

RACIONES

Rabas	\$ 15.000
Buñuelos de espinaca	\$ 8.000
Langostinos apanados	\$ 15.000
Croquetas de papas	\$ 5.000
Croquetas de ibérico	\$ 6.000

TAPAS

Hummus de garbanzo, espárragos y naranjas con pan de pita	\$ 11.500
Papas Rosti, hongos y huevo pocheado	\$ 10.000
Pulpo, cremoso de papas y papas bravas	\$ 36.500
Carpaccio de pulpo	\$ 26.500
Gambas al ajillo	\$ 22.500
Quesos de autor y salumería	\$ 32.500
Pan de pizza	\$ 6.500
Tapa mini Maridaje	\$ 12.500

ENTRADAS

Muzzarella en carrozza	\$ 18.500
Burrata, crudo di parma y mortadela	\$ 34.000
Tortilla española	\$ 18.500
Langostinos y chipirones	\$ 32.500
Buñuelos de espinacas	\$ 15.500
Aceitunas ascolanas	\$ 13.000
Rabas con alioli	\$ 24.500
Portobellos rellenos	\$ 24.000
Mollejas de corazón	\$ 28.000
Provoleta	\$ 14.000
Porchetta	\$ 12.500
Vieiras gratinadas	\$ 42.000

ENSALADAS

Cesar de pollo	\$ 21.500
Cesar de salmón	\$ 25.000
Cesar de langostino	\$ 25.000
Greek salad	\$ 21.500
Cordero, hojas verdes y moradas, tomate, pepino, olivas negras, pickle de cebolla morada, queso feta, corazón de alcaucil, aderezo de yogurth y lima.	
Luca	\$ 21.500
Blanco de ave, cherrys, calabaza, espinaca, maní tostado, parmesano, aderezo de mostaza, oliva y miel.	
Primavera	\$ 21.500
Atún, arroz blanco, choclo, cherry, zanahoria, rúcula, morrón asado y palta.	
Ensalada italiana	\$ 21.500
Pasta, tomates, olivas negras, albahaca y parmesano.	
Ensalada francesa	\$ 21.500
Higos, queso azul, rúcula, verdes y garrapiñada de almendras.	

GUARNICIONES

Incluidas en nuestros principales	
Puré de papas	\$ 6.000
Puré de cabutia	\$ 6.000
Puré de coliflor	\$ 6.000
Verduras grilladas	\$ 9.000
Papas fritas (bastón o rejilla)	\$ 6.500
Papas al Natural	\$ 6.000
Mil hojas de papas	\$ 6.500
Papas a la crema	\$ 7.500
Batatas Fritas	\$ 6.500
Papas fritas con provenzal (bastón o rejilla)	\$ 7.500
Ensalada de tres gustos (a elección)	\$ 11.000
Verdes, huevo, zanahoria, cebolla, tomate, apio, rabanito, cherrys.	
Ensalada de rúcula y parmesano	\$ 13.500

ACOMPAÑAMIENTOS

Espinacas a la crema	\$ 12.500
Papas fritas trufadas	\$ 8.500
Puré de papas trufadas	\$ 8.500

PRINCIPALES

Pamplona de pollo rellena con guarnición	\$ 28.000
Ribs braseadas con BBQ, coleslaw y papas fritas	\$ 35.500
Entraña 400 grs. a la leña con guarnición	\$ 44.000
Entraña rellena con guarnición	\$ 48.000
Ojo de bife con guarnición	\$ 45.500
Maridaje	\$ 28.500
Milanesa de bife de chorizo, cintas alfredo y huevo a la plancha.	
Salmon rosado con salsa cítrica y guarnición	\$ 34.000
Bondiola braseada con guarnición	\$ 29.000
Pesca del día a la plancha con guarnición	\$ 28.000
Pesca del día a la vasca con papas al natural	\$ 28.000
Cazuela de mariscos	\$ 51.000
Goulash	\$ 29.000
Lomo con salsa strogonoff y spätzles	
Lomo con setas y papas noisette	\$ 46.000
Carrillera de ternera con puré rústico y ajo negro	\$ 28.500
Osobuco y polenta trufada	\$ 48.000
Lomo a la pimienta con papas a la crema	\$ 40.000
Asado banderita con guarnición	\$ 40.500
Mini Wellington de lomo	\$ 37.000
Berenjenas parmegianna	\$ 22.000

