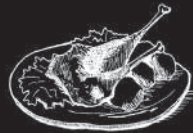


# • ENTRADAS •

## STARTERS



<b>EMPANADA DE CARNE</b> Meat filled pastry	<b>500</b>	<b>PROVOLETA NAPOLITANA</b> Grilled provolone, ham and tomato	<b>2100</b>
<b>CHORIZO</b> Pork sausage	<b>900</b>	<b>RIÑONCITOS</b> Beef kidneys	<b>1800</b>
<b>MORCILLA</b> Blood sausage	<b>900</b>	<b>CHINCHULINES</b> Beef tripes	<b>1700</b>
<b>MORRÓN ASADO CON HUEVO Y QUESO</b> Roasted pepper with egg and cheese	<b>1400</b>	<b>MIX DE ACHURAS</b> (chinchulines, riñones y mollejas) Offal mix	<b>3400</b>
<b>PROVOLETA</b> Grilled provolone cheese	<b>1800</b>	<b>MOLLEJAS</b> Heart sweetbreads	<b>3700</b>



# • COCINA •

## MAIN DISHES

<b>MILANESA CON PAPAS FRITAS</b> Breaded veal steak with french fries	<b>2200</b>	<b>SUPREMA DE POLLO CON GUARNICIÓN</b> Chicken breast with french fries	<b>2200</b>
<b>MILANESA NAPOLITANA CON GUARNICIÓN</b> Breaded veal steak with mozzarella, ham and tomato sauce	<b>2500</b>	<b>SUPREMA DE POLLO NAPOLITANA CON GUARNICIÓN</b> Chicken breast with mozzarella, ham and tomato sauce	<b>2500</b>
<b>MILANESA A LA SUIZA CON GUARNICIÓN</b> Bread veal steak with creamy cheese	<b>2500</b>	<b>REVUELTO DE GRAMAJO</b> Fast delicious dish with eggs, ham and french fries	<b>2000</b>

# • PASTAS •

## PASTA



<b>RAVIOLES DE CALABAZA</b> Pumpkin ravioli	<b>2000</b>
<b>RAVIOLES DE POLLO, CARNE Y VERDURA</b> Chicken, beef and vegetable ravioli	<b>2000</b>
<b>SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO</b> Ham and cheese stuffed pasta	<b>2400</b>
<b>FUSSILES</b> Fussili pasta	<b>1800</b>
<b>SPAGHETTIS</b>	<b>1800</b>
<b>ÑOQUIS</b> Gnocchi	<b>1800</b>

### SALSAS INCLUIDAS

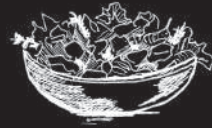
fileto - crema - rosa - crema de mostaza  
Parisiene - bolognesa - capresse  
crema de puerros - scarparo

### SAUCES INCLUDED

tomatoes - cream - rose  
mustard cream - parisienne - bolognese,  
capresse - cream of leeks - scarparo

# • ENSALADAS •

## SALADS



**MIXTA** **1200**

Tomate, lechuga y cebolla

Tomatoes, lettuce and onion

**VERDE** **1200**

Selección de hojas verdes

Green salad

**CAPRESSE** **1750**

Muzzarella, tomate y albahaca

Mozzarella, tomatoes and basil

**CAESAR** **1750**

Lechuga, pollo, croutons, queso parmesano y salsa Caesar

Lettuce, chicken, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

**“DEL NEGRO”** **1750**

Espinaca, champignon y queso parmesano

Spinach, mushrooms and parmesan cheese

**URBANA** **1750**

Rúcula, tomate, queso parmesano y tomates cherry con vinagreta de oliva, miel, mostaza y aceto

Rocket, tomatoes, parmesan cheese and cherry tomatoes with olive, honey, mustard and sweet vinegar dressing

**PARA ARMAR**

Tomate, lechuga, cebolla, zanahoria, papa, arvejas, arroz, rúcula, parmesano, espinaca, croutons, albahaca, huevo duro, choclo y radicheta

**1200**

**YOUR CHOICE**

Tomatoes, lettuce, onion, carrot, green peas, rice, rocket, spinach, parmesan cheese, potatoes, egg, croutons, basil, chicory and corn

