

A la parrilla

Chorizo artesanal argentino.....	\$ 20.800
Morcilla estilo argentino	\$ 20.800
Mollejas de res	\$ 35.000
Chinchulines	\$ 28.900
Provoleta grillada Queso provolone fundido	\$ 45.000
Plato de Achuras Para compartir. Chorizo, morcilla y chinchulines	\$ 58.000
Mascherano	\$ 16.900
Pimiento abierto cocido en las brasas con mozzarella y huevo.	

Calientes

Empanada santiagueña	\$ 8.900
De lomo con aceituna y huevo duro cocida al horno.	
Empanada capresse	\$ 8.900
Al horno de queso, tomate y albahaca	
Funghi Grille	\$ 25.000
Cazuela de champiñones al ajillo y mozzarella al gratin	

Cremas

De tomate	\$ 22.900
Crema napolitana con un toque de crema de leche.	
Pollo y champiñones	\$ 22.900
Pollo desmechado, champiñones salteados y crema.	

Frías

Ensalada Caesar	\$ 25.900
Mix de lechugas, queso parmesano, crutones y aderezo de anchoas	
Ensalada capresse (Queso burrata, tomates y albahaca)	\$ 25.900
Ensalada Caesar con Pollo Grille	\$ 35.900

Los valores reflejados, no incluyen el IAC (8%)

Más info: +57 301 593-1296

Para Compartir

Media luna de vacio 1000. gr.	\$ 240.000
Corte típico Argentino gustoso y jugoso	
El capitán 1000. gr.	\$ 270.000
Selección de tres cortes de carne Argentina.	
El chipakero. 800 gr.	\$ 190.000
Tres cortes de carne nacional. (Res, cerdo y pollo)	
La pampita. 1000 gr.	\$ 215.000
Posta de colita de cuadril en cocción lenta 45 min.	

Todos nuestros cortes vienen acompañados por una guarnición a elección:

Mixta, papas rústicas, pure de papas o vegetales asados

Lomos de Zamora 400gr

Gaucha (Con Salsa napolitana y queso mozzarella gratinado)	\$ 85.000
Tres pimientos (Salsa de carne picante)	\$ 78.000
Al Malbec (Reducción en vino tinto)	\$ 78.000
Roquefort (Salsa de queso Danes)	\$ 95.000
A la mostaza (Clásica salsa con Mostaza a la antigua)	\$ 78.000
Filet mignon (Salsa de carne con tocineta y champiñones)	\$ 95.000
All' Aceto Balsámico (Reducción de vinagre balsámico y vino)	\$ 82.000

Cocina de la abuela

Suprema de pollo (Fina Pechuga de pollo apanada)	\$ 52.900
Milanesa clásica (Fino corte típico Argentino)	\$ 62.900
Milanesa Napolitana	\$ 78.800
(De lomo gratinado con queso mozzarella, jamón y salsa de tomate)	
Matambre a la pizza (Cerdo o Res)	\$ 65.900
Matambre al roquefort (Cerdo o Res)	\$ 65.900
Bondiola roquefort (Queso Danes)	\$ 58.000
Pollo a la mostaza	\$ 45.000
Choripán (Sándwich de chorizo artesanal argentino con chimichurri y papas rústicas)	\$ 38.000
Ñoquis (Tomate, bolognesa, pesto o roquefort)	\$ 38.000

(CONSULTAR NUESTRAS SALSAS)

Los valores reflejados, no incluyen el IAC (8%)

El gramaje de la carne corresponde al producto crudo.

Todos nuestros cortes vienen acompañados por una guarnición a elección:

Mixta, papas rústicas, puré de papas o vegetales asados

Nacionales

Tomahawk. 1000 gr.	\$ 180.000
T-bone steak. 500 gr.	\$ 110.000
Churrasco. 400 gr.	\$ 60.000
Baby beef. 400 gr.	\$ 75.000
Punta de anca. 400gr.	\$ 65.000
Costillas de cerdo con salsa BBQ. 500 gr.	\$ 60.000
Bondiola de cerdo a la parrilla. 400 gr.	\$ 52.000
Pollo grille. 400 gr.	\$ 45.000

