

ENTRADAS CALIENTES

	Porción individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$14.000	\$21.000
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$21.000	\$31.000
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$23.000	\$31.000
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$23.000	\$31.000
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$58.000	\$80.000
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS	\$44.000	\$58.000
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$101.000	\$174.000
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$55.000	\$65.000
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$64.000	\$86.000
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$39.000	\$52.000
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$39.000	\$56.000
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$24.000	\$32.000
PULPO GRILLADO TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN	\$113.000	\$179.000

ENTRADAS FRÍAS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO		\$54.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS.....	\$40.000	\$53.000
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$34.000	\$44.000
BOQUERONES AL NATURAL.....	\$35.000	\$47.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES..... (PARA 3/4 PERSONAS)		\$77.000

ENSALADAS

ROMANA RÚCULA Y PARMESANO	\$21.000	\$27.000
CEASAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$27.000	\$38.000
CEASAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$30.000	\$35.000
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA	\$23.000	\$30.000
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO	\$23.000	\$30.000
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA.....	\$23.000	\$36.000

PASTAS ARTESANALES

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$56.000	\$77.000
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$ 62.000	\$83.000
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$78.000	\$103.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$62.000	\$83.000
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA	\$62.000	\$83.000
GNOCCHI CIROCCO A LA GORGONZOLA DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS, PARMESANO Y QUESO AZUL	\$62.000	\$83.000
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$62.000	\$83.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$62.000	\$83.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$60.000	\$82.000
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$50.000	\$82.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$155.000	\$247.000
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$62.000	\$83.000
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI 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 - FETUCCINES BOLOGNESE		\$88.000
PAPARDELLE AL FUNGHI PORCINI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y PORCINI	\$52.000	\$ 83.000
VARENIKES CON ESTOFADO PASTA RELLENA DE PAPA CON SALSA POMODORO Y CARNE ESTOFADA	\$62.000	\$83.000

PASTAS ARTESANALES APTAS CELÍACOS

	Porción individual	Para 2 personas
FETTUCINE POMODORO Y BASILICO FETTUCCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELÍACO	\$56.000	\$77.000
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELÍACO	\$56.000	\$77.000

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



PASTAS SECAS

De Cecco

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO	\$62.000	\$83.000
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$62.000	\$83.000
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE	\$71.000	\$98.000
PAPPADELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$62.000	\$83.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$62.000	\$83.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI	\$62.000	\$83.000
CAPELLINI AL TUCO CASERO PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$49.000	\$69.000
SPAGHETTI AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$85.000	\$119.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



RISOTTO

	Porción individual	Para 2 personas
RISOTTO AL PORCINI RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$65.000	\$107.000
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$54.000	\$86.000
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$82.000	\$136.000
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$54.000	\$86.000
RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$81.000	\$107.000
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA	\$65.000	\$107.000
RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$67.000	\$99.000
RISOTTO FUNGHI RISOTTO CON HONGOS PORTOBELLO	\$53.000	\$86.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



CARNES

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILLET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$57.000	\$94.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$57.000	\$94.000
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$44.000	\$67.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$55.000	\$80.000

PESCADOS / MARISCOS



	Porción individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$60.000	\$91.000
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$64.000	\$98.000
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$74.000	\$132.000
SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$83.000	\$139.000
MERLUZA NEGRA (500G) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$194.000

AVES

POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$48.000	\$66.000
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$48.000	\$66.000
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$48.000	\$66.000
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$48.000	\$66.000

PIZZAS

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA \$52.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE \$60.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO \$60.000

RÚCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO \$62.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO \$86.000

VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY) \$56.000

POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS \$66.000

AL TARTUFFO

BASE DE SALSA BLANCA, MOZZARELLA Y TRUFA FRESCA \$83.000

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS \$66.000

EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA \$15.000

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN \$22.000

SERVICIO DE MESA

\$6.200

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

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 \$15.000

HELADO FREDDO

"FREDDO" ICE CREAM

\$16.000

ENSALADA DE FRUTA

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN

FRESH FRUIT SALAD \$15.000

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM

\$23.000

EGOÍSTA DE CHOCOLATE CON HELADO

WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM

\$20.000

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS

\$16.000

CREPE PIEGARI

PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO

VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT \$23.000

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE

OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU \$24.000

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM

\$19.000

FLAN CASERO

HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL)

\$13.000

POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"

ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS

\$17.000

TIRAMISÚ TRADICIONAL

CON BIZCOCHO DE VAINILLA, MOUSSE DE CAFÉ Y MASCARPONE ITALIANO

SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE \$23.000

ZABAGLIONE

YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA

ITALIAN CUSTARD \$17.000

DON PEDRO

HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES

VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS \$17.000

MOUSSE CASERO

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE

\$16.000

TOSCANA

SAMBAYÓN, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO

ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE \$16.000

FIorentina

SAMBAYÓN, HELADO, CASTAÑAS Y CHOCOLATE

ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE \$16.000

PICCOLA

MERENGUE, HELADO Y SAMBAYÓN FRÍO

MERINGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE \$16.000

LIMONATA

MOUSSE DE LIMÓN, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
LEMON MOUSSE, MERINGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING \$16.000

AMARETTO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS \$16.000

MERINGATA

MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CAMELO
MERINGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CAMEL TOPPING \$16.000

CARAMELATA DE FRAGOLA

FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS \$22.000

BISCUIT FREDDO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERINGUE AND CHOCOLATE TOPPING \$16.000

PROFITEROLES

MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BAÑADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE \$23.000

CRÉPE VENECIANO

PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM \$20.000

FRAGOLATA ALLA PANNA

FRUTILLAS CON CREMA
STRAWBERRIES AND CREAM \$19.000

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 \$17.000

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYÁ
CHOCOLATE BALLOON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE \$24.000

MOUSSE AL PISTACHO

MOUSSE CASERO DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO
PISTACCHIO AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE \$26.000

DEGUSTACIÓN DE POSTRES para compartir

TORTA HÚMEDA, 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 \$79.000

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CAMELO, SAMBAYÓN, FRUTAS SECAS Y DE ESTACIÓN CON HELADO
APPLE PANCAKE, CAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE \$83.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

COFFEE \$5.500

CAPUCCINO

CAPUCCINO \$7.000

CAFÉ EXPRESSO

COFFEE \$5.000

CAFÉ EXPRESSO ITALIANO

ITALIAN EXPRESS COFFEE \$7.000

CAFÉ DOBLE

COFFEE \$6.000

TÉ

TEA \$5.000



ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
MOZZARELLA CAPRESE MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA <i>MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL</i>	\$34.000	\$44.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA <i>PROSCIUTTO, BUFALA MOZZARELLA, SMOKED SALMON AND SICILIAN STYLE EGGPLANT</i>	\$40.000	\$53.000
CARPACCIO DE LOMO 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>	\$44.000	\$59.000
JAMÓN CRUDO NACIONAL JAMÓN CRUDO NACIONAL <i>ARGENTINE HAM</i>	\$31.000	\$58.000
JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO <i>ITALIAN HAM</i>	\$51.000	\$95.000
BERENJENAS A LA SICILIANA  <i>ROASTED BELL PEPPERS, ONIONS AND EGGPLANT</i>	\$20.000	\$31.000
JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA ANTIPASTO DE JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES SECOS Y OLIVAS <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i>		\$59.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES <i>ASSORTED ITALIAN COLD CUTS, CHEESE AND VEGETABLES TO SHARE</i>		\$77.000

