



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$13.167

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$22.042

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$14.788

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*

\$26.094

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$43.989

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$8.528

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$43.823

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$ 43.823

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

\$34.719

ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$6.026

\$9.263

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

*Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and
sicilian style eggplant*

\$6.855

\$10.795

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*

\$9.988

\$12.304

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$6.378

\$7.596

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$17.019

\$24.446

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$3.194

\$4.567

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella,
tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes
and olives starters*

\$6.367

\$10.396

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

*Assorted italian cold cuts, cheese and
vegetables to share*

\$12.706

ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$4.905

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$3.816

\$5.984

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

\$1.046

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$7.635

\$12.012

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$2.869

\$4.583

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$2.869

\$4.583

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$2.869

\$4.583



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

\$6.269

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$4.390

\$5.985

CÉSAR

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

\$3.515

\$4.390

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$2.676

\$3.511

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$2.498

RECOVA

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

\$3.595

\$4.328

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$2.818

\$3.515

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$6.102

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$7.932

CAPRESE

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

\$3.277

\$4.390

NÓRDICA

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

\$7.339

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$3.400

\$4.533

ESPECIAL

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

\$3.833

\$5.312

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$1.368	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$1.810	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$1.306	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$6.083	\$9.528
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$3.607	\$4.840
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$3.102	\$4.733
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>		\$14.534

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$15.326
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$15.326

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$10.238	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$10.238	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$22.029	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$14.280	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$14.281	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$22.764	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$ 23.544	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$10.528	\$16.081
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$13.587	\$21.487
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$13.265	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$14.788	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$14.099	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$15.756	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición _____ \$7.992
1/2 pollo con guarnición _____ \$14.044

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta _____ \$7.634

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce _____ \$9.102

BONDIOLA MARINADA

Marinated pork bondiola _____ \$9.102

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums _____ \$10.131

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak _____ \$9.261

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ _____ \$26.506 \$48.967

FILET DE PACU

Con Guarnicion _____ \$19.202 \$24.378

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion _____ \$19.932 \$30.863

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron _____ \$16.536

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops _____ \$14.788

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 _____ \$34.719



PASTA ARTESANAL

HAND MADE
PASTA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y
albahaca

Porc.
individual

Para
compartir

\$8.450

\$12.465

RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$9.652

\$14.096

SORRENTINOS A LA FRANCESA

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

\$11.057

\$15.846

RAVIOLES A LA SCROFFA

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

\$9.018

\$13.549

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

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



\$9.369

\$13.422

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

\$8.287

\$12.227

ÑOQUIS DE PAPA

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

\$8.287

\$12.227

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

\$13.657

\$16.206

RISSOTTO FUNGHI

base de arroz azafranado y
hongos

Rice with saffron and mushrooms

\$13.657

\$16.206

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA
*OTHER
SPECIALITIES*

MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$9.864	\$16.029
<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
MILANESAS NAPÒLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$8.698	\$14.135
<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$8.815	\$12.703
<i>Breaded chicken breast with side order</i>		

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$2.822	\$4.586
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$2.200	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$3.116	\$4.014
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$3.028	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$3.116	\$5.394
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$2.719	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$2.203	\$2.862
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$2.203	\$2.862
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$2.203	\$2.862
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$3.116	\$5.827

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$ 1500

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

SUGERENCIAS

ENTRADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	2.595,00	4.391,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	4.293,00	6.151,00

PRINCIPAL

	Porc. individual	Para 2 personas
RAVIOLES DE OSOBUCO RELLENOS DE OSOBUCO ACOMPAÑADO CON SALSA DE CHAMPIGNONES Y CREMA	9.192,00	13.432,00
FETTUCCINE VERDI CON BOLOGNESA FETTUCCINE A BASE DE ESPINACA ACOMPAÑADO CON SALSA BOLOGNESA	9.292,00	14.986,00
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	12.112,00	18.018,00
RISSOTTO CON SOLOMILLO DE LOMO TERNERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON ESTAFADO DE LOMO	19.325,00	25.097,00
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	9.864,00	16.029,00

ENTRADAS FRIAS

	Porc. individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO		13.167,00
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORATADO	17.062,00	24.446,00
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	6.855,00	10.795,00
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	6.026,00	9.263,00
BOQUERONES AL NATURAL	5.065,00	7.115,00
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES		12.706,00



