

**ENTRADAS CALIENTES**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO</b> CON PARMESANO CROCANTE .....	\$10.000	\$17.000
<b>ARANCINI</b> ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO .....	\$16.000	\$22.000
<b>MOZZARELLA MILANESA</b> MOZZARELLA REBOZADA FRITA .....	\$16.000	\$23.000
<b>BERENJENAS AL HORNO</b> GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO .....	\$16.000	\$23.000
<b>LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO</b> SALTEADOS CON AJO .....	\$39.000	\$53.000
<b>RABAS A LA ROMANA</b> AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS .....	\$27.000	\$42.000
<b>PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA</b> CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL .....	\$122.000	\$224.000
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO .....	\$46.000	\$65.000
<b>LANGOSTINOS MILANO</b> REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA .....	\$42.000	\$61.000
<b>CALAMARETIS FRITOS</b> REBOZADOS .....	\$27.000	\$39.000
<b>OSTIONES A LA PARMESANA</b> VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS .....	\$29.000	\$41.000
<b>MALFATTI</b> RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO .....	\$15.000	\$22.000
<b>PULPO GRILLADO</b> TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN .....		\$187.000
<b>ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS</b> LÁMINAS DE BERENJENA RELLENAS DE RICOTTA CON SALSA POMODORO GRATINADAS CON QUESO PARMESANO .....	\$16.000	\$22.000

## ENTRADAS FRÍAS

	Porción individual	Para 2 personas
<b>BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO</b> CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO .....		\$50.000
<b>PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO)</b> JAMÓN CRUDO IMPORTADO .....	\$45.000	\$85.000
<b>VARIEDAD DE BRUSCHETTAS</b> DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS .....	\$32.000	\$45.000
<b>MOZZARELLA CAPRESE</b> CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA .....	\$24.000	\$36.000
<b>BOQUERONES</b> AL NATURAL .....	\$27.000	\$38.000
<b>ANTIPASTO</b> VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES .....	\$38.000	\$60.000
(PARA 3/4 PERSONAS)		

## ENSALADAS

<b>ROMANA</b> RÚCULA Y PARMESANO .....	\$15.000	\$18.000
<b>CEASAR CON LANGOSTINOS</b> LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA) .....	\$20.000	\$30.000
<b>CEASAR CON POLLO</b> POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA) .....	\$18.000	\$23.000
<b>CEASAR</b> LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA) .....	\$14.000	\$18.000
<b>CAPRESE</b> TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA .....	\$17.000	\$22.000
<b>RECOVA</b> TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO .....	\$17.000	\$22.000
<b>TRADICIONAL</b> INGREDIENTES A ELECCIÓN: LECHUGA, RÚCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORIA, CEBOLLA, CHAUCHA, PAPA, PEPINO, HUEVO .....	\$14.000	\$18.000
<b>ESPECIALES</b> INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA .....	\$16.000	\$28.000

**PASTAS ARTESANALES**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI</b> CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS .....	\$33.000	\$48.000
<b>FUSSILLI SCARPARO</b> CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN .....	\$30.000	\$45.000
<b>FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO</b> FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO .....	\$55.000	\$72.000
<b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b> ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO .....	\$37.000	\$52.000
<b>RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA</b> RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA .....	\$39.000	\$55.000
<b>GNOCCHI A LA CIROCCO</b> DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO .....	\$34.000	\$49.000
<b>RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN</b> RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES .....	\$52.000	\$69.000
<b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b> CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA .....	\$44.000	\$61.000
<b>CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA</b> RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS .....	\$32.000	\$46.000
<b>CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA</b> ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA .....	\$34.000	\$61.000
<b>CREPE DE CENTOLLA</b> CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA .....	\$120.000	\$215.000
<b>RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS</b> RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS .....	\$37.000	\$58.000
<b>DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI</b> SU ELECCIÓN DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMÓN - FETTUCCINES BOLOGNESE .....		\$58.000
<b>PAPARDELLE AL FUNGHI</b> PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y PORCINI .....	\$39.000	\$60.000

**PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>FETTUCINE POMODORO Y BASILICO</b> FETTUCCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELIACO .....	\$33.000	\$48.000
<b>GNOCCHI POMODORO Y BASILICO</b> GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELIACO .....	\$34.000	\$49.000

