



CENA / DINNER

ENTRADAS / Starters

SELECCIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES(PARA DOS PERSONAS) SELECTION OF CHEESES AND COLD CUTS (FOR TWO PEOPLE)	\$ 2.200	SOPA DEL DIA	\$ 750
ALBÓNDIGAS DE TRUCHA Con ensalada de hojas verdes y quínoa acompañado de emulsión de frutos del bosque.	\$ 1.300	DAILY SPECIAL SOUP	
TROUT MEATBALLS Green salad and quínoa, with red fruit emulsión			

PLATOS PRINCIPALES / Main courses

BIFE DE CHORIZO En reducción de pinot noir, acompañado de ñoquis de papa	\$ 2.600	SORRENTINOS De jamón y mozzarella en salsa de hongos patagónicos	\$ 1.900
SIRLOIN STEAK In pinot noir sauce, with gnocchi sautéed with fresh tomatoes		SORRENTINOS Stuhed pasta wtih ham and mozzarella cheese in cream and tomatoes sauce	
RAGOUT DE CORDERO Con vegetales	\$ 2.400	BROCHETES DE POLLO Y CARNE Con ciruela, panceta ahumada, lomo de res y vegetales, acompañado de humita y papas doradas	\$ 2.200
LAMB STEW With vegetables		CHICKEN AND MEAT BROCHETTES With plums, smoked bacon, beef, vegetables, corn and baked potatoes	
COSTILLA DE CERDO Asada con escabeche de peras, puré de batatas especiado y ensalada de vegetales crudos	\$ 1.900	RISSOTTO DE LANGOSTINOS Prawn risotto	\$ 2.600
PORK RIBS With pears pickle, sweet potatoe puree and green salad			

MENÚ NEUQUINO

ENTRADAS / Starters

ESCABECHE DE HONGOS PATAGÓNICOS sobre tostada en pan de campo y ensalada fresca de hojas verdes con tomates confitados	\$ 1.200
PATAGONIAN PICKLED MUSHROOMS on home-made bread an green fresh salad with candied tomatoes	

POSTRES / Dessert

TATEN DE MANZANAS Y PERAS con crema inglesa y helado	\$ 700
APPLE AND PEAR TATEN with english cream custard sauce and ice-cream	

PLATO PRINCIPAL / Main course

TRUCHA ARCOÍRIS en salsa de hierbas y limón con emulsión de zanahorias y vegetales al oliva	\$ 2.400
RAINBOW TROUT in herb-lemon butter with carrot and vegetable sauce	

PROMOCION 3 PASOS / Special price

ENTRADA + PLATO PRICIPAL + POSTRE

Starter + Main course +Dessert

\$ 3.900



CENA / DINNER

POSTRES / Dessert

DEGUSTACIÓN DE NUESTRA PASTELERIA <i>Profiterol con mausellines de pistachos, mordico de chocolate, macarrón de frambuesas</i>	\$ 650	CHEESECAKE <i>En salsa de frutos del bosque</i>	\$ 480
PASTRY SPECIAL <i>Mousselin pistacho profiterol, chocolate, raspberry</i>		CHEESECAKE <i>In red fruit sauce</i>	
TIRAMISÚ	\$ 450	DÚO DE MOUSSE <i>En salsa de maracuyá</i>	\$ 600
TIRAMISÚ		MIX MOUSSE <i>In passion fruit sauce</i>	

VEGETARIANO / VEGETARIAN

ENSALADA DE VEGETALES DE ESTACIÓN <i>Seasonal vegetable salad</i>	\$ 750	RISOTTO DE VEGETALES <i>Vegetable risotto</i>	\$ 1.600
SALTEADO DE VEGETALES Y SEMILLAS <i>Stir-fry vegetables with seeds</i>	\$ 1.100	RISOTTO DE HONGOS PATAGÓNICOS <i>Patagonian mushroom risotto</i>	\$ 1.800
FETUCCINIS EN SALSA MIXTA <i>Fetuchinis with cream and tomato sauce</i>	\$ 1.400		

MEDIODÍA

MENÚ EJECUTIVO / Executive menu - de 12:00 hs. a 15:00 hs.

Plato principal + bebida sin alcohol \$ 1.600
Main course + non alcoholic beverage

ENTRADAS / Starters

2 EMPANADAS DE CARNE con salsa criolla \$ 650
meat empanadas (2 units) with creolle sauce

SELECCIÓN DE FIAMBRE Y QUESOS \$ 2.200
(Para 2 personas)

Seletionof cheeses and cold cuts (for two people)

SANDWICHES / Sandwiches

DE MIGA TRIPLE \$ 750
(en pan de miga con jamón y queso)
Triple sandwich (ham and cheese)

DE MIGA TOSTADO \$ 780
Toasty (ham and cheese)

DE POLLO \$ 800
(con queso y tomate)
Chicken sandwich whith (cheese and tomato)

DE TERNERA \$ 900
(con queso y tomate)
Meat sandwich whith (cheese and tomato)

HAMBURGUESA COMPLETA \$ 1.600
(Jamón, queso, lechuga, tomate, huevo y papas fritas)
Full hamburger

ENSALADAS / Salads

ENSALADA CAESAR \$ 1.000
Caesar salad

PRINCIPALES / Main Course - de 12:00 hs. a 15:00 hs.

