

**CAFETERIA Y DELI**

EXPRESSO POCILLO	\$2100
JARRITO AMERICANO	\$2300
CAFE CON LECHE	\$2900
CAPUCCINO	\$3300
CAFE DOBLE	\$2900
TE INTIZEN	\$2200
SUBMARINO	\$3500
MEDIALUNAS	\$1800
MEDIALUNAS RELLENA JyQ (X2)	\$4200
TORTAS INDIVIDUALES	\$6000

**DESAYUNOS Y MERIENDAS**

LATTE CON MEDIALUNAS	\$4600
Infusión + 2 Medialunas de manteca.	
CLASICO	\$5600
Infusión + Tostadas de pan de masa integral con mermelada y queso crema.	
FIVE O CLOCK	\$6900
Infusión a elección + Mini torta.	
AVOCADO TOAST	\$7900
Infusión + Tostadas de pan integral con huevos revueltos y láminas de palta.	
GERIBÁ	\$7800
Infusión + Plato de fruta de estación, jamón y queso en fetas, tostadas y jugo de naranja exprimido.	
AMERICAN BREAKFAST	\$7600
Cafe con leche + Huevos revueltos con bacon, tostadas en pan de molde y jugo de naranja exprimido.	

**SANDWICHES & HAMBURGUESA**

HAPPY COW SANDWICH	\$9500
Berenjenas asadas, tomate, queso tybo y hummus de zanahoria con papas asadas.	
CIABATTA IBERICA	\$9500
Jamón crudo, queso tybo, hojas verdes y tomates confitados, con canasta de papas fritas.	
TOSTADO MIXTO PORTEÑO	\$6200
Pan ciabatta, de campo o árabe (a elección), jamón y queso tostado.	
AMERICAN BURGER	\$12400
Medallón de carne, queso cheddar, panceta, cebollas caramelizadas con papas fritas.	
VEGGIE STREET BURGER	\$10400
Medallón de lentejas con salsa ranchera, mermelada de tomates y palta con papas rústicas.	
PULLED PORK SANDWICH	\$11200
Cerdo desmigado con salsa barbacoa, coleslaw, acompañado de papas rústicas.	
LOMITO COSTANERA	\$14500
A la parrilla, con lechuga, jamon, queso tybo y tomates en rodaja con guarnición de papas fritas.	
LOMITO PATIO MADERO	\$14900
Pallard de lomo a la parrilla, queso cheddar, panceta, pepinillos, con papas españolas.	

**TABLAS**

COUR (2 Comensales)	\$17200
Jamón cocido, queso barra, longaniza calabresa, queso pategras, aceitunas marinadas, y tomates cherrys confitados.	
TABLA OLV (3 Comensales)	\$18000
Tequeños de queso de almen dras, hummus de zanahoria, croudites de verdura, salsa de quesos, escabeche de berenjenas, croquetas de garbanzos y zanahoria.	
BARRAGE (4 comensales)	\$26200
Jamon crudo, queso pategras, jamon cocido, queso tybo, longaniza, calabresa, leberwurst, queso reggianito, bastones de muzzarella, morrones asados, escabeche de berenjenas, hummus de zanahoria y aceitunas marinadas	

**HAPPY HOUR 2 X 1**

EN TRAGOS SELECCIONADOS Y CERVEZAS  
LUNES A VIERNES DE 17HS A 20HS

**ENTRADAS**

PAPAS CON CHEDDAR Y BACON	\$10200
Gajos rústicos de papa, salsa cheddar, panceta y verdeo.	
BRUSCHETTA JAMON IBERICO	\$7400
Pan de masa madre, queso crema y jamón crudo	
RABAS	\$15700
Aros de calamar rebozados y fritos, en colchón de papas rejillas, con salsa alioli de hierbas	
EMPANADAS GLUTEN FREE (x3 unidades)	\$9000
PROVOLETA A LA PARRILLA	\$10100
Rodaja de provoleta con orégano y oliva	
EMPANADAS DE CARNE (x3 unidades)	\$9000
Carne cortada a cuchillo	
TEQUEÑOS (x6 unidades)	\$8800
Masa hojaldrada rellena de queso ranchero acompañada de salsa tartará.	
CROQUETAS DE ESPINACA	\$8600
Elaboradas con parmesano, papa rallada y espinaca, con crema de ajo.	