Adicional por cada ingrediente especial: champignon, jamón, pollo, muzzarella, parmesano, palmitos, panceta, morrón, aceitunas y tomates cherry

**550**

Additional for each special ingredient: mushrooms, ham, chicken, bacon, mozzarella, parmesan cheese, palm hearts, pepper, green olives and cherry tomatoes



# • PARRILLA •

## GRILL



<b>BIFE DE CUADRIL</b> Rump steak	<b>2850</b>	<b>BROCHETTE DE POLLO</b> Skewered chicken	<b>2650</b>
<b>ENTRAÑA</b> Skirt steak	<b>3700</b>	<b>BROCHETTE MIXTA</b> (Lomo y pollo) Skewered chicken and tenderloin	<b>3300</b>
<b>VACÍO</b> Flank roasted	<b>3000</b>	<b>¼ DE POLLO</b> Boneless chicken	<b>2500</b>
<b>ASADO CORTE AMERICANO</b> Rib strip	<b>3000</b>	<b>MIX DE CARNE</b> (Asado, cuadril y vacío - 350grs) Mixed meats	<b>4300</b>
<b>MINI BIFE DE CHORIZO</b> ½ strip steak (200 grs)	<b>3000</b>	<b>MIX DE CAMPO</b> (cuadril, pollo y cerdo - 350 grs) Mixed steak, chicken, pork	<b>3900</b>
<b>BIFE DE CHORIZO</b> Strip steak (350 grs)	<b>3600</b>		
<b>BIFE DE CHORIZO MARIPOSA</b> Strip steak (500 grs)	<b>5500</b>		
<b>OJO DE BIFE</b> Rib eye steak	<b>3700</b>		
<b>LOMO</b> Tenderloin	<b>3700</b>		
<b>BONDIOLA DE CERDO</b> Pork loin	<b>2850</b>		
<b>SOLOMILLO (LOMO) DE CERDO</b> Pork plank fillets	<b>2950</b>		
<b>CHURRASQUITO DE CERDO</b> Pork rose meat	<b>2950</b>		
<b>BROCHETTE DE LOMO</b> Skewered tenderloin	<b>3600</b>		

### PARRILLADA PARA 2 • \$8600

Meat combo for 2

### PARRILLADA PARA 4 • \$16000

Meat combo for 4

Chorizo, morcilla, chinchulines,  
riñones, mollejas, asado, cuadril,  
vacío, pollo y cerdo

Baby beef, blood sausage, beef tripe,  
kidneys, heart sweetbreads, skirt steak,  
rib strip, flank roasted, chicken and pork



# • ACOMPAÑAMIENTOS •

## SIDE ORDERS

<b>PAPAS "POR H O POR B"</b> Papas fritas con queso gratinado, panceta, crema, verdeo y ají molido Rustic potatoes with gratin cheese, bacon, cream and ground pepper	<b>1900</b>	<b>TRIO DE VEGETALES GRILLADOS</b> Grilled vegetables	<b>1900</b>
<b>PAPAS "TUPÉ"</b> Papas fritas rústicas con panceta, verdeo y pimentón Rustic potatoes with bacon and spring onion	<b>1800</b>	<b>PAPA AL PLOMO</b> Jacket potato	<b>1000</b>
<b>PAPAS FRITAS TRADICIONALES</b> French fries	<b>1200</b>	<b>PAPA AL PLOMO ESPECIAL</b> (con panceta y queso parmesano) Special jacket potato with bacon and parmesan cheese	<b>1300</b>
<b>HUEVO FRITO</b> Fried egg	<b>400</b>	<b>BATATAS FRITAS</b> Fried sweet potatoes	<b>1200</b>
		<b>PURÉ DE PAPAS</b> Mashed potatoes	<b>1100</b>
		<b>PURÉ DE CALABAZA</b> Mashed pumpkin	<b>1100</b>