BIFE DE CHORIZO \$ 2.600
(con chimichurri, papas noisette y mix de verdes)
Rib eye beef with chimichurri, noisette potatoes and green mix

SORRENTINOS \$ 1.900
(de jamón con Mozzarella en salsa de hongos)
filled pasta with ham and mozzarella cheese and Patagonian mushroom sauce

RISOTTO DE LANGOSTINOS \$ 2.600
Prawns risotto

VEGETARIANO / Vegetarian option - de 12:00 hs. a 15:00 hs.

ENSALADA DE VEGETALES DE ESTACIÓN \$ 750
Season vegetable salad

SALTEADO DE VEGETALES Y SEMILLAS \$ 1.000
Stir-fry vegetables with seeds

FETUCCINIS EN SALSA MIXTA \$ 1.400
mix sauce fetuchinis

RISOTTO DE VEGETALES \$ 1.600
Vegetable risotto

RISOTTO DE HONGOS PATAGÓNICOS \$ 1.800
Patagonian mushroom risotto

PIZZAS / Pizzas - de 12:00 hs. a 15:00 hs.

MOZZARELLA \$ 1.700
(salsa, mozzarella y aceitunas verdes)

MOZZARELLA (Tomato sauce, mozzarella and green)

ESPECIAL \$ 2.300
(salsa, jamon, mozzarella, morron, huevo y aceitunas)
SPECIAL (Tomato sauce, cooked ham, mozzarella, bell peppers, hard-boiled egg and green olives)

NAPOLITANA \$ 2.300
(salsa, jamon, mozzarella, tomates, ajo, oliva y aceitunas)
NAPO (Tomato sauce, ham, mozzarella, fresh tomatoes, garlic, olive oil and black olives)

PALMITOS \$ 2.300
(salsa, mozzarella, jamon, palmitos, salsa golf y aceitunas)
PALMITOS (Tomato sauce, mozzarella, ham, palm hearts, pink sauce and black olives)

MEDITERRÁNEA \$ 3.000
(salsa, mozzarella, tomates secos, j. crudo, rucula y)
MEDITERRANEAN (Tomato sauce, mozzarella, sundried tomatoes, cured ham, arugula leaves and black olives)

MARINA \$ 2.900
(salsa, jamon, mozzarella, tomate, anchoas, ajo y aceitunas)
MARINE (Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, tomato, anchovies, garlic oil and green olives)

POSTRES / Dessert

ENSALADA DE FRUTAS \$ 700
Fruit salad

TIRAMISÚ \$ 450
Tiramisu

CHESSE CAKE EN SALSA DE FRUTOS ROJOS \$ 480
In red fruit sauce

TORTAS \$ 800
Cake of the day

COPA HELADA \$ 750
(2 bocha helado a elección-America, frutilla, limón, chocolate, d. de leche-)
Ice cream cup / 2 scoops (strawberry, Lemon, Chocolate, dulce de leche



BEBIDAS

GASEOSAS Y AGUAS

GASEOSAS	\$ 350
AGUA MINERAL CON Y SIN GAS	\$ 350
AGUAS SABORIZADAS POMELO, NARANJA Y MANZANA	\$ 350
LICUADOS BANANA, DURAZNO, ANANÁ Y FRUTILLA	\$ 480
JUGOS NARANJA, MULTIFRUTA	\$ 430
PRIMAVERA	\$ 500
(MULTIFRUTA, DURAZNO, NARANJA, GRANADINA Y CREMA)	
GRANADINA	\$ 300
SPEED	\$ 400

CERVEZAS

QUILMES CRISTAL	\$ 500
QUILMES STOUT	\$ 500
STELLA ARTOIS	\$ 600
STELLA ARTOIS NOIR	\$ 600
CORONA EXTRA CON LIMON	\$ 700
GUINNESS	\$ 700

RABIETA

RABIETA LATA	\$ 600
RABIETA BOTELLA 710CC	\$ 900

LICORES

TÍA MARÍA- GIN/VODKA/GINEBRA (REGULAR)	\$ 500
ABSOLUT-BEEFEATTER-BACARDI	\$ 800
LICORES NACIONALES	\$ 350
BAILEYS IRISH CREAM	\$ 950

CAFETERÍA

TÉ O INFUSIÓN	\$ 230
CAFÉ CHICO	\$ 230
CAFÉ CHICO CON CREMA	\$ 250
CAFÉ MEDIANO	\$ 260
CAFÉ MEDIANO CON CREMA	\$ 270
CAFÉ DOBLE	\$ 280
CAFÉ DOBLE CON CREMA	\$ 290
CAFÉ CON LECHE	\$ 280
CAPUCHINO (café, leche montada y canela)	\$ 340
CAFÉ IRLANDES (café, whisky, crema y canela)	\$ 420
SUBMARINO	\$ 360

