.....\$1.301

FORMAGGIO

Queso Parmesano y Gruyere

Para 2 personas.....\$1.301

ESTOFADO

Hecho con colita de cuadril, salchicha parrillada, zanahoria, morrón, ajo, cebolla, a base de salsa de tomate

Para 2 personas.....\$1.301

ARRABIATA

Base de tomate, aceitunas negras, tomate cherry y peperonchino

Para 2 personas.....\$1.194

POMODORO

A base de tomate y ajo

Para 2 personas.....\$1.194

SALSA ROSA

Base de salsa Pomodoro con crema fresca

Para 2 personas.....\$1.194

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca\$5.191

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte\$5.732

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella italiano\$5.732

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo\$6.056

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo\$8.868

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry)\$5.516

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados\$5.840

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro\$7.246

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras\$7.246

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca\$1.141

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún\$2.092

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



NUESTRAS SUGERENCIAS

De Sangre Malbec alle del Uco.....	\$8.295
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec.....	\$8.577

VINO POR COPA

Copa Altos del Plata Malbec.....	\$2.109
Copa Escorihuela Sauvignon Blanc.....	\$2.109
Copa D.V. Cab. Malbec.....	\$2.990
Copa D.V. Chardonnay Chardonnay.....	\$2.990

TRAGOS

CAIPIRINHA (tradicional, frutos rojos o maracuya).....	\$2.853
Cachaza, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	
CAIPIROSKA (tradicional, frutos rojos, maracuya)	\$2.853
Vodka, Lima o Frutas, Azucar, Hielo	
MOJITO.....	\$2.853
Ron, Azucar, Menta, Lima, Agua con Gas o Gaseosa de Lima, Hielo	
GINTONIC.....	\$2.853
Ginebra, Tónica, Rodaja Limón, Hielo	
MARGARITA.....	\$2.853
Tequila, Triple Sec, Jugo de lima o limo	
DAIQUIRI (frutilla, maracuya, anana, durazno).....	\$2.853
Ron Blanco, Jugo de fruta, Pulpa de Fruta Hielo Picado	
NEGRONI.....	\$2.853
Vermut Rojo, Campari, Ginebra, Rodaja Naranja Hielo	
MARTINI.....	\$2.853
Ginebra, Vermut Seco, Aceituna	
CAMPARI.....	\$2.853
Campari, Jugo de Naranja, Rodaja Naranja, Hielo	
APEROL SPRIZ	\$2.853
Aperol, Espumante Prosecco, Rodaja Naranja, Hielo	



@piegariarg



piegari.com.ar



NUESTRA CAVA

CHARDONNAY

Angelica Chardonnay.....	\$17.059
Luca chardonnay.....	\$10.491
Dominio Rutini Chardonnay.....	\$10.294
Salentein Primus Chardonnay.....	\$9.625
Rutini Chardonnay.....	\$9.416
Luigi Bosca Chardonnay.....	\$7.343
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay.....	\$6.556
Terrazas Reserva Chardonnay.....	\$6.022
Altos del Plata Chardonnay.....	\$3.352
Latitud 33° Chardonnay.....	\$2.914
Familia Gascon Chardonnay 750cc.....	\$3.897
Familia Gascon Chardonnay 375cc.....	\$2.478

SAUVIGNON BLANC

Salentein Los Nogales Sauvignon Blanc.....	\$8.111
Rutini Sauvignon Blanc.....	\$6.729
Los Noques Sauvignon Blanc.....	\$5.158
Rutini Sauvignon Blanc 375cc.....	\$4.282
Salentein Reserva Sauvignon Blanc.....	\$4.725
Trumpeter Sauvignon Blanc 750cc.....	\$4.610
Trumpeter Sauvignon Blanc 375cc.....	\$2.661

TARDIO/TORRONTES/ ROSE

Terrazas de los Andes Tardío Petit Manseng.....	\$9.810
Piattelli Natural Sweet (MENDOZA).....	\$6.206
Salentein Rose Reserva	\$4.867
Piattelli Reserve Torrontes Cafayate.....	\$4.867
Mil Rosas rosado e Malbec.....	\$2.638
Norton Cosecha Tardia.....	\$2.220



