



SUGERENCIAS

BURRATA

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

\$40.900

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

\$70.900

COSTILLAS CORDERO PATAGONICO
Patagonian Lamb Chops

\$49.800

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*
\$73.200

PARRILLADA PIEGARI
(para 2 a 3 personas)

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

\$146.500

PARRILLADA DE VERDURAS
(para 2 a 3 personas)

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

\$27.100

CARNE KOBE-BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g)
New York steak

\$170.300

OJO DE BIFE (370g)
Rib eye steak

\$170.300

OJO DE BIFE
KOSHER (370g)
\$50.400

BIFE DE CHORIZO
KOSHER (370g)
\$50.400

1/4 POLLO KOSHER
\$26.300

1/2 POLLO KOSHER
\$48.000

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
\$121.900



ENTRADAS FRÍAS

COLD
APPETIZERS

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil

Porc.
individual

Para
2 personas

\$19.100 \$29.100

VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

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

Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant

\$ 21.700 \$34.300

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

\$32.400 \$40.300

JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

Argentine ham

\$20.300 \$39.700

JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

Italian ham

\$76.100 \$151.100

BERENJENAS A LA SICILIANA



Roasted bell peppers, onions and eggplant

\$10.000 \$14.600

JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters

\$42.900

ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share

\$30.900 \$48.800



ENTRADAS CALIENTES

HOT
APPETIZERS

PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.
individual

Para
compartir

\$15.600

HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$12.300

\$18.900

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

\$3.800

RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$23.200

\$36.200

BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$9.300

\$14.600

BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$9.300

\$14.600

BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpking fritters - Gluten Free



\$9.300

\$14.600



ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON LANGOSTINOS

Prawns Cesar salad

Porc.
individual

Para
compartir

\$16.200 \$24.500

CÉSAR CON POLLO

Chicken Cesar salad

\$14.600 \$18.900

CÉSAR

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

\$11.300 \$14.600

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$8.600 \$11.300

COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$8.200

RECOVA

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

\$11.600 \$14.600

ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$11.600 \$14.600

ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

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

\$17.200

PACIFICO CON SALMON GRILLADO

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

\$25.400

CAPRESE

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

\$10.500 \$13.800

NÓRDICA

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

\$22.700

TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$10.800 \$14.600

ESPECIAL

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

\$12.500 \$22.500

PARRILLA AL CARBÓN
CHARCOAL GRILL



ACHURAS/ENTRAILS

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
CHORIZO CASERO <i>Pork and beef sausage</i>	\$4.200	
CHORIZO AL PAN <i>Sausage on bread</i>	\$5.600	
MORCILLA <i>Traditional black sausage</i>	\$4.100	
MOLLEJAS <i>Heart sweetbreads</i>	\$27.500	\$45.400
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>Grilled Trip intestines</i>	\$11.100	\$14.800
RIÑONCITOS AL GUSTO Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$11.700	\$15.600
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>		\$46.400

VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS) <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 48.800
OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS) <i>Rib eye steak</i>	\$ 48.800

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



VACUNO/BEEF	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$32.600	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$32.600	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$71.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$46.100	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$41.300	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$69.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$76.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$34.200	\$51.800
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$44.000	\$68.900
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$42.900	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$48.800	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$47.700	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$50.700	

PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

POLLO CON GUARNICIÓN

Chicken

1/4 de pollo con guarnición	\$18.800
1/2 pollo con guarnición	\$31.300

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$23.500

CORTES DE CERDO/PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$29.200

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$32.700

MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$30.300

PESCADO/FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

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

Premium fish BBQ \$79.700 \$147.000

FILET DE PACU

Con Guarnicion \$37.300 \$69.900

SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$55.900 \$89.900

BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$54.600

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$50.100

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 \$121.900



**PASTA
ARTESANAL**
HAND MADE
PASTA

	Porc. individual	Para compartir
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca	\$26.300	\$38.900
RAVIOLES DE CORDERO Rellenos de cordero con crema de hongos	\$30.500	\$44.500
SORRENTINOS A LA FRANCESA Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano	\$35.100	\$50.000
RAVIOLES A LA SCROFFA Rellenos de Espinaca y Ricotta Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano	\$28.700	\$42.900
PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli	 \$29.900	\$42.300

**PASTA
ARTESANAL
APTO CELIACOS**



	Porc. individual	Para compartir
FETTUCCINI POMODORO Fetuccini artesanales sin T.A.C.C. acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$26.200	\$38.900
ÑOQUIS DE PAPA Ñoquis de papa libres de gluten acompañado de salsa pomodoro apto celiacos	\$26.300	\$38.700

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



RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA base de arroz azafranado y verduras seleccionafas <i>Rice with saffron and selected vegetables</i>	\$31.000	\$51.200
RISSOTTO FUNGHI base de arroz azafranado y hongos <i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$41.400	\$61.800

CONSULTAR OPCIONAS DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS





COCINA <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$29.600	\$42.000
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	<hr/>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$35.300	\$51.800
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	<hr/>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>		
		\$24.900	\$35.700

GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$6.700	\$13.000
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$7.000	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$10.000	\$12.700
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$9.800	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$10.000	\$17.200
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$8.300	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$7.000	\$9.200
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$7.000	\$9.200
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$7.000	\$9.200
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la parmesana o al natural Broccoli whith garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$10.000	\$18.500

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$4.100

*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

\$32.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$35.300

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$35.300

RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$38.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$54.700

VEGETALES ASADOS

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

\$33.600

POLLO A LAS BRASAS

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

\$35.300

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$41.400

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$41.400

EXTRAS

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

\$7.300

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$13.600





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>	\$10.600
HELADO FREDDO <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$9.200
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$9.200
PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$11.300
EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$11.300
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$10.300
CREPÉ PIEGARI Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$14.400
TIRAMISÚ HELADO PIEGARI Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$15.000
TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$11.400
FLAN CASERO <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$7.000
POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$8.600
TIRAMISÚ TRADICIONAL Con bischocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$15.000
ZABAGLIONE Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$10.600
DON PEDRO <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$10.300
MOUSSE CASERO <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$9.700
TOSCANA <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$9.700
FIorentina Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$9.700

POSTRES/ DESSERT

PICCOLA

Merengue, helado, y zambayon frio

Meringue, ice cream and cold zabaione _____ \$10.100

LIMONATA

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

Lemon mousse, meringue, 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 caramelo

Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping _____ \$10.100

CARAMELLATA 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, meringue and chocolate topping _____ \$9.800

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 _____ \$10.700

CREPE 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, pistachio _____ \$9.800

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake _____ \$15.000

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 _____ \$53.200

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 _____ \$54.400

CAFÉ/TÉ ESPECIALES
COFFEE & SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

Coffee _____ \$4.100

CAFÉ EXPRESSO

Coffee _____ \$4.000

CAFE DOBLE

Coffee _____ \$4.700



CAPUCCINO

Capuccino _____ \$5.200

TÉ

Tea _____ \$4.000

CAFE EXPRESSO ITALIANO

Italian Express Coffee _____ \$5.200