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
PROVOLETA PIEGARI CON TOMATES SECOS <i>GRILLED PROVOLONE CHEESE SLICE WITH SUNDRIED TOMATOES</i>	\$28.000	
HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA HONGOS PORTOBELLO ASADOS CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO <i>GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS WITH BALSAMIC SYRUP</i>	\$23.000	\$31.000
EMPANADAS CASERAS 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>	\$5.000	
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR FRITOS A LA ROMANA <i>FRIED BATTARED CALAMARI</i>	\$44.000	\$58.000
BUÑUELOS DE ESPINACA <i>SPINACH FRITTERS</i>	\$15.000	\$20.000
BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED SPINACH FRITTERS - GLUTEN FREE</i>	\$14.000	\$19.000
BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED PUMPKIN FRITTERS - GLUTEN FREE</i>	\$14.000	\$19.000

ENSALADAS / SALADS

	Porción individual	Para 2 personas
CÉSAR CON LANGOSTINOS PRAWNS CAESAR SALAD.....	\$27.000	\$38.000
CÉSAR CON POLLO LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES DE PAN DE CAMPO, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO CHICKEN CAESAR SALAD.....	\$30.000	\$38.000
CÉSAR LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES DE PAN DE CAMPO, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO MIXED LETTUCE, CAESAR DRESSING, COUNTRY BREAD CROUTONS, ANCHOVIES AND PARMESAN CHEESE.....	\$23.000	\$28.000
ENSALADA VERDE MIX DE HOJAS VERDES  MIXED GREENS.....	\$19.000	\$25.000
COLE SLAW ZANAHORIA, REPOLLO COLORADO Y BLANCO CON ADEREZO ESPECIAL CARROT, RED AND WHITE CABBAGE WITH SPECIAL DRESSING.....	\$30.000	
RECOVA ESPINACA FRESCA, PALTA, TOMATES, QUESO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO FRESH SPINACH, AVOCADO, TOMATOES, GOAT CHEESE, AND BALSAMIC REDUCTION.....	\$23.000	\$30.000
ROMANA RÚCULA Y QUESO PARMESANO ARUGULA AND PARMESAN CHEESE.....	\$21.000	\$27.000
ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO POLLO GRILLADO, CHOCLO, HUEVO DURO, LECHUGA, PANCETA AHUMADA, CEBOLLA MORADA, PALTA, TOMATE CHERRY GRILLED CHICKEN, CORN, HARD-BOILED EGG, LETTUCE, SMOKED BACON, RED ONION, AVOCADO, AND CHERRY TOMATOES.....	\$29.000	
PACÍFICO CON SALMÓN GRILLADO SALMÓN GRILLADO, HUEVO POCHÉ, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y TOMATES CHERRY GRILLED SALMON, POACHED EGG, ARUGULA, PARMESAN CHEESE, AND CHERRY TOMATOES.....	\$39.000	
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA TOMATOES, BOCCONCINI MOZZARELLA, BASIL, BLACK PEPPER, AND OLIVE OIL.....	\$23.000	\$30.000
NÓRDICA ESPINACA, RICOTA, CEBOLLA MORADA, SALMÓN AHUMADO, SEMILLAS DE SÉSAMO Y VINAGRETA DE MOSTAZA SPINACH, RICOTTA, RED ONION, SMOKED SALMON, SESAME SEEDS, AND MUSTARD VINAIGRETTE....	\$38.000	
TRADICIONAL (PARA ARMAR A GUSTO).....	\$23.000	\$29.000
ESPECIAL CON PALMITOS, ACEITUNAS, QUESO DE CABRA, ESPÁRRAGOS, POLLO, ATÚN, CHAMPIÑÓN PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS.....	\$23.000	\$36.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

ACHURAS / ENTRAILS

	Porción individual	Para 2 personas
CHORIZO CASERO <i>PORK AND BEEF SAUSAGE</i>	\$8.000	
CHORIZO AL PAN <i>SAUSAGE ON BREAD</i>	\$10.000	
MORCILLA <i>TRADITIONAL BLACK SAUSAGE</i>	\$8.000	
MOLLEJAS <i>HEART SWEETBREADS</i>	\$40.000	\$75.000
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>GRILLED TRIP INTESTINES</i>	\$16.000	\$20.000
RIÑONCITOS AL GUSTO PARRILLA, PROVENZAL O AL VINO BLANCO <i>YOUR CHOICE: GRILLED KIDNEYS, PROVENCALE OR WINE SAUCE</i>	\$16.000	\$20.000
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>		\$63.000