**PRINCIPALES**

MILA MADERO	\$13800
Milanesa de ternera con papas fritas o ensalada mixta.	
SUPREMA NAPOLITANA	\$14600
Suprema de pollo, salsa fileto, queso tybo y jamon con puré de papas.	
POLLITO A LA CREMA DE LIMON	\$14500
Pechuga de pollo, crema de leche, zestes de limón acompañado de vegetales asados	
POLLO AL AJILLO	\$14100
1/4 de pollo con salsa al ajo, aji molido, con pimentón y papas españolas	
SALMON ROSADO	\$38200
Salmón rosado a la plancha, crema de espinacas y emulsión de zanahoria.	
OJO DE BIFE DE LA CASA	\$25600
Ojo de bife grill, con papas a la provenzal y chimichurri.	
BRISKET AHUMADO PARA COMPARTIR	\$32000
Tapa de asado con ensalada de repollo morado, repollo blanco, zanahoria, y aderezo especial, acompañado de papas rústicas.	
PICANHA A LA PARRILLA	\$24200
Grillada, con guarnición de pasta italiana a la crema.	
LOMO A LA PIMIENTA NEGRA	\$28600
Acompañado con mil hojas de papas a la crema.	
BONDIOLA A LA CERVEZA	\$23700
Bondiola en reducción de cerveza negra, batatas crocantes, cebollas caramelizadas y morrones asados.	
RISSOTO DI MARE	\$17200
Arroz carnaroli, fumet de pescado, vino blanco, mejillones, chipirones y pimentón.	
RISOTO FUNGHI	\$16200
Arroz carnaroli, hongos champignones, vino blanco y crema de leche.	
SOPA CREMA DE VEGETALES	\$9500
Sopa de calabaza, ajo, caldo, crema de leche, y queso.	

**PASTAS**

PENNE RIGATE	\$7000
SORRENTINOS ARTESANALES	\$12000
DE JAMON Y MOZZARELLA	
SPAGHETTIS AL HUEVO O ESPINACA	\$8000
RAVIOLES DE CALABAZA	\$8500

**SALSAS**

POMODORO	\$3200	HONGOS A LA CREMA	\$3900
BOLOGNESE	\$5000	SCARPARO	\$4200
ROSA	\$3500		

**ENSALADAS**

PATIO	\$10200
Variiedad de verdes, tomates cherrys, croquetas quinoa y zanahoria, queso tybo y garbanzos crocantes con aderezo especial.	
CAESAR CON POLLO	\$10800
Buquet de lechugas, pollo grillado, croutones, queso reggianito y aderezo caesar.	
CAPITAN	\$10700
Variiedad de verdes, tomates cherrys, cebolla, aceitunas, huevo duro, mayonesa y lomititos de atún al natural.	
HEALTHY	\$10500
Trozos de pollo, láminas de palta, variedad de verdes, cebolla morada, tomate y huevo duro.	

**CUBIERTO \$1300**

**KIDS MENU**

NUGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS  
MILANESAS DE TERNERA O SUPREMA CON PURÉ  
SPAGHETTIS CON SALSA FILETO  
PLATO + BEBIDA | \$9300

**POSTRES**

HELADO	\$5200
2 bochas de helado a elección: Americana, DDL, limón, frutilla y chocolate gratinado.	
PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE	\$5400
Rellenos de dulce de leche y azúcar gratinada.	
CHOCOTORTA TENTACION	\$7000
Galletitas de chocolate, almibar de café, queso crema, dulce de leche repostero y helado de ddl.	
FLAN CASERO	\$5400
Tradicional flan casero al huevo .	
MACEDONIA DE FRUTAS CON HELADO	\$6600
Ensalada de fruta con bocha de helado a elección	
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$6900
Bizcocho de vainilla, curd de frambuesa y mousse de chocolate blanco.	
ENSALADA DE FRUTAS	\$5300
Elaborada con frutas naturales de estación	

