



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$34.200

ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

Special Creole Beef short ribs

\$59.400

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

Patagonian Lamb Chops

\$41.700

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*

\$61.400

PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

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

\$122.700

PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

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

\$22.800

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)

New York steak

\$150.000

OJO DE BIFE (370g)

Rib eye steak

\$150.000

OJO DE BIFE KOSHER (370g)

\$44.400

BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)

\$44.400

1/4 POLLO KOSHER

\$23.100

1/2 POLLO KOSHER

\$42.200

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

\$102.300



ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$16.000 \$24.400

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$ 18.200 \$28.700

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

\$27.000 \$33.800

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$16.900 \$33.300

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$69.100 \$137.000

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$8.300 \$12.200

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$35.900

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$25.900 \$40.900



ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$13.000

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$10.300

\$15.800

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

\$3.300

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$20.400

\$31.800

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$7.700

\$12.200

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$7.700

\$12.300

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$7.700

\$12.300



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

Porc.
individual

Para
compartir

\$13.600 \$20.500

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$12.200 \$15.800

CÉSAR

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

\$9.400 \$12.200

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$7.200 \$9.400

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$6.800

RECOVA

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

\$9.700 \$12.200

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$9.700 \$12.200

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$14.400

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$21.200

CAPRESE

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

\$8.700 \$11.600

NÓRDICA

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

\$19.000

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$9.000 \$12.200

ESPECIAL

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

\$10.400 \$18.800

PARRILLA AL CARBÓN
CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$3.700	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$4.800	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$3.600	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$23.000	\$38.000
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$9.800	\$13.000
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$9.800	\$13.000
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>		\$39.000

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 40.900
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 40.900

PARRILLA AL CARBÓN

CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$27.300	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$27.300	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$59.500	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$38.700	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$36.300	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$60.800	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$63.700	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$28.600	\$43.300
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$36.700	\$57.800
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$35.900	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$40.900	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$39.900	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$42.500	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición	\$16.500
1/2 pollo con guarnición	\$27.600

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$20.700

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$24.500

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$27.300

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$25.100

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ \$70.200 \$129.400

FILET DE PACU

Con Guarnicion \$32.800 \$61.400

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$49.200 \$79.100

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$48.100

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$41.700

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 \$102.300



**PASTA
ARTESANAL**
*HAND MADE
PASTA*

	Porc. individual	Para compartir
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca	\$22.000	\$32.500
RAVIOLES DE CORDERO Rellenos de cordero con crema de hongos	\$25.500	\$37.300
SORRENTINOS A LA FRANCESA Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano	\$29.400	\$41.900
RAVIOLES A LA SCROFFA Rellenos de Espinaca y Ricotta Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano	\$24.000	\$35.900
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli	 \$25.000	\$35.500

**PASTA
ARTESANAL
APTO CELIACOS**



	Porc. individual	Para compartir
FETTUCCINI POMODORO Fetuccini artesanales sin T.A.C.C. acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$21.900	\$32.500
ÑOQUIS DE PAPA Ñoquis de papa libres de gluten acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$22.000	\$32.400

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



RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA base de arroz azafranado y verduras seleccionadas <i>Rice with saffron and selected vegetables</i>	\$26.000	\$42.900
RISSOTTO FUNGHI base de arroz azafranado y hongos <i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$34.600	\$51.700

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$26.000	\$37.000
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	<hr/>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$31.100	\$45.500
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	<hr/>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>		
		\$21.900	\$31.400

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$5.600	\$10.800
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$5.900	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$8.300	\$10.700
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$8.100	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$8.300	\$14.400
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$6.900	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$5.900	\$7.600
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$5.900	\$7.600
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$5.900	\$7.600
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la pamesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$8.300	\$15.400

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE

\$3.800

*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

\$29.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$32.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$32.000

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$34.400

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$49.600

VEGETALES ASADOS

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

\$30.500

POLLO A LAS BRASAS

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

\$32.000

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$37.500

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$37.500

EXTRAS

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

\$6.600

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$12.300





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>	\$8.800
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$7.700
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$7.700
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$9.500
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$9.500
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$8.500
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$12.400
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$12.500
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$9.500
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$5.900
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$7.200
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con bischocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$12.500
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$8.800
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$8.600
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$8.000
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$8.000
FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$8.000

POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione _____ \$8.400

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping _____ \$8.400

AMARETTO

Mousse de chocolate, helado y amaretis

Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits _____ \$8.400

MERINGATA

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping _____ \$8.400

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas flambeadas con helado y almendras

Glaced strawberries with ice cream and almonds _____ \$9.800

BISCUIT FREDDO

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping _____ \$8.100

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 _____ \$8.900

CREPE VENECIANO

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream _____ \$8.900

FRAGOLATA ALLA PANNA

Frutillas con crema

Strawberries and cream _____ \$8.900

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, pistachio _____ \$8.100

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake _____ \$12.500

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 _____ \$44.600

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 _____ \$45.600

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee _____ \$3.600

CAFÉ EXPRESSO

Coffee _____ \$3.500

CAFE DOBLE

Coffee _____ \$4.200



CAPUCCINO

Capuccino _____ \$4.600

TÉ

Tea _____ \$3.500

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee _____ \$4.600