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



**PASTAS SECAS**

**De Cecco**

<b>SPAGHETTI VONGOLE BIANCO</b> OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO .....	\$32.000	\$55.000
<b>PENNE RIGATE AMATRICIANA</b> CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA .....	\$35.000	\$48.000
<b>LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES</b> LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE .....	\$45.000	\$69.000
<b>PAPPARDELLE AL PESTO</b> CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO .....	\$35.000	\$50.000
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE</b> SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA .....	\$35.000	\$51.000
<b>PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO</b>  PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI .....	\$37.000	\$52.000
<b>CAPELLINI AL TUCCO CASERO</b> PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA .....	\$37.000	\$53.000
<b>PASTA SECA AL FRUTI DI MARE</b> PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR .....	\$64.000	\$99.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



## RISOTTO

	Porción individual	Para 2 personas
<b>RISOTTO AL PORCINI</b> RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA .....	\$54.000	\$78.000
<b>RISOTTO A LA VALENCIANA</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS .....	\$36.000	\$52.000
<b>RISOTTO CON MARISCOS</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS .....	\$72.000	\$103.000
<b>RISOTTO PRIMAVERA</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS .....	\$38.000	\$63.000
<b>RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO .....	\$45.000	\$67.000
<b>RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES</b> RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA .....	\$45.000	\$66.000
<b>RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS</b> A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO .....	\$51.000	\$72.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



## CARNES

<b>LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA</b> FILLET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA .....	\$50.000	\$84.000
<b>LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA</b> FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS .....	\$50.000	\$84.000
<b>LOMO GRILLÉ</b> A LA PARRILLA .....	\$50.000	\$84.000
<b>MILANESA HORACIO</b> MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY .....	\$37.000	\$52.000
<b>MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA</b> MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA .....	\$44.000	\$65.000

**PESCADOS / MARISCOS**



	Porción individual	Para 2 personas
<b>LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS</b> A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL .....	\$41.000	\$71.000
<b>ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS</b> A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA .....	\$49.000	\$77.000
<b>SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA</b> GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO .....	\$69.000	\$110.000
<b>SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS</b> GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO .....	\$72.000	\$120.000
<b>MERLUZA NEGRA (500G)</b> MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA .....		\$147.000

**AVES**

<b>POLLO A LA CALABRESA</b> TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS .....	\$25.000	\$44.000
<b>POLLO A LA GUADALUPE</b> VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS .....	\$25.000	\$44.000
<b>POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA</b> POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA .....	\$26.000	\$45.000
<b>LOMITOS DE POLLO AL VERDEO</b> CON SALSA AL VERDEO .....	\$26.000	\$45.000

**PIZZAS**

**PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO**

<b>MARGARITA</b> MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA .....	\$39.000
<b>NAPOLITANA</b> RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE .....	\$44.000
<b>FUGAZETA</b> CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO .....	\$44.000
<b>RÚCULA</b> MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO .....	\$47.000
<b>BURRATA</b> BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO .....	\$78.000
<b>VEGETALES ASADOS</b> MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY) .....	\$51.000
<b>POLLO A LAS BRASAS</b> MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS .....	\$51.000
<b>MORADA</b> CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO .....	\$51.000
<b>AHUMADO</b> QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS .....	\$51.000
<b>EXTRAS</b> VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA .....	\$10.000
<b>EXTRAS ESPECIALES</b> ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN .....	\$17.000

