

EXPLORÁ UN  
*universo*  
>DE SABORES<  
*mágicos.*



Carta en vigencia **MARZO 2025**



# MENÚ *regional*

> Disponible **Todos los Sábados**

**¡Frescura y sabor auténtico!**

Apoyamos a los emprendedores locales: desde la huerta de nuestros feriantes en Centenario, directo a tu mesa.

## **Entrada**

Escabeche de pollo.

## **Bondiola Grillé**

Acompañada por milhojas de vegetales de la feria.

## **Crumble casero de Peras**

Con crocantes garrapiñadas de almendras y avellana de la feria.

Esperamos que lo disfrutes, si te gustó no te olvides de etiquetarnos en Instagram

**@magiccentenario**

 Neuquén **droga y alcohol 0 al volante.**

# **\$35.000**

## **x persona**



**Experiencia San Patricio**  
Nuestro chef te recomienda este **delicioso plato.**

Validez **Vier 21, Sáb 22 y Dom 23**

## Sandwich de bondiola

*Bondiola desmechada con pesto de tomates secos, pepinillos en pan de papa y chuchut + bebida.*

**\$18.000**

Esperamos que lo disfrutes, si te gustó no te olvides de etiquetarnos en Instagram [@magiccentenario](#)



**Cono**

1 bocha  
**\$ 2.500**  
2 bochas  
**\$ 4.500**  
3 bochas  
**\$ 5.600**



**Vaso**

Dos Bochas  
**\$ 4.800**  
Tres bochas  
**\$ 5.600**



**Pote**

1/4  
**\$ 7.000**  
1/2  
**\$ 13.000**  
1 Kg  
**\$ 21.000**

Disfrutá de la **magia helada.**

### Chocolate

Con futos rojos  
Chocolate clásico

### Futales

Frambuesa  
Frutilla  
Maracuyá  
Limón

### Clásicos

Americana  
Vainilla  
Dulce de leche

### Especiales

Baileys  
Pistacho  
Tiramisú

# MANÍ NEUQUINO

De 21.00 a 01:00 Hs

**Entrada**  
Brusqueta en pan de campo

Con escabeche de hongos.

**\$ 9.000**

**Plato principal**

Trucha arcoíris.

Trucha arcoíris en manteca de hierbas y cítricos con puré de calabazas asadas y ensalada.

**\$ 32.000**

**Postre**

Peras especiadas con Helado de americana.

Peras especiadas al merlot y helado de crema americana.

**\$ 8.200**



### PROMOCIÓN

Entrada, plato principal y postre.

**\$ 47.000**



Consulte por **opciones vegetarianas y sin gluten.**

## Platos disponibles de **DOMINGO A JUEVES**

### ENTRADAS

<b>2 Empanadas de carne.</b>	<b>\$ 5.600</b>
<b>Bowl papas fritas bastón</b>	<b>\$ 5.200</b>
<b>Bowl papas fritas chips</b>	<b>\$ 4.600</b>
<b>Cazuela de aceitunas</b>	<b>\$ 3.600</b>
<b>Cazuela de maní</b>	<b>\$ 3.200</b>
<b>Cazuela de queso</b>	<b>\$ 3.600</b>

### SANDWICH FRÍOS

<b>De miga triple</b>	<b>\$ 12.500</b>
En pan de miga con Jamón y Queso.	
<b>De Jamón crudo</b>	<b>\$ 15.000</b>
Con queso, lechuga, tomate y paps chips.	

### SANDWICH CALIENTES

<b>De miga tostado</b>	<b>\$ 12.500</b>
En pan de miga con Jamón y Queso.	
<b>Hamburguesa completa</b>	<b>\$ 21.000</b>
Con papas fritas.	
<b>Vegetariano</b>	<b>\$ 13.000</b>
Vegetales grillados y queso.	
<b>De pollo</b>	<b>\$ 15.000</b>
En pan ciabatta con queso, tomate y papas chips.	

### PRINCIPAL

<b>Milanesa de ternera</b>	<b>\$ 24.500</b>
Lechuga, tomate, huevo frito y papas fritas.	

### PIZZAS

<b>Mozzarella</b>	<b>\$ 22.000</b>
Salsa, mozzarella y aceitunas verdes.	
<b>Especial</b>	<b>\$ 27.000</b>
Salsa, mozzarella, jamón, morrón, huevo y aceitunas verdes.	
<b>Napolitana</b>	<b>\$ 24.000</b>
Salsa, mozzarella, jamón, ajo, tomate, oliva y aceitunas.	
<b>Mediterránea</b>	<b>\$ 29.500</b>
Salsa, mozza, tomates secos, J.crudo, rúcula y aceitunas.	

### ENSALADAS

<b>Caesar</b>	<b>\$ 15.000</b>
---------------	------------------

## Disfrutá de **ALGO DULCE**

<b>Tiramisú</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Media Luna</b>	<b>\$ 1.000</b>
Dulce o salada.	
<b>Cheese cake</b>	<b>\$ 7.000</b>
En salsa de frutos rojos.	



