

## Para comenzar

<b>Empanadas Criollas - (2)</b>	<b>2000</b>
Fina y crujiente masa hojaldrada, con nuestro exquisito relleno de ternera. Opción sin carne: Con relleno de cuatro deliciosos quesos artesanales.	
<b>Croquetas de calabaza y queso Brie</b>	<b>2400</b>
<b>Melanzane Parmiggiana</b>	<b>2500</b>
Tradicional plato italiano con berenjenas salteadas en aceite de oliva, mozzarella y salsa de tomates	
<b>Provoleta 1779</b>	<b>5450</b>
Provoleta fundida, jamón serrano, rúcula, tomate contado, aceitunas negras y pesto	
<b>Tortilla española</b>	<b>3250</b>
Papas, cebollas, chorizo colorado	
<b>Sopa del día</b>	<b>2550</b>
Consulte variedad	
<b>Huevos rotos</b>	<b>3450</b>
Huevos, jamon, papas fritas	

## Ensaladas

<b>Ensalada criolla mixta especial</b>	<b>2900</b>
Mezcla de hojas de lechuga criolla y lechuga mantecosa, tomates redondos y tomates cherry, cebolla blanca y morada, saborizada a gusto con sal marina, vinagre de vino y aceite de oliva.	
<b>Ensalada César tradicional</b>	<b>2900</b>
Lechuga romana y croûtons tostados con jugo de limón, aceite de oliva, mostaza de Dijon, queso parmesano, pimienta negra y aderezo de salsa césar.	
<b>Ensalada de verdes, tomates confitados y hongos del sur</b>	<b>3750</b>
Selección de hojas verdes de estación, tomates confitados en aceite de oliva, ajo, tomillo y romero con hongos patagónicos.	
<b>Ensalada Caesar con pollo</b>	<b>3950</b>
Mezcla de hojas verdes con tiernos trozos de pollo grillado, croûtons de pan saborizados al horno, queso parmesano y aderezo de salsa caesar.	
<b>Ensalada Caesar con camarones</b>	<b>4650</b>
Hojas verdes con camarones, croutons de pan saborizados al horno, queso parmesano y aderezo de salsa caesar	
<b>Ensalada de rúcula y Parmesano</b>	<b>2900</b>
Selección de hojas de rúcula orgánica con finas lascas de queso parmesano.	

## Platos

<b>Vacío braseado de ternera</b>	<b>6850</b>
Con puré de zanahoria y papas rusticas y su jugo asado	
<b>Bondiola a la mostaza con batatas caramelizadas al horno</b>	<b>6250</b>
Bondiola braseada en larga cocción a baja temperatura	
<b>Pollo al estragón y queso azul</b>	<b>5750</b>
Salsa crema con estragón, queso azul y arroz	
<b>Lomo a la pimienta flambee</b>	<b>6950</b>
Papines y queso fundido	
<b>Lomo americano</b>	<b>6950</b>
Con panceta, queso gratinado, espárragos y papas fritas	
<b>Ojo de bife</b>	<b>7450</b>
Con morrones asados y mozzarella con papas acebolladas	
<b>Milanesa de bife de chorizo,</b>	<b>7450</b>
Morrones asados, bowl de rúcula con parmesano y cebollas moradas, dip dijonaise	
<b>Milanesitas de lomo con Spaghettis</b>	<b>6450</b>
Con salsa bechamel gratinada	
<b>Pesca del día</b>	<b>7250</b>
Selección de pescado especial del día acompañado con elección de ensalada, o guarnición a gusto.	






## Risottos

<b>Risotto de hongos patagónicos</b>	<b>6350</b>
Arroz Carnarolli graneado en manteca, con hongos de pino ahumados, aceite de oliva y echalote, desglasado con fino vino blanco Chardonnay.	
<b>Risotto de camarones</b>	<b>6950</b>
Arroz graneado al curry, con camarones grillados a la parrilla, salteados en aceite de oliva y especias rústicas, servido con lajas de queso parmesano.	