MALBEC

Catena Zapata Malbec Argentina.....	\$49.959
Judas Malbec.....	\$29.468
D.V. Catena Malbec Adriana.....	\$23.100
D.V. Catena Malbec Nicasia Vineyard.....	\$21.000
Miguel Escorihuela Gascon Malbec	\$18.300
Angélica Zapata Malbec Alta.....	\$17.059
Salentein Primus Reserva Malbec.....	\$16.275
Luigi Bosca Malbec DOC.....	\$16.237
Colosso Malbec.....	\$15.828
Rutini Malbec.....	\$13.829
Los Noques Finca Don Juan Malbec.....	\$12.779
Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec.....	\$12.013
Piattelli Grand Reserva Malbec (SALTA).....	\$12.007
D.V. Catena Malbec-Malbec.....	\$11.121
Luca Malbec.....	\$10.962
Dominio Rutini Malbec.....	\$9.804
Clos de los Siete by Michael Rolan.....	\$8.558
Los Noques Reserva Malbec.....	\$8.844
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec.....	\$8.577
De Sangre Malbec Valle del Uco.....	\$8.295
Luigi Bosca Malbec 750 cc.....	\$8.173
Terrazas Apelacion Pareja Altamira Malbec-CS.....	\$7.592
Altura Malbec.....	\$6.395
Los Noques Malbec.....	\$6.328
Salentein Numina Malbec.....	\$6.273
Animal Malbec.....	\$6.039
Terrazas Reserva Malbec.....	\$6.022
Norton Reserva Malbec.....	\$5.910
Escorihuela Gascon Malbec.....	\$5.773
Piatelli Reserva Malbec.....	\$5.460
Saint Felicien Malbec.....	\$5.423
Trumpeter Malbec.....	\$4.978
Salentein Reserva Malbec.....	\$4.867
Nicasia Red Blend Malbec.....	\$4.847
Norton Malbec DOC.....	\$4.405
Familia Gascon Roble Malbec.....	\$4.405
Barrel Select Malbec.....	\$4.013
Alamos Malbec.....	\$3.503
Altos del Plata Malbec.....	\$3.381
Escorihuela Malbec 375cc.....	\$3.352
Latitud 33° Malbec.....	\$2.914
Trumpeter Malbec 375cc.....	\$2.661
Los Noques Malbec. 375cc.....	\$3.308



CABERNET FRANC

Angélica Zapata Cabernet Franc Alta.....	\$16.563
Fin Cabernet Franc.....	\$6.844
Altura Cabernet Franc.....	\$6.587
Escorihuela Gascon Cabernet Franc.....	\$5.773
Saint Felicien Cabernet Franc.....	\$5.423
Nicasia Cabernet Franc	\$2.975

CABERNET SAUVIGNON

Nicolas Catena Zapata Cabernet Sauvignon.....	\$49.749
Angelica Cabernet Sauvignon.....	\$12.388
D.V. Catena Cabernet-Cabernet.....	\$11.576
Dominio Rutini Cabernet Sauvignon.....	\$10.294
De Sangre Cabernet Sauvignon.....	\$10.211
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon.....	\$8.461
Finca Perdriel Series Cabernet Sauvignon.....	\$6.429
Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon.....	\$6.022
Saint Felicien Cabernet Sauvignon.....	\$5.423
Trumpeter Cabernet Sauvignon.....	\$4.748
Barrel Select Cabernet Sauvignon.....	\$3.608
Latitud 33° Cabernet Sauvignon.....	\$2.913

PINOT NOIR

Rutini Pinot Noir.....	\$17.019
LosNoques Reserva Pinot Noir.....	\$10.291
Salentein Numina Pinot Noire.....	\$7.895
Los Noques State Pinot Noir.....	\$6.323
Salentein Reserva Pinot Noire.....	\$5.191
Reserva Pinot Noir.....	\$3.518