ENTRADAS CALIENTES

	Porc. individual	Para 2 personas
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENA DE MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	4.143,00	5.911,00
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	4.143,00	5.911,00
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	4.293,00	6.151,00
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	10.925,00	15.174,00
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADAS Y FRITOS	7.636,00	12.013,00
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	52.712,00	75.329,00
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	12.896,00	18.419,00
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	12.051,00	17.220,00
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	7.698,00	10.993,00
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	8.056,00	11.481,00
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	4.022,00	5.756,00
PULPO GRILLADO TENTACULO DE PULPO GRILLADO CON PAPINES		53.348,00
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LAMINA DE BERNETA RELLENA DE RICOTA CON SALSA POMODORO GRATINADO CON PARMESANO	4.224,00	5.756,00



ENSALADAS

	Porc. individual	Para 2 personas
ROMANA RUCULA Y PARMESANO	2.819,00	3.515,00
CAESAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)		6.269,00
CAESAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	4.390,00	5.985,00
CAESAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	3.515,00	4.390,00
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA.	3.278,00	4.390,00
WALDORF MANZANA VERDE, APIO, NUEZ, MAYONESA, CREMA DE LECHE, JUGO DE LIMÓN.	2.847,00	4.112,00
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA, QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO.	3.595,00	4.545,00
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCION: LECHUGA, RUCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORA, CEBOLLA, CHAUCHA PAPA, PEPINO, HUEVO.	3.401,00	4.534,00
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATUN O POLLO, QUESO DE CABRA.	3.833,00	5.313,00



PASTAS ARTESANALES

	Porc. individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	8.287,00	12.227,00
CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	19.902,00	28.413,00
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	40.024,00	64.028,00
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	7.976,00	11.434,00
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	15.627,00	20.391,00
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	9.018,00	13.549,00
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA.	9.651,00	14.096,00
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	13.692,00	19.558,00
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	11.057,00	15.846,00
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	8.641,00	12.330,00
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	9.118,00	18.897,00
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	8.286,00	12.226,00
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RELLENOS DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	9.311,00	15.264,00
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCION DE 3 CUARDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMON- FETTUCCINE BOLOGNESE		13.803,00



PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS



FETTUCCINE POMODORO

	Porc. individual	Para 2 personas
FETTUCCINE ARTASANALES SIN T.A.C.C. ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	8.286,00	12.226,00

GNOCCHI POMODORO

GNOCCHI DE PAPA LIBRES DE GLUTEN ACOMAÑADO DE SALDA POMODORO APTO CELIACO	8.286,00	12.226,00
---	----------	-----------

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



PASTAS SECAS

PENNE RIGATE AMATRICIANA

	Porc. individual	Para 2 personas
CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	9.198,00	13.166,00

LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES

LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE Y CHIPIRONES.	13.660,00	19.562,00
--	-----------	-----------

PAPPARDELLE AL PESTO

CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	8.286,00	11.858,00
--	----------	-----------

SPAGHETTI CACIO E PEPE

SPAGHETTIS SALTEADO CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	9.198,00	13.166,00
---	----------	-----------

PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

PASTA DE SEMOLA SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO ALBAHACA, NUEZ Y BROCOLI	9.369,00	13.422,00
--	----------	-----------

CONSULTAR MAS OPCIONAS VEGANAS



RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI

	Porc. individual	Para 2 personas
A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON HONGOS	13.011,00	18.503,00

RISOTTO A LA VALENCIANA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	9.693,00	13.872,00
--	----------	-----------

RISOTTO CON MARISCOS

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	20.563,00	29.357,00
--	-----------	-----------

RISOTTO PRIMAVERA

A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	9.860,00	16.206,00
---	----------	-----------

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



RISOTTO

	Porc. individual	Para 2 personas
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES ARROZ A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRON Y CEBOLLA	12.112,00	18.017,00
RISSOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO		18.017,00
RISSOTTO CON RAGU DE CORDERO Y AZAFRAN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN AZAFRAN EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	13.767,00	19.652,00

CARNES

	Porc. individual	Para 2 personas
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	14.280,00	22.029,00
LOMO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	15.037,00	25.239,00
LOMO GRILLADO 300g/600g A LA PARRILLA	13.659,00	22.764,00
OJO DE BIFE 400g A LA PARRILLA	10.238,00	
BIFE DE CHORIZO 400G A LA PARRILLA	10.238,00	
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RUCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	9.863,00	16.029,00



PESCADOS / MARISCOS



	Porc. individual	Para 2 personas 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	11.628,00	20.130,00
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	13.911,00	22.032,00
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	18.370,00	29.398,00
SALMON ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	21.432,00	31.784,00
BROCHETTE LANGOSTINOS CON VEGETALES GRILLADOS Y COLE SLOW LANGOSTINOS MACERADOS EN REDUCCION DE ACETO BALSAMICO ACOMPAÑADO DE VEGETALES GRILLADOS Y ENSALADA FRESCA COLE SLOW	15.749,00	
MERLUZA NEGRA MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA	45.903,00	