**BEBIDAS SIN ALCOHOL**

AGUA MINERAL / GASEOSA	\$2700
AGUA AQA	\$1800
ENERGIZANTE	\$4100
LIMONADA CLÁSICA	\$3800
JUGO DE NARANJA EXPRIMIDO	\$4100
MIX	\$4200
Jugo de frutas de estación.	
CON SODA	\$4100
Frutas de estación, jugo de limón, azúcar soda	
POMELADA DE FRUTOS ROJOS	\$4600
Jugo de pomelo, almibar, pimienta rosa y frutos rojos.	
JARRA DE LIMONADA	\$6700
LICUADOS FRUTALES	\$4100
C/ Agua AQA	\$4500
C/ LECHE	

**BEBIDAS CON ALCOHOL**

**MEDIDAS**

ABSOLUT	\$5200
ABSOLUT SABORIZADO	\$5200
GREY GOOSE	\$9300
JAGGERMEISTER	\$8000
FERNET BRANCA	\$6000
AMARULA	\$8200
BAILEYS	\$7400
TEQUILA JOSE CUERVO	\$5200
TEQUILA JOSE CUERVO DORADO	\$5600
GIN BOMBAY	\$6500
GIN BEEFEATER	\$6200
GIN BULLDOG	\$9100
GIN MONKEY	\$9900

**WHISKEYS**

JACK DANIELS	\$8700
JACK DANIELS HONEY	\$8900
J. WALKER RED LABEL	\$6800
J. WALKER BLACK	\$8200
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8900
CHIVAS 18 AÑOS	\$13000
BALLANTINES FINEST	\$7400



TIRADA STELLA	\$5000
PORRON DE STELLA ARTOIS 330CC	\$4300
TIRADA PATAGONIA 500CC	\$5500
PORRON CORONA 330CC	\$5100
BALDE X5 PORRONES DE CORONA 330CC	\$23000
LATA ANDES NEGRA	\$4700
LATA ANDES RUBIA	\$4700

**TRAGOS CLASICOS**

DAIQUIRI	\$6600
Ron 3 años, frutas de estación, syrup simple.	
APEROL SPRITZ	\$7000
Aperol, espumante, soda.	
FERNET	\$8000
Fernet Branca con cola.	
NEGRONI	\$7900
Gin, Rosso y campari.	
GIN TONIC	\$7600
Gin y tónica.	
CAMPARI	\$7000
Con naranja o tónica.	
CAIPIROSKA	\$7300
Vodka, lima, azúcar.	
CAIPIRINHA	\$7300
Cachaza, lima y azúcar.	
CYNAR JULEP	\$7000
Cynar, menta, syrup de azúcar negra, jugo de limon, jugo de pomelo.	
MOJITO	\$7100
Ron 3 años, menta, syrup simple, jugo de limón, soda y dash de angostura.	
MARGARITA	\$7000
Tequila, triple sec, jugo de limón.	
PISCO SOUR	\$7100
Pisco, syrup simple, jugo de limón, clara de huevo.	
CAIPIJAGGER	\$7600
Jaggermeister, lima, azúcar.	
OLD FASHIONED	\$9500
Bourbon, bitter angostura, azúcar.	

**WINE COCTELS**

TINTO DE VERANO	\$8000
Reducción de Luigi Bosca Cabernet, gaseosa de lima limón, Gibson Bitter.	
BLANC JULEP	\$7600
Luigi Bosca Sauvignon Blanc, licor de hierbas, jugo de manzana verde, limón y granadina.	
COTTON ROSE	\$7100
Dulce natural, jugo de lima, licor de coco, clara de huevo, Luigi bosca pinot noir y frambuesas.	