Importados

Entraña. 400 gr.	\$ 132.800
Corte delgado, de gran sabor y ternéz	
Ojo de Bife. 400 gr.	\$ 138.000
Sabor profundo y ternéza	
Bife de chorizo. 400 gr.	\$ 128.800
Un clásico, la cinta de grasa lo caracteriza.	
Churrasco argentino. 400 gr.	\$ 128.800
Corte del bife de chorizo mariposa.	
Tapa de cuadril. 400 gr.	\$ 122.800
Suculento corte de nalga.	
Asado de tira con hueso. 400 gr.	\$ 135.800
Corte de costilla de intenso sabor.	
Colita de cuadril. 400 gr.	\$ 98.000
Corte trasero marmoleado.	
Bife angus. 300 gr.	\$ 89.000
Tapa angus 300 gr.	\$ 89.000
Vacío al corte. 600 gr.	\$ 139.000
(Especialidad fin de semana)	
Media luna de vacío magra 500 gr.	\$ 115.000
(Corte jugoso y gustoso)	

Los valores reflejados, no incluyen el IAC (8%)

Más info: +57 301 593-1296

Divisiones menores

Refuerzos y guarniciones

Divisiones menores

Mateos y Joaquines	\$ 38.900
Lomo a la parrilla con papas fritas.	
Messi	\$ 22.000
Papas fritas con salchichas.	
Changuitos	\$ 35.000
Milanesa con fideos al burro o fritas.	
Pelota de Trapo.	\$ 18.900
Spaguetti con pollo y salsa napolitana o bolognesa	

Refuerzos Guarniciones

Ensalada mixta	\$ 9.900
Lechuga, tomate y cebolla.	
Tomate di modena	\$ 12.900
Tomates preparados en aceto, oliva, sal, ajo, pimienta y oregano.	
Vegetales asados	\$ 12.900
Brócoli, cebolla, zucchinis y berenjena.	
Di María	\$ 12.900
Fideos al burro con parmesano.	
Puré de papa	\$ 12.900
Puré duquesa	\$ 15.900
Gratinado con mozzarella y parmesano.	
Papas rusticas	\$ 12.900
Papas francesas	\$ 12.900
Adicional provenzal Perejil y ajo	\$ 2.000
Esparragos del Chef	\$ 18.000

Omar peces

Salmón Grille	\$ 78.900
Salmón al ajillo.....	\$ 78.900
Aceite de oliva, ajo y perejil.	
Salmón Dijon	\$ 78.900
Salsa de mostaza antigua	
Salmón Mar del plata	\$ 89.900
Mejillón, camarón, mero, calamar, palmitos y almejas	

Pastas clásicas

Ravioles de carne	\$ 42.000
Ravioles de ricota y espinaca	\$ 42.000
Spaguetti o Fusilli	\$ 36.000

Nuestras salsas

Bolognesa, Napolitana, Pesto, Puttanesca (*Pica un poco*),
Alfredo, Carbonara, Di María, Amatriciana

Pastas especiales

Spaguetti Mar del plata	\$ 69.900
Mejillón, camarón, mero, calamar, palmitos y almejas	
Spaguetti Alejandría.....	\$ 69.900
Fideos en tinta de calamar con langostinos, mero y zarzuela de mariscos	

Postres

Copa de helado (Dos sabores a elección)	\$ 12.900
Vainilla, chocolate y frutos rojos	
Flan argentino	\$ 20.900
Acompañado con el original dulce de leche y crema	
Torta de chocolate	\$ 16.000
Torta de chocolate con bocha de helado	\$ 23.900
Pavlova (Merengue con crema frutos rojos para compartir)	\$ 24.900
Tiramisú	\$ 24.900
Frutillas con crema	\$ 19.900
Affogato (Helado con café espresso)	\$ 18.000
Brownie con helado	\$ 18.000

Bebidas sin alcohol

Agua sin gas	\$ 6.000
Agua con gas	\$ 6.000
Gaseosas	\$ 7.000
Limonada natural	\$ 7.000
Limonada de coco	\$ 14.000
Limonada saborizada	\$ 11.000
(Cereza o hierbabuena)	
Batidos de frutas	\$ 11.000
(Piña, fresa y mora)	
Exprimido de mandarina	\$ 14.000

Bebidas con alcohol

Birra del 10 (Del barril)	\$ 14.900
Cerveza artesanal de la casa	
Cerveza importada	\$ 12.900
Stella, Peroni y Corona	
Club Colombia	\$ 9.000
Fernet con Coca	\$ 28.900
Erdinger	\$ 25.000

***Consulta por nuestra carta
de vinos y tragos**

Bebidas calientes y cafetería

Expreso, Americano, Aromática o Mate cocido	\$ 6.000
Cappuccino	\$ 9.000
Cortado, lagrima, macchiato o latte	\$ 7.500
Irlandés, bombón, caribeño	\$ 16.000

* En nuestra tienda podrás encontrar todos nuestros estilos de café,
ya sea molido o en grano
Los valores reflejados, no incluyen el IAC (8%)