MERLOT

Angélica Zapata Merlot Alta.....\$12.760

BLEND

Trinita Blend.....	\$22.377
Fin Special Blend.....	\$15.849
The President's Blend.....	\$15.158
Dominio Rutini Malbec Cabernet Franc.....	\$10.285
De Sangre Red Blend.....	\$10.211
Rutini Cabernet Malbec.....	\$7.945
Saint Felicien Cabernet-Merlot.....	\$5.423
Nicasia Vineyard Blanc de Blancs.....	\$4.847
Sottano Reserva Blend.....	\$4.837
Rutini Cabernet Malbec 375cc	\$4.620

ESPECIALES DE NUESTRA CAVA

Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 1999.....	\$574.028
Catena Zapata Estiba Reservada Agrelo 2015/16.....	\$179.846
Felipe Rutini 2009.....	\$164.553
Cheval des Andes, Cheval blanc & terrazas de los andes....	\$66.921
Los Nobles Malbec Single Vineyard.....	\$37.312
Lote Agrelo.....	\$25.719.
Gernot Langes.....	\$23.952
Arlene Serie.....	\$22.377
Miguel Escorihuela Gascon Malbec.....	\$18.300
Alma Negra Misterio I.....	\$15.994
Finca Perdriel Centenario.....	\$15.790
Escorihuela Gascon Sangiovesse.....	\$5.773

CHAMPAGNES

Dom Pérignon Rose.....	\$344.446
Krug Grande Cuvée Brut.....	\$235.334
Dom Pérignon Vintage.....	\$199.978
Veuve Clicquot Rose.....	\$71.876
Veuve Clicquot.....	\$59.213
Moët Imperial.....	\$55.148



ESPUMANTES

Baron B. Rosé.....	\$13.753
Baron B. Brut Nature.....	\$13.038
Baron B Extra Brut.....	\$10.481
Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noir.....	\$7.748
Norton Cosecha Especial Vintage.....	\$7.210
Chandon Brut Nature rose.....	\$7.012
Chandon Brut Nature	\$6.812
Chandon Brut Rosé.....	\$6.278
Salentein Brut Natur.....	\$4.741
Chandon Delice.....	\$4.317
Chandon Extra Brut.....	\$4.317
Chandon Demi Sec.....	\$4.317
Norton Cosecha Especial Extra Brut.....	\$3.630
Norton Cosecha Especial Brut Nature.....	\$3.630
Norton Cosecha Especial Brut.....	\$3.630

CERVEZA

Patagonia Amber Lager(740cc).....	\$1.629
Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 maltas que le dan un deleite especial.	
Corona Extra (355cc).....	\$1023
Auténtica cerveza premium mexicana, color dorado, cuerpo	
Stella Artois (330cc).....	\$884
Premium belga, de destacado aroma a lúpulo y fino amargor.	
Stella Artois Noir (330cc).....	\$884
Negra, de destacado aroma a lúpulo, fino amargor y notas dulces.	
Quilmes Clasica (340cc)	\$742

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos Naturales (Naranja-Frutilla-Mango).....	\$1.326
Exprimido de Naranja.....	\$1.106
Limonada con menta y jengibre(500CC).....	\$915
Limonada Tradicional (500CC).....	\$811
Agua Mineral ECO DE LOS ANDES (500CC).....	\$651
Gaseosas linea COCA COLA(350 CC):.....	\$651
Acqua Panna Sin Gas (500CC).....	\$1.872
Acqua Panna Sin Gas (750CC).....	\$2.439
San Pellegrino Con Gas(500CC)	\$1.872
San Pellegrino Con Gas (750CC).....	\$2.439



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>	\$1.754
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$1.528
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$1.558
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$1.886
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$1.884
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$1.670
CREPÉ PIEGARÍ Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$2.447
TIRAMISÚ HELADO PIEGARÍ Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$2.480
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$1.872
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$1.231
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$1.418
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$2.480
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$1.597
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces</i> <i>Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$1.704
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$1.485
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo</i> <i>Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$1.580
FIORENTINA Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$1.589



POSTRES/ DESSERT

Porc.
individual

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$1.509

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$1.509

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$1.497

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$1.663

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$1.851

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$1.509

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 \$1.590

CREPE VENECIANO

Panqueque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream. \$1.672

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$1.672

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 \$8.303

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 \$6.143

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee \$684

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$680

CAFE DOBLE

Coffee \$842



CAPUCCINO

Capuccino \$903

TÉ

Tea \$680

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$903