ARROCES Y RISOTTOS

Para dos personas	
Risotto de hongos y setas	\$ 36.500
Risotto de langostinos y espárragos	\$ 38.500
Risotto milanese (osobuco, rúcula y parmesano)	\$ 34.500
Risotto de mollejas y limón	\$ 38.500
Risotto de gorgonzola y remolacha	\$ 36.500
Paella de mar	\$ 44.500

ESPECIALIDAD EN PASTAS

Cintas negras con langostinos (para 1)	\$ 25.500
Cintas negras con langostinos (para 2)	\$ 41.000
Ñoquis rellenos	\$ 35.500
Papardelle mediterráneo	\$ 23.000
Alcaucil, aceitunas, cherry, alcaparras, albahaca, oliva y ajo.	
Pasta caramel	\$ 24.000
Pasta rellena de ricota y espárragos salteada en manteca, panceta y hierbas.	
Lasagna de hongos y espinacas	\$ 28.500
Tutti li fiocchi	\$ 24.000
Pasta rellena de peras y gorgonzola con salsa cremosa de trufas.	

PASTAS CASERAS

Fusilli al fierrito (al huevo, de morrón o de espinacas)	\$ 13.500
Panzotti de ternera	\$ 17.000
Raviolones de espinacas	\$ 17.000
Sorrentinos de salmón	\$ 22.000
Sorrentinos de jamón y queso	\$ 16.500
Cintas de espinaca	\$ 13.500
Cuerdas de guitarra	\$ 13.500
Pasta para celiacos	\$ 20.000
Pasta rellena para celiacos	\$ 22.000

SALSAS

Pomodoro e basilico	\$ 6.000
Filetto	\$ 5.500
Bolognese	\$ 8.500
Parissien	\$ 10.000
Salsa rosa	\$ 6.000
Carbonara	\$ 9.000
Alfredo	\$ 8.500
Langostinos y crema de ajo	\$ 12.500
Crema de funghi y aceite de trufas	\$ 12.500
Tuco y pesto	\$ 8.500
Vongole	\$ 10.000
Polpetas, pomodoro e basilico	\$ 10.000
Bechamel	\$ 5.500

POSTRES

Duraznos al rescoldo y cremas	\$ 12.000
Cheesecake con helado de moras	\$ 12.000
Flan casero mixto	\$ 7.000
Volcán de chocolate con helado de crema americana	\$ 16.500
Il Vero Tiramisu	\$ 16.500
Creme Brulee	\$ 10.000
Crepe de dulce de leche	\$ 7.000
Helado 1 bocha	\$ 7.000
Helado 2 bochas	\$ 11.000
(Chocolate, crema americana, dulce de leche, limón, frutilla o sabayón)	
Postre vigilante	\$ 8.000
Queso fresco, dulce de batata, de batata c/ chocolate y de membrillo.	
Volcán de dulce de leche con helado de crema americana	\$ 14.000
Budín de pan mixto	\$ 7.000
Café / Whisky y avellanas	\$ 15.000
Sundae (para compartir)	\$ 19.000
Quesos y dulces regionales	\$ 10.000
(Gorgonzola, parmesano, brie con higo, cayote y membrillo en almíbar)	
Mousse de chocolate	\$ 14.000
Affogato	\$ 11.000

SERVICIO DE MESA \$3.000
MENORES DE 10 AÑOS EXCLUIDOS.

FORMAS DE PAGO
TARJETAS DE DÉBITO, DE CRÉDITO O EFECTIVO