VACUNO PREMIER / PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400g) <i>BONELESS RIB STEAK (NEW YORK STEAK)</i>	\$71.000
OJO DE BIFE PREMIER (400g) <i>RIB EYE STEAK</i>	\$71.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

VACUNO / BEEF

	Porción individual	Para 2 personas
BIFE DE CHORIZO (400g) NEW YORK STEAK	\$51.000	
OJO DE BIFE (400g) RIB EYE STEAK	\$53.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) T-BONE STEAK	\$101.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) T-BONE STEAK	\$67.000	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) FILET MIGNON	\$59.000	
BIFE DE LOMO (600g) FILET MIGNON	\$91.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO AUSTRALIAN RIB EYE STEAK	\$90.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA BEEF SHORT RIBS "BANDERITA"	\$54.000	\$110.000
BABY BEEF (500g/1100g) DOUBLE SIZE RIB BONELESS STEAK	\$63.000	\$97.000
PICAÑA / PUNTA DE S (400g) RUMP CAP	\$45.000	
COSTILLAS PIEGARI (800g) RIB EYE WITH BONE	\$73.000	
VACÍO ESPECIAL FLANK STEAK	\$50.000	\$85.000
FINO DE VACÍO THIN CUT FLANK STEAK	\$50.000	\$83.000
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES AND BACON SKEWER	\$73.000	

KOBE / BEEF

BIFE DE CHORIZ (370g) NEW YORK STEAK	\$242.000
OJO DE BIFE (370g) RIB EYE STEAK	\$242.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

POLLO / CHICKEN

POLLO CON GUARNICIÓN

CHICKEN WITH SIDE ORDER

1/4 DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$47.000	
1/2 DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$66.000	

BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLA

PECHUGA DE POLLO, CEBOLLA, MORRÓN Y PANCETA

CHICKEN BREAST, ONION, BELL PEPPER & BACON	\$36.000	
--	----------	--

CORTES DE CERDO / PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

PORK RACK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE	\$42.000	
---	----------	--

BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

PORK TENDERLOIN BROCHETTE WITH PRUNES AND BACON	\$48.000	
---	----------	--

MATAMBRITO DE CERDO

PORK FLANK STEAK	\$44.000	
------------------------	----------	--

PESCADO / FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

SALMÓN, LANGOSTINOS, PULPO ESPAÑOL, CALAMARETTES,
LABADEJO, RABAS, PAPAS AL NATURAL, CEBOLLA Y MORRONES ASADOS
PREMIUM FISH BBQ (SALMON, PRAWNS, SPANISH OCTOPUS, BABY SQUID,
HADDOCK, SQUID RINGS, NATURAL POTATOES, ONION, AND ROASTED BELL PEPPERS)

.....	\$126.000	\$235.000
-------	-----------	-----------

FILET DE PACU

CON GUARNICIÓN

PACÚ FILLET WITH SIDE ORDER	\$60.000	\$99.000
-----------------------------------	----------	----------

SALMÓN ROSADO

CON GUARNICIÓN

PINK SALMON WITH SIDE ORDER	\$74.000	\$132.000
-----------------------------------	----------	-----------

BROCHETTE DE SALMÓN CON PAPAS REJILLA

SALMÓN, CEBOLLA, MORRÓN

SALMON BROCHETTE WITH WAFFLE FRIES	\$77.000	
--	----------	--

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS / OTHERS

DEGUSTACIÓN DE CORTES

FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA,
COSTILLAS CORDERO PATAGONICO, 1/2 MATAMBRITO DE CERDO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS
TASTING OF SELECTED CUTS OF MEAT (TENDERLOIN,
RIB EYE STEAK, 1/2 "BANDERITA" RIB TOAST 1/2 PORK MATAMBRE)