**SERVICIO DE MESA**

**\$5.600**

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

	Porción individual	Para 2 personas
<b>BURRATA</b>		
EN COLCHON DE RUCULA, TOMATES CHERRY Y JAMÓN CRUDO		
<i>BURRATA WITH ARRUGULA, CHERRY TOMATOES AND PROSCIUTTO</i>	\$50.000	
<hr/>		
<b>ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)</b>		
<i>SPECIAL CREOLE BEEF SHORT RIBS</i>	\$87.000	
<hr/>		
<b>COSTILLAS CORDERO PATAGONICO</b>		
<i>PATAGONIAN LAMB CHOPS</i>	\$61.000	
<hr/>		
<b>COLITA DE CUADRIL AHUMADA CON PAPAS RUSTICAS Y PAPAS A DOS TIEMPOS (para compartir)</b>		
<i>SMOKED TAIL OF RUMP WITH RUSTIC POTATOES AND PREMIUM FRENCH FRIES TO SHARE</i>	\$90.000	
<hr/>		
<b>PARRILLADA PIEGARI (para 2 a 3 personas)</b>		
CARNES ASADAS, ACHURRAS, EMPANADAS, ENSALADAS Y PAPAS FRITAS		
<i>ASSORTED VARIETY MEATS, TURNOVERS, SALADS AND FRENCH FRIES</i>	\$178.000	
<hr/>		
<b>PARRILLADA DE VERDURAS (para 2 a 3 personas)</b>		
PORTOBELLO, CEBOLLA, MORRONES, ZUCCHINI, BERENJENA, ESPARRAGOS, CHOCLO, ZANAHORIA Y CALABAZA		
<i>GRILLED BARBACUED VEGETABLES</i>	\$34.000	
<hr/>		
<b>CARNE KOBE-BEEF</b>		
<b>BIFE DE CHORIZ (370g)</b>		
<i>NEW YORK STEAK</i>	\$208.000	
<b>OJO DE BIFE (370g)</b>		
<i>RIB EYE STEAK</i>	\$208.000	
<b>OJO DE BIFE KOSHER (370g)</b>		
	\$62.000	
<b>BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)</b>		
	\$62.000	
<b>1/4 POLLO KOSHER</b>		
	\$33.000	
<b>1/2 POLLO KOSHER</b>		
	\$59.000	
<hr/>		
<b>DEGUSTACIÓN DE CORTES</b>		
FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, 1/2 MATAMBRITO DE CERDO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS		
<i>SELECTED CUTS OF MEATS</i>	\$149.000	



ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
<p><b>MOZZARELLA CAPRESE</b>                      MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA  <i>MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL</i></p>	\$24.000	\$36.000
<p><b>VARIEDAD DE BRUSCHETTAS</b>                      JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA  <i>PROSCIUTTO, BUFALA MOZZARELLA, SMOKED SALMON AND SICILIAN STYLE EGGPLANT</i></p>	\$27.000	\$42.000
<p><b>CARPACCIO DE LOMO</b>                      FINAS LÁMINAS DE LOMO DE NOVILLITO MARINADAS EN JUGO DE LIMÓN                      CON RÚCULA Y BERENJENA SICILIANA  <i>TENDERLOIN BEEF SLICES MARINATED IN LEMON JUICE                      WITH ARUGULA, CAPERS AND PARMESAN</i></p>	\$40.000	\$50.000
<p><b>JAMÓN CRUDO NACIONAL</b>                      JAMÓN CRUDO NACIONAL  <i>ARGENTINE HAM</i></p>	\$25.000	\$49.000
<p><b>JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)</b>                      JAMÓN CRUDO  <i>ITALIAN HAM</i></p>	\$45.000	\$85.000
<p><b>BERENJENAS A LA SICILIANA</b>                       ROASTED BELL PEPPERS, ONIONS AND EGGPLANT</p>	\$13.000	\$18.000
<p><b>JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA</b>                      ANTIPASTO DE JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES SECOS Y OLIVAS  <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i></p>		\$53.000
<p><b>ANTIPASTO</b>                      VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES  <i>ASSORTED ITALIAN COLD CUTS, CHEESE AND VEGETABLES TO SHARE</i></p>	\$38.000	\$60.000