## Pastas

<b>Spaghetis italianos con salsa a elección</b>	5250
Salsa fileto, crema, o boloñesa de carne de ternera.	
<b>Ñoquis de sémola a la romana</b>	5250
<b>Fettuccini a la carbonara</b>	5850
Pasta casera con deliciosa salsa cremosa, panceta, queso parmesano, pimienta negra y aceite de oliva extra virgen.	
<b>Panzzottis de cordero</b>	6350
Rellenos de sabroso cordero en salsa de hiervas y hongos patagónicos.	
<b>Sorrentinos de calabaza</b>	6350
Deliciosos Sorrentinos acompañados con una crema de verduras salteadas	
<b>Ravioles de verdura</b>	5950
Rellenos de espinaca	

## Dietas especiales

<b>Milanesa de berenjena</b> 	3850
<b>Hamburguesa veggie de lentejas y arroz</b>	4250
<b>Milanesa de soja con cebolla</b>	4250
<b>Medallón de espinaca</b>	4350
<b>Medallón de calabaza y choclo</b>	4350
<b>Raviolones de verdura</b> 	5950
<b>Sorrentinos de jamón y queso</b> 	5950
<b>Pizzeta</b> 	3650
<b>Milanesa de pollo</b> 	4250

## **Menú Infantil (hasta 10 años) 4550**

**Incluye postre flan o helado**

### **Hamburguesa con queso cheddar**

Con papas fritas, papas rústicas o ensalada y aderezos a elección.

### **Nuggets de pollo**

Con papas fritas, puré de papas o ensalada.

### **Ñoquis caseros**

Salsa fileto, crema de quesos, mixta o boloñesa de carne de ternera.

### **Spaghettis**

Salsa fileto, crema de quesos, mixta o boloñesa de carne de ternera.

### **Milanesa de ternera**

Acompañada de papas fritas o puré de papas.

### **Milanesa de pechuga de pollo**

Con papas fritas, puré de papas o ensalada.

### **Salchichas con puré**

## **Postres**

### **Flan casero**

Tradicional postre con caramelo, acompañado de crema o dulce de leche.

**2750**

### **Tiramisú**

El postre italiano más famoso elaborado con vainillas, café, chocolate y crema.

**2950**

### **Cremas heladas**

Helados artesanales elaborados con productos naturales.

**2750**

### **Panqueque de frutos del bosque y helado**

Panqueque con helado de crema americana y salsa de frutos rojos.

**3450**

### **Porción de torta**

Consulte variedad

**3250**

### **Frozen Baileys**

Con crocantes de frutos secos

**3950**

### **Bombon 1779**

Dulce de leche, helado de chocolate y crema

**3950**

### **Don Pedro**

Helado de crema americana whisky y nueces

**3950**

## **Vinos Tintos**

Uxmal Malbec 4200  
Uxmal Cabernet Sauvignon 4200  
Alamos Selección Malbec 5800  
Alamos Selección Cab Sauvignon 5800  
Nicasia Red Blend Malbec 7200  
Nicasia Red Blend Cabernet Franc 7200  
Saint Felicien Malbec 8550  
Saint Felicien Cabernet Franc 8550  
Saint Felicien Cabernet 8550  
Rutini Cabernet/Malbec 8600  
Trumpeter Malbec 5800  
DV Catena Cabernet-Malbec 9600  
DV Catena Malbec-Malbec 19950  
DV Catena Cabernet-Cabernet 19950  
Angelica Zapata Malbec Alta 28000

## **Vinos Blancos**

Uxmal Sauvignon Blanc 4200  
Uxmal Chardonnay 4200  
Alamos Selección Chardonnay 5800  
Alamos Sauvignon Blanc 5800  
Nicasia Blancs de Blancs 7200  
Saint Felicien Chardonnay 8550  
Saint felicien Sauvignon Blanc 8550  
Trumpeter Sauvignon Blanc 5800  
Trumpeter Chardonnay 5800  
DV Catena Chardonnay – Chardonnay 11500  
Rutini Sauvignon Blanc 8600

## **Vinos Rosados**

Uxmal Rosado de Malbec 4200

**Si usted prefiere traer su vino, el valor por descorche es de \$ 5000**

## **Vinos Espumantes**

Uxmal Extra Brut 5850

Alamos Extra brut 7550

Saint Felicien Nature 11100

DV Catena Nature 18300

**Consultar vino por copa disponible \$ 1500**

**Servicio de mesa \$ 1200**

## **Tragos**

Caipiriña 2750

Caipiroska 2750

Mojito 2750

Daiquiris 2750

Margarita 2750

Gin Tonic 2750

Cuba Libre 2750

Fernet con Coca Cola 2750

## **Aguas y gaseosas**

Agua mineral 1100

Agua saborizadas 1100

Gaseosas 1100

(Línea Coca-Cola)

Licuada con fruta de estación 3550

## **Cervezas**

Heineken 3550

Amstel 3250

Imperial Lager 2950

Imperial Amber Lager 2950

Imperial Ipa 2950

Sol 330 cc 2400

Heineken 330 cc 2400