.....	\$174.000	
-------	-----------	--

PIEGARI CARNES

PASTA ARTESANAL / HANDMADE PASTA

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASÍLICO FINA PASTA CASERA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA <i>HOMEMADE FINE PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE</i>	\$56.000	\$77.000
RAVIOLES DE CORDERO RELLENOS DE CORDERO CON CREMA DE HONGOS <i>LAMB-FILLED PASTA WITH MUSHROOM CREAM SAUCE</i>	\$62.000	\$83.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA 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>	\$62.000	\$83.000
RAVIOLES A LA SCROFFA 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>	\$62.000	\$83.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO 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>	\$62.000	\$83.000



PASTA APTO CELÍACOS / GLUTEN FREE PASTA

FETUCCINI POMODORO FETUCCINI ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELÍACOS <i>HANDCRAFTED GLUTEN-FREE FETTUCCINE WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)</i>	\$56.000	\$77.000
ÑOQUIS DE PAPA ÑOQUIS DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELÍACOS <i>HANDCRAFTED GLUTEN-FREE POTATO GNOCCHI WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)</i>	\$56.000	\$77.000



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



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

RISOTTOS

RISOTTO PRIMAVERA BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS <i>SAFFRON RICE WITH SELECTED VEGETABLES</i>	\$54.000	\$86.000
RISOTTO FUNGHI PORCINI RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA <i>SAFFRON RICE WITH IMPORTED ITALIAN PORCINI</i>	\$65.000	\$107.000

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



VEGAN RISOTTO PRIMAVERA AND FUNGHI UPON REQUEST

COCINA / OTHER SPECIALITIES

	Porción individual	Para 2 personas
MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN <i>BREADED SLICED TENDERLOIN WITH SIDE ORDER</i>	\$49.000	\$67.000
MILANESAS NAPOLITANAS CON CUERDAS DE GUITARRA <i>NAPOLITAN-STYLE SIRLOIN WITH GUITAR STRINGS PASTA</i>	\$55.000	\$80.000
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN <i>BREADED CHICKEN BREAST WITH SIDE ORDER</i>	\$47.000	\$60.000

GUARNICIONES Y VEGETALES / SIDE ORDERS AND VEGETABLES

MORRONES A LAS BRASAS <i>ROASTED RED PEPPERS</i>	\$20.000	\$26.000
PAPAS A LA CREMA <i>POTATO GRATIN WITH CREAM AND PARMESAN CHEESE</i>	\$19.000	
VEGETALES A LAS BRASAS <i>ASSORTED GRILLED VEGETABLES</i>	\$17.000	\$31.000
PAPAS AL PLOMO RELLENAS <i>BAKED POTATOES STUFFED WITH CREAM CHEESE, GREEN ONION AND PARMESAN CHEESE</i>	\$16.000	
ESPINACAS AL GUSTO <i>AGLIO OLIO O A LA CREMA</i> <i>CHOICE OF SPINACH: SAUTÉED WITH GARLIC AND OLIVE OIL OR WITH CREAM</i>	\$22.000	\$33.000
PURÉ <i>DE PAPAS, BATATAS Y/O CALABAZA</i> <i>MASHED POTATOES, SWEET POTATOES AND/OR PUMPKIN</i>	\$19.000	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>FRENCH GAUFRETTE FRIES</i>	\$14.000	\$18.000
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN <i>TRADITIONAL FRENCH FRIES/SWEET POTATO FRIES</i>	\$14.000	\$16.000
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS <i>SPANISH-STYLE FRIES</i>	\$14.000	\$18.000
BRÓCOLI AL GUSTO <i>AGLIO OLIO, A LA PARMESANA O AL NATURAL</i> <i>BROCCOLI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, OR BAKED WITH PARMESAN CHEESE, OR STEAMED</i>	\$23.000	\$31.000
PAPAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA <i>PAPAS FRITAS CONDIMENTADAS CON HIEVAS, QUESO PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA BLANCA</i> <i>WITH SPICES, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE OIL</i>	\$39.000	