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
<p><b>PROVOLETA PIEGARI</b> CON TOMATES SECOS <i>GRILLED PROVOLONE CHEESE SLICE WITH SUNDRIED TOMATOES</i> .....</p>	\$20.000	
<p><b>HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA</b>  HONGOS PORTOBELLO ASADOS CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO <i>GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS WITH BALSAMIC SYRUP</i> .....</p>	\$16.000	\$23.000
<p><b>EMPANADAS CASERAS</b> CARNE CORTADA A CUCHILLO, CORDERO, CAPRESE, QUESO Y CEBOLLA O JAMÓN Y QUESO <i>MEAT, LAMB, CAPRESE, ONION AND CHEESE, OR HAM AND CHEESE ARGENTINE EMPANADAS</i> .....</p>	\$5.000	
<p><b>RABAS A LA ROMANA</b> AROS DE CALAMAR FRITOS A LA ROMANA <i>FRIED BATTARED CALAMARI</i> .....</p>	\$29.000	\$44.000
<p><b>BUÑUELOS DE ESPINACA</b> <i>SPINACH FRITTERS</i> .....</p>	\$12.000	\$17.000
<p><b>BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA</b>  LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED SPINACH FRITTERS - GLUTEN FREE</i> .....</p>	\$12.000	\$17.000
<p><b>BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA</b>  LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED PUMPKING FRITTERS - GLUTEN FREE</i> .....</p>	\$12.000	\$17.000

ENSALADAS / SALADS

	Porción individual	Para 2 personas
<b>CÉSAR CON LANGOSTINOS</b> <i>PRAWNS CAESAR SALAD</i>	\$20.000	\$30.000
<b>CÉSAR CON POLLO</b> JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA <i>CHICKEN CAESAR SALAD</i>	\$18.000	\$23.000
<b>CÉSAR</b> LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES DE PAN DE CAMPO, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO <i>MIXED LETTUCE, CAESAR DRESSING, COUNTRY BREAD CROUTONS, ANCHOVIES AND PARMESAN CHEESE</i>	\$14.000	\$18.000
<b>ENSALADA VERDE</b>  MIX DE HOJAS VERDES <i>MIXED GREENS</i>	\$11.000	\$14.000
<b>COLE SLAW</b> ZANAHORIA, REPOLLO COLORADO Y BLANCO CON ADEREZO ESPECIAL <i>CARROT, RED AND WHITE CABBAGE WITH SPECIAL DRESSING</i>	\$11.000	
<b>RECOVA</b> ESPINACA FRESCA, PALTA, TOMATES, QUESO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO <i>FRESH SPINACH, AVOCADO, TOMATOES, GOAT CHEESE, AND BALSAMIC REDUCTION</i>	\$17.000	\$22.000
<b>ROMANA</b> RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>ARUGULA AND PARMESAN CHEESE</i>	\$15.000	\$18.000
<b>ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO</b> POLLO GRILLADO, CHOCLO, HUEVO DURO, LECHUGA, PANCETA AHUMADA, CEBOLLA MORADA, PALTA, TOMATE CHERRY <i>GRILLED CHICKEN, CORN, HARD-BOILED EGG, LETTUCE, SMOKED BACON, RED ONION, AVOCADO, AND CHERRY TOMATOES</i>	\$21.000	
<b>PACÍFICO CON SALMÓN GRILLADO</b> SALMÓN GRILLADO, HUEVO POCHÉ, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y TOMATES CHERRY <i>GRILLED SALMON, POACHED EGG, ARUGULA, PARMESAN CHEESE, AND CHERRY TOMATOES</i>	\$32.000	
<b>CAPRESE</b> TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA <i>TOMATOES, BOCCONCINI MOZZARELLA, BASIL, BLACK PEPPER, AND OLIVE OIL</i>	\$17.000	\$22.000
<b>NÓRDICA</b> ESPINACA, RICOTA, CEBOLLA MORADA, SALMÓN AHUMADO, SEMILLAS DE SÉSAMO Y VINAGRETA DE MOSTAZA <i>SPINACH, RICOTTA, RED ONION, SMOKED SALMON, SESAME SEEDS, AND MUSTARD VINAIGRETTE</i>	\$28.000	
<b>TRADICIONAL</b> (PARA ARMAR A GUSTO)	\$14.000	\$18.000
<b>ESPECIAL</b> CON PALMITOS, ACEITUNAS, QUESO DE CABRA, ESPÁRRAGOS, POLLO, ATÚN, CHAMPIÑÓN <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i>	\$16.000	\$28.000

**PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL**

**ACHURAS / ENTRAILS**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>CHORIZO CASERO</b> <i>PORK AND BEEF SAUSAGE</i> .....	\$6.000	
<b>CHORIZO AL PAN</b> <i>SAUSAGE ON BREAD</i> .....	\$8.000	
<b>MORCILLA</b> <i>TRADITIONAL BLACK SAUSAGE</i> .....	\$6.000	
<b>MOLLEJAS</b> <i>HEART SWEETBREADS</i> .....	\$34.000	\$56.000
<b>CHINCHULINES TIERNIZADOS</b> <i>GRILLED TRIP INTESTINES</i> .....	\$14.000	\$18.000
<b>RIÑONCITOS AL GUSTO</b> PARRILLA, PROVENZAL O AL VINO BLANCO <i>YOUR CHOICE: GRILLED KIDNEYS, PROVENCALE OR WINE SAUCE</i> .....	\$15.000	\$19.000
<b>SELECCIÓN DE ACHURAS</b> MOLLEJAS, RIÑONCITOS, CHINCHULINES, CHORIZO, MORCILLA Y SALCHICHA PARRILLERA <i>GRILL STARTERS SELECTION TO SHARE: SWEETBREADS, KIDNEYS, VEAL INTESTINES, BLACK AND PORK SAUSAGE</i> .....		\$57.000

**VACUNO PREMIER / PREMIER BEEF**

<b>BIFE DE CHORIZO PREMIER (400g)</b> <i>BONELESS RIB STEAK (NEW YORK STEAK)</i> .....	\$60.000
<b>OJO DE BIFE PREMIER (400g)</b> <i>RIB EYE STEAK</i> .....	\$60.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

VACUNO / BEEF

	Porción individual	Para 2 personas
<b>BIFE DE CHORIZO (400g)</b> <i>NEW YORK STEAK</i>	\$40.000	
<b>OJO DE BIFE (400g)</b> <i>RIB EYE STEAK</i>	\$40.000	
<b>BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g)</b> <i>T-BONE STEAK</i>	\$87.000	
<b>BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g)</b> <i>T-BONE STEAK</i>	\$57.000	
<b>MEDALLÓN DE LOMO (300g)</b> <i>FILET MIGNON</i>	\$50.000	
<b>BIFE DE LOMO (600g)</b> <i>FILET MIGNON</i>	\$84.000	
<b>OJO DE BIFE AUSTRALIANO</b> <i>AUSTRALIAN RIB EYE STEAK</i>	\$93.000	
<b>ASADO DE TIRA BANDERITA</b> <i>BEEF SHORT RIBS "BANDERITA"</i>	\$42.000	\$64.000
<b>BABY BEEF (500g/1100g)</b> <i>DOUBLE SIZE RIB BONELESS STEAK</i>	\$54.000	\$84.000
<b>PICAÑA / PUNTA DE S (400g)</b> <i>RUMP CAP</i>	\$53.000	
<b>COSTILLAS PIEGARI (800g)</b> <i>RIB EYE WITH BONE</i>	\$60.000	
<b>VACÍO ESPECIAL (650g)</b> <i>FLANK STEAK</i>	\$59.000	
<b>BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA</b> <i>BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES AND BACON SKEWER</i>	\$62.000	

**PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL**

**POLLO / CHICKEN**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>POLLO CON GUARNICIÓN</b> <i>CHICKEN WITH SIDE ORDER</i>		
1/4 DE POLLO CON GUARNICIÓN .....	\$23.000	
1/2 DE POLLO CON GUARNICIÓN .....	\$39.000	
<b>BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLA</b> PECHUGA DE POLLO, CEBOLLA, MORRÓN Y PANCETA <i>CHICKEN BREAST, ONION, BELL PEPPER &amp; BACON</i>	\$29.000	

**CORTES DE CERDO / PORK**

<b>CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA</b> <i>PORK RACK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE</i>	\$36.000	
<b>BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA</b> <i>PORK TENDERLOIN BROCHETTE WITH PRUNES AND BACON</i>	\$40.000	
<b>MATAMBRITO DE CERDO</b> <i>PORK FLANK STEAK</i>	\$37.000	