AVES

	Porc. individual	Para 2 personas
POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	8.000,00	13.376,00
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, CHAMPIÑONES ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	8.000,00	13.376,00
LOMITOS DE POLLO A LA CREMA CON CHAMPIGNON SALSA A BASE DE CREMA Y HONGOS	8.000,00	13.376,00
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	7.713,00	13.470,00
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	7.713,00	13.470,00
LOMITO DE POLLO PIZZAIOLA LOMITO DE POLLO CON POMODORE Y MUZZARELLA ACOMPAÑADO DE PAPAS NOISETTE	8.000,00	13.376,00

SERVICIO DE MESA

\$ 1500

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

Piegari

MENU PIZZA

Opción Masa Madre o Masa Integral

Pizza de Masa Estilo Italiano

MARGARITA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro y albahaca \$9.131

NAPOLITANA

Rodajas de tomate, ajo, mozzarella Flor Di Latte \$10.122

FUGAZETA

Cebolla y queso mozzarella Italiano \$10.122

RÚCULA

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, rúcula y jamón crudo \$10.719

BURRATA

Burrata, pomodoro con tomate cherry, rúcula y jamón crudo \$15.630

VEGETALES ASADOS

Mozarella Flor Di Latte y vegetales asados (morron, cebolla, calabaza, brocoli, zucchini, berenjena y tomate cherry) \$9.526

POLLO A LAS BRASAS

Mozarella Flor Di Latte, pomodoro, pollo a las brasas, hongos portobello salteados \$9.526

MORADA

Cebolla caramelizada, queso feta de cabra y pomodoro \$11.761

AHUMADO

Queso feta de cabra, salmón ahumado y alcaparras \$11.761

Extras:

Verdeo, Rúcula, Huevo, Choclo, Cebolla, Jamón cocido, Morrones, Espinaca \$2.007

Extras especiales:

Roquefort, Mortadella con Pistacho, Provolone, Pepperoni, Atún \$ 3.719

Tel: 1157645344 | 4326-9430/9654



Porc.
individual

POSTRES/ DESSERT

QUESO Y DULCE Queso fresco con dulce de batata o membrillo

Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam

\$2.819

HELADO FREDDO

"Freddo" Ice Cream

\$2.458

ENSALADA DE FRUTAS

Ensalada de frutas frescas de estación

Fresh fruits salad

\$3.030

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

Warm crepe with apples, caramel and ice-cream

\$3.032

EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO

Warm chocolate Vulcano served with ice-cream

\$3.032

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATEc/helado

Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis

\$2.684

CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado

Vainilla ice-cream and almond dessert

\$3.933

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

Con vainillas, café, licor, helado y chocolate

Our ice version of the tiramisú

\$3.987

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

Warm apple tart with ice-cream

\$3.010

FLAN CASERO

Homemade custard (creme caramel)

\$1.886

POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR

Almond ice cream topped with crispy almonds

\$2.280

TIRAMISÚ TRADICIONAL

Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano

Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone

\$3.987

ZABAGLIONE

Yema de huevo, azucar y marsala

Italian Custard

\$2.568

DON PEDRO

Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces

Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts

\$2.740

MOUSSE CASERO

Homemade chocolate mousse, black chocolate

\$2.555

TOSCANA

Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo

Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce

\$2.540

FIorentina

Sambayon, heldo, castañas y chocolate

Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate

\$2.547

**POSTRES/ DESSERT**Porc.
individual**PICCOLA**

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione \$2.670**LIMONATA**

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping \$2.670**AMARETTO**

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits \$2.670**MERINGATA**

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping \$2.674**CARAMELLATA DE FRAGOLA**

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds \$3.128**BISCUIT FREDDO**

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping \$2.547**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 \$2.556**CREPE VENECIANO**

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream \$2.827**FRAGOLATA ALLA PANNA**

Frutillas con crema

Strawberries and cream \$2.824**CANNOLIS**

Masa en forma de tubo relleno de crema de ricota, chips de chocolates y pistachos

Italian pastry filled with ricotta pistachios and chocolate \$2.576**PALLONCINO DI CIOCOLATTO**

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake \$3.969**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 \$14.284**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 \$14.525**CAFÉ/TÉ ESPECIALES**
COFFEE & SPECIAL TEAS**CAFÉ EXPRESSO JARRITO**

Coffee \$1.155

CAFÉ EXPRESSO

Coffee \$1.090

CAFE DOBLE

Coffee \$1.329

**CAPUCCINO**

Capuccino \$1.424

TÉ

Tea \$1.095

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee \$1.452