### CAFETERÍA

<b>Té o infusión</b>	<b>\$ 1.700</b>
<b>Té con leche</b>	<b>\$ 1.900</b>
<b>Café CHICO</b>	<b>\$ 2.100</b>
<b>Café chico</b>	<b>\$ 2.200</b>
con crema	
<b>Café MEDIANO</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>Café mediano</b>	<b>\$ 2.600</b>
con crema	
<b>Café doble</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Café doble</b>	<b>\$ 2.900</b>
con crema	
<b>Café con leche</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Capuchino</b>	<b>\$ 4.200</b>
café, leche montada y canela.	
<b>Café irlandés</b>	<b>\$ 6.200</b>
café, whisky, crema y canela.	
<b>Submarino</b>	<b>\$ 4.200</b>
<b>Café Calipso</b>	<b>\$ 4.000</b>
café, tía maria y crema	





## BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>Gaseosa</b>	\$ 3.500
<b>Agua mineral</b> con o sin gas.	\$ 3.500
<b>Aguas saborizadas</b> pomelo, manzana y	\$ 3.500
<b>Licuada</b> banana, frutilla, ananá, durazno, multifruta.	\$ 4.700
<b>Jugos</b> naranja o multifruta.	\$ 3.500
<b>Granadina</b>	\$ 1.500
<b>Speed</b>	\$ 3.500

## COCKTAILS Y TRAGOS

<b>Dr. Lemon</b> LATA	\$ 5.200
<b>Pronto Shake</b> LATA	\$ 5.200
<b>Fernet cola</b> Fernet Branca y Coca Cola	\$ 6.700
<b>Fernet cola s/azúcar</b> Fernet Branca y Coca Cola s/azúcar	\$ 6.700
<b>Gancia batido</b> Gancia, limón y azúcar	\$ 6.700
<b>Gancia con Sprite</b> Americano Gancia, sprite y rodajas de limón	\$ 6.700
<b>Gin Tonic Limón</b> Gin, agua tónica y rodaja de limón	\$ 6.700
<b>Gin Tonic Pomelo</b> Gin, agua tónica y rodaja de pomelo	\$ 6.700
<b>Gin Maracuyá</b> Gin, agua tónica y maracuyá	\$ 8.200
<b>Gin Frutos rojos</b> Gin, agua tónica y frutos rojos	\$ 8.200
<b>Gin Tonic Frutos Rojos</b> BLEND IMPORTADO Gin importado, agua tónica y frutos rojos	\$ 12.700
<b>Gin Tonic Maracuyá</b> BLEND IMPORTADO Gin importado, agua tónica y maracuyá	\$ 12.700
<b>Gin Tonic Limón</b> BLEND IMPORTADO Gin importado, agua tónica y rodaja de limón	\$ 11.200
<b>Gin Tonic Pomelo</b> BLEND IMPORTADO Gin importante, agua tónica y rodaja de pomelo	\$ 11.200

<b>Destornillador</b> Vodka y jugo de naranja	\$ 6.700
<b>Daiquiri</b> Ron, azúcar, limón y pulpa de frutas	\$ 6.800
<b>Garibaldi</b> Campari y jugo de naranja	\$ 7.200
<b>Negroni</b> Campari, gin, cinzano, y rodaja de naranja	\$ 7.200
<b>Tequila Sunrise</b> Jugo de naranja y granadina	\$ 6.700
<b>Speed</b> Con vodka	\$ 7.200
<b>Mojito Cubano</b> Ron, lima, menta y soda	\$ 7.000
<b>Cuba Libre</b> Ron, coca cola y limón	\$ 7.000
<b>Cynar</b> Con jugo de Naranja	\$ 6.700
<b>Aperol</b> Con espumante	\$ 14.000
<b>Whiscola</b> Whisky, Coca Cola	\$ 7.000

## LICORES / DESTILADOS

Se sirve dos medidas

<b>Tía María / Cream</b>	\$ 5.500
<b>Licores Nacionales</b>	\$ 5.000
<b>Gin</b> IMPORTADO	\$ 9.200
<b>Vodka</b> IMPORTADO	\$ 10.000
<b>Ron</b> IMPORTADO	\$ 8.500
<b>Baileys Irish Cream</b>	\$ 13.200
<b>Martini</b>	\$ 5.100
<b>Gin Nacional, Ginebra, Vodka y Aperitivos</b> REGULAR	\$ 5.000

## CERVEZAS

<b>Quilmes Cristal / Ipa</b>	\$ 4.600
<b>Quilmes 0.0% alcohol</b>	\$ 4.200
<b>Stella Artois</b>	\$ 5.800
<b>Stella Artois Noir</b>	\$ 5.800
<b>Corona extra con limón</b> LATA	\$ 6.000
<b>Rabieta</b> LATA	\$ 5.800
<b>Guinness</b>	\$ 5.800
<b>Pampa</b>	\$ 4.600

## VINOS

<b>Marcus Malbec</b> 375 CC	\$ 14.000
<b>Conejo verde</b> 500CC Chenin Dulce	\$ 10.400

## ESPUMANTES

<b>Deseado dulce</b> <b>Natural</b> Extra Brut	\$ 34.000
<b>Mumm Cuvee</b> LATA Extra Brut	\$ 9.000
<b>Mumm Cuvee</b> Extra Brut	\$ 32.000
<b>Mumm Cuvee</b> Demi Sec	\$ 32.000
<b>Baron B</b> Extra Brut	\$ 82.000
<b>Schroeder</b> Brut Nature	\$ 80.000
<b>New Age</b> Blanco	\$ 25.000
<b>Sidra</b>	\$ 20.000

## WHISKY

Se sirve medida y media

<b>Blenders Nacional</b>	\$ 4.500
<b>J &amp; B</b>	\$ 12.200
<b>Chivas Regal</b>	\$ 18.700
<b>Ballantines</b> 8 AÑOS	\$ 13.000
<b>Jack Daniel's</b> Old N°7	\$ 22.500
<b>Johnnie Walker</b> Red Label	\$ 16.500
<b>Johnnie Walker</b> Black Label	\$ 21.500
<b>Johnnie Walker</b> Gold Label	\$ 45.500
<b>Johnnie Walker</b> Blue Label	\$ 167.000
<b>Johnnie Walker</b> Swing	\$ 50.500