**PESCADO / FISH**


<b>PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS</b> SALMÓN, LANGOSTINOS, PULPO ESPAÑOL, CALAMARETTES, LABADEJO, RABAS, PAPAS AL NATURAL, CEBOLLA Y MORRONES ASADOS <i>PREMIUM FISH BBQ (SALMON, PRAWNS, SPANISH OCTOPUS, BABY SQUID, HADDOCK, SQUID RINGS, NATURAL POTATOES, ONION, AND ROASTED BELL PEPPERS)</i>	\$97.000	\$179.000
<b>FILET DE PACU</b> CON GUARNICIÓN <i>PACÚ FILLET WITH SIDE ORDER</i>	\$46.000	\$86.000
<b>SALMÓN ROSADO</b> CON GUARNICIÓN <i>PINK SALMON WITH SIDE ORDER</i>	\$69.000	\$110.000
<b>BROCHETTE DE SALMÓN CON PAPAS REJILLA</b> SALMÓN, CEBOLLA, MORRÓN <i>SALMON BROCHETTE WITH WAFFLE FRIES</i>	\$67.000	

**OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS / OTHERS**

<b>COSTILLAS DE CORDERO PATAGÓNICO</b> <i>PATAGONIAN LAMB RIBS</i>	\$61.000	
<b>DEGUSTACIÓN DE CORTES</b> FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, ½ ASADO BANDERITA, ½ RIBS DE CORDERO, ½ MATAMBRITO DE CERDO <i>TASTING OF SELECTED CUTS OF MEAT (TENDERLOIN, RIB EYE STEAK, 1/2 "BANDERITA" RIB TOAST, 1/2 RACK OF LAMB RIBS, 1/2 PORK MATAMBRE)</i>	\$149.000	

# PIEGARI CARNES

## PASTA ARTESANAL / HANDMADE PASTA

	Porción individual	Para 2 personas
<b>CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BÁSICO</b>		
FINA PASTA CASERA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA		
<i>HOMEMADE FINE PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE</i> .....	\$33.000	\$48.000
<b>RAVIOLES DE CORDERO</b>		
RELLENOS DE CORDERO CON CREMA DE HONGOS		
<i>LAMB-FILLED PASTA WITH MUSHROOM CREAM SAUCE</i> .....	\$39.000	\$55.000
<b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b>		
RAVIOLONES RELLENOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA GRATINADOS CON SALSA BECHAMEL, JAMÓN Y PARMESANO		
<i>LARGE RAVIOLI FILLED WITH HAM AND MOZZARELLA, GRATINÉED WITH BÉCHAMEL SAUCE, HAM, AND PARMESAN CHEESE</i> .....	\$44.000	\$61.000
<b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b>		
RELLENOS DE ESPINACA Y RICOTA. GRATINADOS CON SALSA POMODORO, CREMA Y PARMESANO		
<i>SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI, GRATINÉED WITH POMODORO SAUCE, CREAM, AND PARMESAN CHEESE</i> .....	\$37.000	\$52.000
<b>PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO</b>		
PASTA SECA DE SÉMOLA SALTEADO CON OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUECES Y BRÓCOLI 		
<i>SEMOLINA DRY PASTA SAUTÉED WITH OLIVE OIL, GARLIC, BASIL, WALNUTS, AND BROCCOLI</i> .....	\$37.000	\$52.000

## PASTA APTO CELIACOS / GLUTEN FREE PASTA

<b>FETUCCINI POMODORO</b>		
FETUCCINI ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACOS 		
<i>HANDCRAFTED GLUTEN-FREE FETTUCCINE WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)</i> .....	\$33.000	\$48.000
<b>ÑOQUIS DE PAPA</b>		
ÑOQUIS DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACOS 		
<i>HANDCRAFTED GLUTEN-FREE POTATO GNOCCHI WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)</i> .....	\$34.000	\$49.000

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



REQUEST GLUTEN-FREE BREAD BASKET  
MORE GLUTEN FREE OPTIONS UPON REQUEST

## RISOTTOS

<b>RISOTTO PRIMAVERA</b>		
BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS		
<i>SAFFRON RICE WITH SELECTED VEGETABLES</i> .....	\$38.000	\$63.000
<b>RISOTTO FUNGHI</b>		
BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y HONGOS		
<i>SAFFRON RICE WITH MUSHROOMS</i> .....	\$51.000	\$76.000