**TRAGOS DE AUTOR**

WILD BERRIES	\$8600
Vodka, jugo de frutos rojos, jugo de limón, syrup de naranja.	
AIRE FRUTAL	\$9200
Vodka, madracuyá, jugo de naranja, jugo de limón, syrup de canela y Gibson Oak Barrel.	
RÍO TROPICAL	\$9700
Malibu, ron dorado, ron blanco, leche de coco, jugo de naranja, piña, Gibson Tiki.	
TÓNICO DE BÁLTICO	\$8200
Gin, solución cítrica, frutilla y rodajas de pepino.	

**WINE BAR**

**MALBEC**

LINDAFLOR 2016	\$99900
LOS NOBLES SINGLE VINEYARD	\$68700
D.V CATENA MALBEC- MALBEC	\$42200
D.V CATENA L'ESPLORATORE SALTA	\$39600
D.V CATENA L'ESPLORATORE LA RIOJA	\$39600
LUIGI BOSCA DE SANGRE VALLE DE UCO	\$36500
RUTINI	\$34500
MARCELO PELLERITI SIGNATURE	\$32100
MARIFLOR	\$26400
SAINT FELICIEN	\$21600
FESTIVO	\$16600
TRUMPETER	\$15600

**CABERNET FRANC**

ANGÉLICA ZAPATA	\$42800
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$35900
PETIT FLEUR	\$17900

**BLENDS**

ANTOLOGIA XXXVIII	\$54800
LUIGI BOSCA DE SANGRE WHITE BLEND	\$30200
DOMINIO RUTINI MALBEC-CABERNET FRANC	\$23600
D.V CATENA CABERNET-MALBEC	\$23500
CLOS DE LOS 7 BLEND	\$20300
SAINT FELICIEN CABERNET- MERLOT	\$19400
NICASIA RED BLEND	\$18900
BLANCHARD LURTON LES FOUS	\$14500

**CABERNET SAUVIGNON**

LUIGI BOSCA	\$25600
DIAMANDES DE UCO	\$16500

**PINOT NOIR**

D.V CATENA PINOT- PINOT	\$25800
LUIGI BOSCA	\$24400

**ROSADOS**

LUIGI BOSCA ROSE IS A ROSE	\$29800
TRUMPETER RESERVE ROSE DE MALBEC	\$19700
L' ARGENTIN DE MALARTIC ROSE	\$15600

**SAUVIGNON BLANC**

RUTINI	\$23200
MARIFLOR	\$22500
SAINT FELICIEN FUME	\$18800

**CHARDONNAY**

RUTINI	\$32600
D.V CATENA CHARDONNAY- CHARDONNAY	\$26600
SAINT FELICIEN ELABORADO EN ROBLE	\$19800

**OTRAS CEPAS**

LUIGI BOSCA RIESLING	\$34300
MP SIGNATURE CABERNET FRANC BLANC	\$27200
MARIFLOR MERLOT	\$21300
DIAMANDES DE UCO SYRAH	\$15800
PETIT FLEUR TORRONTES	\$18000
FESTIVO TORRONTES	\$15400

**ESPUMOSOS**

LUIGI BOSCA BOHEME BRUT NATURE	\$58700
BARON B EXTRA BRUT	\$43900
DOMINIO RUTINI BRUT NATURE	\$35400
LUIGI BOSCA EXTRA BRUT	\$25300
SAINT FELICIEN BRUT NATURE	\$23800
CHANDON EXTRA BRUT	\$21600
CHANDON ROSE	\$21600
CHANDON DELICE	\$19100
PETIT FLEUR BRUT NATURE	\$18900

**CHAMPAGNE**

VEUVE CLIQUOT	\$278000
MÔET & CHANDON IMPERIAL	\$231800
MÔET & CHANDON ICE IMPERIAL	\$194700
G.H. MUMM CORDON ROSE	\$128700
G.H. MUMM CORDON ROUGE	\$105700

**VINOS POR COPA**

BLANCHARD LURTON	\$4800
FESTIVO TORRONTES	\$5700
L' ARGENTIN DE MALARTIC ROSE	\$5200
FESTIVO MALBEC	\$5100
SAINT FELICIEN CABERNET MERLOT	\$5200
MARCELO PELLERITI CABERNET FRANC BLANC	\$9700
LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC	\$13000