No cobramos cubierto - Aceptamos Visa, Mastercard y Mercado Pago

# • POSTRES •

## DESSERTS



<b>FLAN CON DULCE DE LECHE O CREMA</b> Caramel custard with "dulce de leche" or whipped cream	<b>800</b>	<b>DON PEDRO</b> Helado de crema americana con whisky y nueces Cream ice cream with whisky and nuts	<b>1200</b>
<b>BUDÍN DE PAN CON DULCE DE LECHE O CREMA</b> Bread custard with "dulce de leche" or whipped cream	<b>800</b>	<b>CHOCOTORTA</b>	<b>1200</b>
<b>PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE (2)</b> Thin pancakes with "dulce de leche"	<b>900</b>	<b>TIRAMISU</b>	<b>1200</b>
<b>QUESO Y DULCE</b> Cheese and quince jam	<b>1100</b>	<b>ALMENDRADO</b> Vanilla ice cream with almond crust	<b>1200</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	<b>1200</b>	<b>ZAPALLOS EN ALMÍBAR</b> Pumpkin in its syrup	<b>1100</b>
<b>HELADO (2 bochas)</b> Ice cream Frutilla, crema americana, chocolate, limón, y dulce de leche	<b>1200</b>	<b>APPLE CRUMBLE TIBIO CON HELADO DE CREMA AMERICANA</b> Apple crumble with cream ice cream	<b>1200</b>
Strawberry, cream, lemon, chocolate and "dulce de leche"		<b>COPA "TUPÉ"</b> Helado de crema con merenguitos y dulce de leche tibio Ice cream with meringues and warm "dulce de leche"	<b>1300</b>

# • CAFÉ Y TÉ •

## COFFEE AND TEA

<b>CAFÉ</b> Coffee	<b>450</b>
<b>CAFÉ AMERICANO (jarrito)</b> American coffee	<b>500</b>
<b>TE</b> Tea	<b>450</b>



# • BEBIDAS •

## SOFT DRINKS



Coca, Coca Light, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Quatro Pomelo, Schweppes Tónica y H2O (citrus, lima-limón, naranja) Sparkling drinks	<b>550</b>
<b>AGUA MINERAL (CON Y SIN GAS)</b> Mineral water (still and sparkling)	<b>500</b>

# • CERVEZAS •

## BEERS



Stella Artois Lata 473cc	<b>900</b>	Stella Artois Litro	<b>1500</b>
Patagonia Amber Lager Lata 473cc	<b>1000</b>	Andes Origen Rubia Litro	<b>1300</b>
Andes Origen Rubia Lata 473cc	<b>800</b>	Andes Origen Ipa Andina Litro	<b>1400</b>



# • VINOS TINTOS •

RED WINES



## COPA DE VINO (CONSULTAR OPCIONES)

750 ML

### MALBEC

Aimé .....	1950
San Felipe Roble .....	2800
Dolores (Navarro Correas) .....	2600
Emilia .....	2800
Don David .....	3300
Nieto Senetiner .....	3800
Trapiche Reserva .....	4000
Fond de Cave Reserva .....	4600
Paz .....	4500
Los Intocables .....	4700
Álamos .....	4900
Trumpeter .....	4900
Trapiche Medalla .....	7000
Dominio (Rutini Wines) .....	7800

### CABERNET

Don David .....	3300
Fond de Cave Reserva .....	4600
Álamos .....	4900
Trumpeter Cabernet Franc .....	4900
Nicasia Cabernet Franc .....	5500
Saint Felicien Cabernet Merlot .....	5800
Rutini Cabernet-Malbec .....	6000
Dv Catena Cabernet - Malbec .....	7800

# • VINOS BLANCOS •

## WHITE WINES



### COPA DE VINO (CONSULTAR OPCIONES)

#### SAUVIGNON BLANC

375 ML

750 ML

Emilia .....	2800
Trumpeter .....	4900

#### CHARDONAY

San Felipe Roble .....	2800
Fond de Cave .....	3500
Trumpeter .....	4900
Álamos .....	4900

#### ROSE

Puro .....	3500
------------	------

# • ESPUMANTES •

## SPARKLING WINES



# • TRAGOS •

## DRINKS

Navarro Correas 187 .....	
Navarro Correas Extra Brut .....	4400

Campari con Fanta .....	1200
Fernet Branca con Coca .....	1200
Gin Tonic .....	1200



# • WHISKYS •

## WHISKYS

Blenders .....	1000
J&B .....	1500
Johnnie Walker Red Label .....	1800
Johnnie Walker Black Label .....	2100