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



VEGAN RISSOTTO PRIMAVERA AND FUNGHI UPON REQUEST

**COCINA / OTHER SPECIALITIES**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN</b> <i>BREADED SLICED TENDERLOIN WITH SIDE ORDER</i> .....	\$37.000	\$65.000
<b>MILANESAS NAPOLITANAS CON CUERDAS DE GUITARRA</b> <i>NAPOLITAN-STYLE SIRLOIN WITH GUITAR STRINGS APASTA</i> .....	\$44.000	\$65.000
<b>SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN</b> <i>BREADED CHICKEN BREAST WITH SIDE ORDER</i> .....	\$31.000	\$44.000

**GUARNICIONES Y VEGETALES /  
SIDE ORDERS AND VEGETABLES**

<b>MORRONES A LAS BRASAS</b> <i>ROASTED RED PEPPERS</i> .....	\$9.000	\$17.000
<b>PAPAS A LA CREMA</b> <i>POTATO GRATIN WITH CREAM AND PARMESAN CHEESES</i> .....	\$9.000	
<b>VEGETALES A LAS BRASAS</b> <i>ASSORTED GRILLED VEGETABLES</i> .....	\$12.000	\$16.000
<b>PAPAS AL PLOMO RELLENAS</b> <i>BAKED POTATOES STUFFED WITH CREAM CHEESE, GREEN ONION AND PARMESAN CHEESE</i> .....	\$13.000	
<b>ESPINACAS AL GUSTO</b> <i>AGLIO OLIO O A LA CREMA</i> <i>CHOICE OF SPINACH: SAUTÉED WITH GARLIC AND OLIVE OIL OR WITH CREAM</i> .....	\$13.000	\$22.000
<b>PURÉ</b> <i>DE PAPAS, BATATAS Y/O CALABAZA</i> <i>MASHED POTATOES, SWEET POTATOES AND/OR PUMPKIN</i> .....	\$11.000	
<b>PAPAS FRITAS REJILLA</b> <i>FRENCH GAUFRETTE FRIES</i> .....	\$9.000	\$12.000
<b>PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN</b> <i>TRADITIONAL FRENCH FRIES/SWEET POTATO FRIES</i> .....	\$9.000	\$12.000
<b>PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS</b> <i>SPANISH-STYLE FRIES</i> .....	\$9.000	\$12.000
<b>BRÓCOLI AL GUSTO</b> <i>AGLIO OLIO, A LA PARMESANA O AL NATURAL</i> <i>BROCCOLI WHITH GARLIC AND OLIVE OIL, OR BAKED WITH PARMESAN CHEESE, OR STEAMED</i> .....	\$13.000	\$23.000

**SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE**

\$5.600

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS  
(PRICES EXPRESSED IN ARGENTINEAN PESOS)



## Especiales

### CARPACCIO DI SALMONE E POLPO

FINAS LÁMINAS DE SALMÓN FRESCO, PULPO ESPAÑOL CON RÚCALA Y JUGO DE LIMÓN  
SALMON AND FRESH OCTOPUS CARPACCIO

\$49.000

### BURRATINA AL PESTO

BURRATA, TOMATES CHERRY, PESTO DE RÚCULA ALBAHACA Y PISTACHO  
BURRATA, CHERRY TOMATOES, ARUGULA, BASIL AND PISTACHIO PESTO

\$32.000

### PAPPARDELLE AL TARTUFFO E RICOTTA

PASTA RELLENA DE RICOTTA, TRUFA BLANCA CON PESTO DE RÚCULA ALBAHACA Y PISTACHO  
PAPARDELLE FILLED WITH RICOTTA WHITE TRUFFLE AND ARUGULA BASIL AND PISTACHIO PESTO

\$34.000

### SPAGUETTI AL POMODORO E POLPETTE

PASTA ITALIANA AL POMODORO CON ALBÓNDIGAS DE CARNE  
SPAGUETTI WITH MEATBALLS

\$37.000

### PAPAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA

PAPAS FRITAS CONDIMENTADAS CON HIERVAS, QUESO PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA BLANCA  
WITH SPICES, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE OIL