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
\$6.200

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS
(PRICES EXPRESSED IN ARGENTINEAN PESOS)

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA EN COLCHÓN DE RÚCULA, TOMATES CHERRY Y JAMÓN CRUDO <i>BURRATA WITH ARUGULA, CHERRY TOMATOES AND PROSCIUTTO</i>		\$54.000
AMERICAN RIBS COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS SERVIDAS CON PAPAS REJILLA Y COLE SLAW <i>BARBECUE RIBS WITH WAFFLE FRIES AND COLE SLAW</i>		\$42.000
PARRILLADA PIEGARI (para 2 a 3 personas) CARNES ASADAS, ACHURAS, EMPANADAS, ENSALADAS Y PAPAS FRITAS <i>ASSORTED VARIETY MEATS, TURNOVERS, SALADS AND FRENCH FRIES</i>		\$197.000
COSTILLAS DE CORDERO PATAGÓNICO <i>PATAGONIAN LAMB CHOPS</i>		\$88.000
PARRILLADA DE VERDURAS (para 2 a 3 personas) PORTOBELLO, CEBOLLA, MORRONES, ZUCCHINI, BERENJENA, ESPÁRRAGOS, CHOCLO, ZANAHORIA Y CALABAZA <i>GRILLED BARBACUED VEGETABLES</i>		\$40.000
DEGUSTACIÓN DE CORTES FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, 1/2 MATAMBrito DE CERDO, COSTILLAS CORDERO PATAGÓNICO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS <i>SELECTED CUTS OF MEATS</i>		\$174.000
OJO DE BIFE KOSHER (370g)		\$74.000
BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)		\$74.000
1/4 POLLO KOSHER		\$38.000
1/2 POLLO KOSHER		\$69.000
CHORIZO KOSHER		\$18.000

SIN SUPERVISIÓN NI CERTIFICACIÓN. DISPONEMOS DE UNA PARRILLA, VAJILLA Y UTENSILIOS DE COCINA QUE SÓLO SE UTILIZAN PARA MANIPULAR LA CARNE KOSHER.
NO SUPERVISION OR CERTIFICATION. WE PROVIDE A GRILL, DISHWARE, AND COOKING UTENSILS USED EXCLUSIVELY FOR HANDLING KOSHER MEAT.

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 \$15.000

HELADO FREDDO

"FREDDO" ICE CREAM

\$16.000

ENSALADA DE FRUTA

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN

FRESH FRUIT SALAD \$15.000

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM

\$23.000

EGOÍSTA DE CHOCOLATE CON HELADO

WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM

\$20.000

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS

\$16.000

CREPE PIEGARI

PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO

VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT \$23.000

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE

OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU \$24.000

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM

\$19.000

FLAN CASERO

HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL)

\$13.000

POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"

ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS

\$17.000

TIRAMISÚ TRADICIONAL

CON BIZCOCHO DE VAINILLA, MOUSSE DE CAFÉ Y MASCARPONE ITALIANO

SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE \$23.000

ZABAGLIONE

YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA

ITALIAN CUSTARD \$17.000

DON PEDRO

HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES

VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS \$17.000

MOUSSE CASERO

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE

\$16.000

TOSCANA

SAMBAYÓN, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO

ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE \$16.000

FIorentina

SAMBAYÓN, HELADO, CASTAÑAS Y CHOCOLATE

ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE \$16.000

PICCOLA

MERENGUE, HELADO Y SAMBAYÓN FRÍO

MERINGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE \$16.000

PIEGARI

LIMONATA

MOUSSE DE LIMÓN, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
LEMON MOUSSE, MERINGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING \$16.000

AMARETTO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS \$16.000

MERINGATA

MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CAMELO
MERINGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CAMEL TOPPING \$16.000

