

## Para comenzar

<b>Empanadas Criollas - (2)</b>	<b>2600</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>2900</b>
<b>Melanzane Parmiggiana</b>	<b>3250</b>
Tradicional plato italiano con berenjenas salteadas en aceite de oliva, mozzarella y salsa de tomates	
<b>Provoleta 1779</b>	<b>6950</b>
Provoleta fundida, jamón serrano, rúcula, tomate contado, aceitunas negras y pesto	
<b>Tortilla española</b>	<b>4550</b>
Papas, cebollas, chorizo colorado	
<b>Morcilla a la chapa sobre tortilla</b>	<b>4750</b>
Peras, salsa de morrones quemados al oliva y almendras crocantes.	
<b>Huevos rotos</b>	<b>4450</b>
Huevos, jamón, papas fritas	

## Ensaladas

<b>Ensalada criolla mixta especial</b>	<b>4500</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>4500</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>4950</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>4950</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>5950</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>4500</b>
Selección de hojas de rúcula orgánica con finas lajas de queso parmesano.	

## Platos

<b>Vacío braseado de ternera</b>	<b>8550</b>
Con puré de zanahoria y papas rusticas y su jugo asado	
<b>Bondiola a la mostaza con batatas caramelizadas al horno</b>	<b>7950</b>
Bondiola braseada en larga cocción a baja temperatura	
<b>Pollo al estragón y queso azul</b>	<b>7350</b>
Salsa crema con estragón, queso azul y arroz	
<b>Suprema de pollo rellena con queso y panceta a la crema de Vino Blanco</b>	<b>7750</b>
Con suave Curry y mil hojas de papas, tomate y albahaca.	
<b>Lomo a la pimienta flambee</b>	<b>8650</b>
Papines y queso fundido	
<b>Lomo a la chapa en emulsión de vino Malbec</b>	<b>8950</b>
Cebollas caramelizadas, morrón quemado a las brasas y papas cubo al romero.	
<b>Ojo de bife</b>	<b>8950</b>
Con morrones asados y mozzarella con papas acebolladas	
<b>Milanesa de bife de chorizo,</b>	<b>9250</b>
Morrones asados, bowl de rúcula con parmesano y cebollas moradas, dip dijonaise	
<b>Salteado de vegetales con dúo de carnes</b>	<b>7750</b>
<b>Pesca del día</b>	<b>8950</b>
Selección de pescado especial del día acompañado con elección de ensalada, o guarnición a gusto.	






## Risottos

<b>Risotto de hongos patagónicos</b>	<b>7950</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>8650</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>Spaghetts italianos salsa de camarones</b> Salsa fileto, crema, camarones salteados.	<b>7950</b>
<b>Ñoquis Pesto alla Nona</b> Exquisto pesto Genoves con crema	<b>6950</b>
<b>Fettuccini a la Puttanesca</b> Pasta casera con deliciosa salsa de tomates frescos, ajo, alcaparras, anchoas y aceite de oliva picante	<b>7250</b>
<b>Panzottis de cordero</b> Rellenos de sabroso cordero en salsa de hiervas y hongos patagónicos.	<b>7950</b>
<b>Sorrentinos de calabaza</b> Deliciosos Sorrentinos acompañados con una crema de verduras salteadas	<b>7950</b>
<b>Ravioles de verdura</b> Rellenos de espinaca	<b>7550</b>

## Dietas especiales

<b>Milanesa de berenjena</b> 	<b>4750</b>
<b>Hamburguesa veggie de lentejas y arroz</b>	<b>5450</b>
<b>Milanesa de soja con cebolla</b>	<b>5450</b>
<b>Medallón de espinaca</b>	<b>5750</b>
<b>Medallón de calabaza y choclo</b>	<b>5750</b>
<b>Raviolones de verdura</b> 	<b>7550</b>
<b>Sorrentinos de jamón y queso</b> 	<b>7550</b>
<b>Pizzeta</b> 	<b>4950</b>
<b>Milanesa de pollo</b> 	<b>6650</b>

## Menú Infantil (hasta 10 años) 6250

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.

3250

### Tiramisú

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

3750

### Cremas heladas

Helados artesanales elaborados con productos naturales.

3550

### Panqueque de frutos del bosque y helado

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

4350

### Porción de torta

Consulte variedad

4250

### Frozen Baileys

Con crocantes de frutos secos

4750

### Bombon 1779

Dulce de leche, helado de chocolate y crema

4750

### Don Pedro

Helado de crema americana whisky y nueces

4750

## **Vinos Tintos**

Uxmal Malbec 5500  
Uxmal Cabernet Sauvignon 5500  
La Linda Malbec 5500  
Álamos Selección Malbec 7800  
Álamos Selección Cab Sauvignon 7800  
Nicasia Red Blend Malbec 9100  
Nicasia Red Blend Cabernet Franc 9100  
Luigi Bosca Pimot Noir 9500  
Luigi Bosca Malbec 9500  
Saint Felicien Malbec 11250  
Saint Felicien Cabernet Franc 11250  
Saint Felicien Cabernet 11250  
Rutini Cabernet/Malbec 11600  
Trumpeter Malbec 7800  
DV Catena Cabernet-Malbec 12000  
DV Catena Malbec-Malbec 24850  
DV Catena Cabernet-Cabernet 24850  
Angelica Zapata Malbec Alta 34500

## **Vinos Blancos**

Uxmal Sauvignon Blanc 5500  
Uxmal Chardonnay 5500  
La Linda Chardonnay 6000  
La Linda Sweet Viogner 6000  
La Linda Torrontes 6000  
Luigi Bosca Chardonnay 9500  
Alamos Selección Chardonnay 7800  
Alamos Sauvignon Blanc 7800  
Nicasia Blancs de Blancs 9100  
Saint Felicien Chardonnay 11250  
Saint Felicien Sauvignon Blanc 11250  
Trumpeter Sauvignon Blanc 7800  
Trumpeter Chardonnay 7800  
DV Catena Chardonnay – Chardonnay 15500  
Rutini Sauvignon Blanc 12600

## **Vinos Rosados**

Uxmal Rosado de Malbec 5500  
La Linda 6000  
Luigi Bosca Rose is a Rose 16650

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

## **Vinos Espumantes**

Uxmal Extra Brut 7750

Alamos Extra brut 9550

Luigi Bosca Extra Brut 12000

Saint Felicien Nature 15000

DV Catena Nature 24000

**Consultar vino por copa disponible \$ 2200**

**Servicio de mesa \$ 1800**

## **Tragos**

Caipiriña 3750

Caipiroska 3750

Mojito 3750

Daiquiris 3750

Margarita 3750

Gin Tonic 3750

Cuba Libre 3750

Fernet con Coca Cola 3750

## **Aguas y gaseosas**

Agua mineral 1400

Agua saborizadas 1400

Gaseosas 1400

(Línea Coca-Cola)

Licudo con fruta de estación 4550

## **Cervezas**

Heineken 4550

Amstel 3950

Imperial Lager 3950

Imperial Amber Lager 3950

Imperial Ipa 3950

Sol 330 cc 2900

Heineken 330 cc 3200