WHISKY SE SIRVE MEDIDA Y MEDIA

BLENDERS NACIONAL	\$ 600
J & B	\$ 1.200
CHIVAS REGAL	\$ 2.000
BALLANTINES	\$ 1.900
JACK DANIEL'S OLD N°7	\$ 1.900
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 1.800
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 2.000
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	\$ 4.800
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 9.200

COCKTAILS Y TRAGOS

DR. LEMON LATA	\$ 500	DRY MARTINI COCKTAIL CON GIN , MARTINI SECO Y ACEITUNA	\$ 650
PRONTO SHAKE LATA	\$ 500	GARIBALDI CAMPARI Y JUGO DE NARANJA	\$ 650
FERNET COLA FERNET BRANCA Y COCA COLA	\$ 650	NEGRONI CAMPARI, GIN, CINZANO, Y RODAJA DE NARANJA	\$ 650
GANCIA BATIDO GANCIA, LIMÓN Y AZUCAR	\$ 650	TEQUILA SUNRISE TEQUILA, JUGO DE NARANJA Y GRANADINA	\$ 650
GANCIA AMERICANO GANCIA, RODAJA DE LIMÓN	\$ 600	SPEED CON WHISKY, VODKA, LICOR O ESPUMANTE	\$ 1.100
WHISCOLA WHISKY, COCA COLA	\$ 850	CUBA LIBRE RON, COCA COLA Y LIMON	\$ 650
GIN TONIC GIN, AGUA TONICA Y RODAJA DE LIMÓN	\$ 650		
DESTORNILLADOR VODKA Y JUGO DE NARANJA	\$ 650		
TRAGO PRIMAVERA	\$ 650		
(VODKA, JUGO DE FRUTAS, CREMA, GRANADINA)			
DAIQUIRIS RON, AZÚCAR, LIMÓN Y PULPA DE FRUTAS	\$ 700		



VINOS

POR COPA

Copa de Vino Tinto/Blanco

\$ 600

BODEGA HUMBERTO CANALE (Río Negro)

Old Vineyard Malbec

\$ 3.600

Intimo Cabernet Merlot Malbec

\$ 2.700

intimo Sauvignon Semillon

\$ 2.000

Gran Reserva Cabernet Franc

\$ 3.800

Marcus Malbec 375 cc

\$ 750

Blush Rose

\$ 2.100

FAMILIA SCHROEDER (Neuquén)

Saurus Select Blend Cabernet-Cabernet

\$ 2.900

Saurus Select Pinot Noir

\$ 2.600

Saurus Select Malbec

\$ 2.600

Saurus Select Chardonnay

\$ 2.600

Saurus Select Cabernet Sauvignon

\$ 2.600

Familia Schroeder Pinot Noir

\$ 6.200

Familia Schroeder Pinot Noir Malbec

\$ 6.200

DESCORCHE

Descorche por Botella

\$ 750

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO (Neuquén)

Reserva Malbec

\$ 2.900

Reserva Cabernet Sauvignon

\$ 2.900

Reserva Pinot Noir

\$ 2.900

Reserva Chardonnay

\$ 2.900

Special Blend

\$ 5.800

BODEGA MALMA (Neuquén)

Chacra La Papav Pinot Noir

\$ 2.400

Chacra La Papay Sauvignon Blanc

\$ 2.400

COMAHUE WINES (Neuquén)

Comahue Reserva Malbec

\$ 2.900

Comahue Reserva Pinot Noir

\$ 2.900

Comahue Grand Blend Malbec Cabernet

\$ 4.100

MENDOZA

CABERNET SAUVIGNON

Luigi Bosca Reserva

\$ 3.100

Angelica Zapata Alta

\$ 6.800

Rutini

\$ 5.300

Rutini cabernet malbec

\$ 5.300

DV. Catena

\$ 5.300

CHARDONNAY

Luigi Bosca Reserva

\$ 3.100

Angelica Zapata Alta

\$ 6.800

Rutini

\$ 5.300

Don Nicanor

\$ 3.000

MALBEC

Angelica Zapata Alta

\$ 6.800

Rutini

\$ 5.300

Escorihuela Gascón

\$ 2.800

Don Nicanor

\$ 3.200

Luigi Bosca Reserva

\$ 3.100

DV. Catena

\$ 5.300

ESPUMANTES

Mumm Cuvee 750cc Extra Brut (Valle de Uco, Mdz)

\$ 3.000

DON PERIGNON

\$ 53.000

Mumm Cuvee Extra Brut Lata (Valle de Uco, Mdz)

\$ 1.200

VEUVE CLICQUOT

\$ 31.000

Deseado (Bodegas Familia Schroeder, NQN)

\$ 3.000

POMMERY

\$ 32.000

Baron B Extra Brut (Bodegas Chandon, Mdz)

\$ 4.800