CARAMELATA DE FRAGOLA

FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS \$22.000

BISCUIT FREDDO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERINGUE AND CHOCOLATE TOPPING \$16.000

PROFITEROLES

MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BAÑADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE \$23.000

CRÉPE VENECIANO

PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM \$20.000

FRAGOLATA ALLA PANNA

FRUTILLAS CON CREMA
STRAWBERRIES AND CREAM \$19.000

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 \$17.000

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYÁ
CHOCOLATE BALLOON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE \$24.000

MOUSSE AL PISTACHO

MOUSSE CASERO DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO
PISTACCHIO AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE \$26.000

DEGUSTACIÓN DE POSTRES para compartir

TORTA HÚMEDA, 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 \$79.000

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CAMELO, SAMBAYÓN, FRUTAS SECAS Y DE ESTACIÓN CON HELADO
APPLE PANCAKE, CAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE \$83.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

COFFEE \$5.500

CAPUCCINO

CAPUCCINO \$7.000

CAFÉ EXPRESSO

COFFEE \$5.000

CAFÉ EXPRESSO ITALIANO

ITALIAN EXPRESS COFFEE \$7.000

CAFÉ DOBLE

COFFEE \$6.000

TÉ

TEA \$5.000



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 \$15.000

HELADO FREDDO

"FREDDO" ICE CREAM

\$16.000

ENSALADA DE FRUTA

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN

FRESH FRUIT SALAD \$15.000

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM

\$23.000

EGOÍSTA DE CHOCOLATE CON HELADO

WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM

\$20.000

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS

\$16.000

CREPE PIEGARI

PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO

VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT \$23.000

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE

OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU \$24.000

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM

\$19.000

FLAN CASERO

HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL)

\$13.000

POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"

ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS

\$17.000

TIRAMISÚ TRADICIONAL

CON BIZCOCHO DE VAINILLA, MOUSSE DE CAFÉ Y MASCARPONE ITALIANO

SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE \$23.000

ZABAGLIONE

YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA

ITALIAN CUSTARD \$17.000

DON PEDRO

HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES

VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS \$17.000

MOUSSE CASERO

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE

\$16.000

TOSCANA

SAMBAYÓN, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO

ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE \$16.000

FIorentina

SAMBAYÓN, HELADO, CASTAÑAS Y CHOCOLATE

ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE \$16.000

PICCOLA

MERENGUE, HELADO Y SAMBAYÓN FRÍO

MERINGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE \$16.000

PIEGARI

LIMONATA

MOUSSE DE LIMÓN, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
LEMON MOUSSE, MERINGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING \$16.000

AMARETTO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS \$16.000

MERINGATA

MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CAMELO
MERINGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CAMEL TOPPING \$16.000

CARAMELATA DE FRAGOLA

FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS \$22.000

BISCUIT FREDDO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERINGUE AND CHOCOLATE TOPPING \$16.000

PROFITEROLES

MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BAÑADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE \$23.000

CRÉPE VENECIANO

PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM \$20.000

FRAGOLATA ALLA PANNA

FRUTILLAS CON CREMA
STRAWBERRIES AND CREAM \$19.000

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 \$17.000

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYÁ
CHOCOLATE BALLOON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE \$24.000

MOUSSE AL PISTACHO

MOUSSE CASERO DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO
PISTACCHIO AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE \$26.000

DEGUSTACIÓN DE POSTRES para compartir

TORTA HÚMEDA, 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 \$79.000

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CAMELO, SAMBAYÓN, FRUTAS SECAS Y DE ESTACIÓN CON HELADO
APPLE PANCAKE, CAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE \$83.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

COFFEE \$5.500

CAPUCCINO

CAPUCCINO \$7.000

CAFÉ EXPRESSO

COFFEE \$5.000

CAFÉ EXPRESSO ITALIANO

ITALIAN EXPRESS COFFEE \$7.000

CAFÉ DOBLE

COFFEE \$6.000

TÉ

TEA \$5.000