\$14.000

### PANNA COTTA ALL'ARANCIA

CON NARANJAS CARAMELIZADAS Y ALMÍBAR DE NARANJA  
ORANGE PANACOTTA

\$9.000

POSTRES DESSERT

**QUESO Y DULCE**

QUESO FRESCO CON DULCE DE BATATA O MEMBRILLO  
TRADITIONAL DESSERT COMBINING SOFT, FRESH ARGENTINIAN CHEESE AND QUINCE OR SWEET POTATO JAM ..... \$10.600

**HELADO FREDDO**

"FREDDO" ICE CREAM ..... \$9.200

**ENSALADA DE FRUTA**

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN  
FRESH FRUIT SALAD ..... \$9.200

**PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO**

WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM ..... \$11.300

**EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO**

WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM ..... \$11.300

**TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE**

CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS ..... \$10.300

**CRÉPE PIEGARI**

PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO  
VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT ..... \$14.400

**TIRAMISÚ HELADO PIEGARI**

CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE  
OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU ..... \$15.000

**TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO**

WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM ..... \$11.400

**FLAN CASERO**

HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL) ..... \$7.000

**POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"**

ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS ..... \$8.600

**TIRAMISÚ TRADICIONAL**

CON BISCOCHO DE VAINILLA, MOUSE DE CAFE Y MASCARPONE ITALIANO  
SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE ..... \$15.000

**ZABAGLIONE**

YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA  
ITALIAN CUSTARD ..... \$10.600

**DON PEDRO**

HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES  
VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS ..... \$10.300

**MOUSSE CASERO**

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE ..... \$9.700

**TOSCANA**

SAMBAYON, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO  
ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE ..... \$9.700

**FIorentina**

SAMBAYON, HELADO, CASTANAS Y CHOCOLATE  
ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE ..... \$9.700

# PIEGARI

## PICCOLA

MERENGUE, HELADO Y ZAMBAYON FRIO  
MERENGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE ..... \$10.100

## LIMONATA

MOUSSE DE LIMON, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS  
LEMON MOUSSE, MERENGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING ..... \$10.100

## AMARETTO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS  
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS ..... \$10.100

## MERINGATA

MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CAMELO  
MERENGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CAMEL TOPPING ..... \$10.100

## CAMELATA DE FRAGOLA

FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS  
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS ..... \$11.800

## BISCUIT FREDDO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE  
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERENGUE AND CHOCOLATE TOPPING ..... \$9.800

## PROFITEROLES

MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BANADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA  
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE ..... \$10.700

## CRÉPE VENECIANO

PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA  
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM ..... \$10.700

## FRAGOLATA ALLA PANNA

FRUTILLAS CON CREMA  
STRAWBERRIES AND CREAM ..... \$10.700

## CANNOLIS

MASA EN FORMA DE TUBO RELLENO DE CREMA DE RICOTA, CHIPS DE CHOCOLATES Y PISTACHOS  
TUBE-SHAPED DOUGH FILLED WITH RICOTTA CREAM, CHOCOLATE CHIPS AND PISTACHIO ..... \$9.800

## PALLONCINO DI CIOCOLATTO

GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYA  
CHOCOLATE BALLON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE ..... \$15.000

## DEGUSTACION DE POSTRES para compartir

TORTA HUMEDA, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, TORTA DE MANZANA, MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y FRUTAS  
DESSERT TASTING: CHOCOLATE CAKE, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, ICE CREAM, APPLE PIE,  
CHOCOLATE MOUSSE, FRESH FRUIT TO SHARE ..... \$53.200

## PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CAMELO, SAMPAYON, FRUTAS SECAS Y DE ESTACION CON HELADO  
APPLE PANCAKE, CAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE ..... \$54.400

## CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

### CAFÉ EXPRESSO JARRITO

COFFEE ..... \$4.100

### CAPUCCINO

CAPUCCINO ..... \$5.200

### CAFÉ EXPRESSO

COFFEE ..... \$4.000

### CAFÉ EXPRESSO ITALIANO

ITALIAN EXPRESS COFFEE ..... \$4.000

### CAFE DOBLE

COFFEE ..... \$4.700

### TÉ

TEA ..... \$5.200

