ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
MOZZARELLA CAPRESE MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA *MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL*	$34.000	$44.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA *PROSCIUTTO, BUFALA MOZZARELLA, SMOKED SALMON AND SICILIAN STYLE EGGPLANT*	$40.000	$53.000
CARPACCIO DE LOMO FINAS LÁMINAS DE LOMO DE NOVILLITO MARINADAS EN JUGO DE LIMÓN CON RÚCULA Y BERENJENA SICILIANA *TENDERLOIN BEEF SLICES MARINATED IN LEMON JUICE WITH ARUGULA, CAPERS AND PARMESAN*	$46.000	$62.000
JAMÓN CRUDO NACIONAL JAMÓN CRUDO NACIONAL *ARGENTINE HAM*	$31.000	$58.000
JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO *ITALIAN HAM*	$51.000	$95.000
BERENJENAS A LA SICILIANA *ROASTED BELL PEPPERS, ONIONS AND EGGPLANT*	$20.000	$31.000
JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA ANTIPASTO DE JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES SECOS Y OLIVAS *PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS*	$62.000	
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES *ASSORTED ITALIAN COLD CUTS, CHEESE AND VEGETABLES TO SHARE*	$77.000	

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
PROVOLETA PIEGARI CON TOMATES SECOS *GRILLED PROVOLONE CHEESE SLICE WITH SUNDRIED TOMATOES*	$28.000	
HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA HONGOS PORTOBELLO ASADOS CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO *GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS WITH BALSAMIC SYRUP*	$23.000	$31.000
EMPANADAS CASERAS CARNE CORTADA A CUCHILLO, CORDERO, CAPRESE, QUESO Y CEBOLLA O JAMÓN Y QUESO *MEAT, LAMB, CAPRESE, ONION AND CHEESE, OR HAM AND CHEESE ARGENTINE EMPANADAS*	$6.000	
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR FRITOS A LA ROMANA *FRIED BATTARED CALAMARI*	$44.000	$58.000
BUÑUELOS DE ESPINACA *SPINACH FRITTERS*	$15.000	$20.000
BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS *GRILLED SPINACH FRITTERS - GLUTEN FREE*	$14.000	$19.000
BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS *GRILLED PUMPKING FRITTERS - GLUTEN FREE*	$14.000	$19.000

ENSALADAS / SALADS

	Porción individual	Para 2 personas
CÉSAR CON LANGOSTINOS *PRAWNS CAESAR SALAD*	$27.000	$38.000
CÉSAR CON POLLO LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES DE PAN DE CAMPO, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO *CHICKEN CAESAR SALAD*	$30.000	$45.000
CÉSAR LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES DE PAN DE CAMPO, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO *MIXED LETTUCE, CAESAR DRESSING, COUNTRY BREAD CROUTONS, ANCHOVIES AND PARMESAN CHEESE*	$23.000	$28.000
ENSALADA VERDE MIX DE HOJAS VERDES *MIXED GREENS*	$19.000	$25.000
COLE SLAW ZANAHORIA, REPOLLO COLORADO Y BLANCO CON ADEREZO ESPECIAL *CARROT, RED AND WHITE CABBAGE WITH SPECIAL DRESSING*	$30.000	
RECOVA ESPINACA FRESCA, PALTA, TOMATES, QUESO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO *FRESH SPINACH, AVOCADO, TOMATOES, GOAT CHEESE, AND BALSAMIC REDUCTION*	$23.000	$30.000
ROMANA RÚCULA Y QUESO PARMESANO *ARUGULA AND PARMESAN CHEESE*	$21.000	$28.000
ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO POLLO GRILLADO, CHOCLO, HUEVO DURO, LECHUGA, PANCETA AHUMADA, CEBOLLA MORADA, PALTA, TOMATE CHERRY *GRILLED CHICKEN, CORN, HARD-BOILED EGG, LETTUCE, SMOKED BACON, RED ONION, AVOCADO, AND CHERRY TOMATOES*	$29.000	
PACÍFICO CON SALMÓN GRILLADO SALMÓN GRILLADO, HUEVO POCHÉ, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y TOMATES CHERRY *GRILLED SALMON, POACHED EGG, ARUGULA, PARMESAN CHEESE, AND CHERRY TOMATOES*	$39.000	
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA *TOMATOES, BOCCONCINI MOZZARELLA, BASIL, BLACK PEPPER, AND OLIVE OIL*	$23.000	$30.000
NÓRDICA ESPINACA, RICOTA, CEBOLLA MORADA, SALMÓN AHUMADO, SEMILLAS DE SÉSAMO Y VINAGRETA DE MOSTAZA *SPINACH, RICOTTA, RED ONION, SMOKED SALMON, SESAME SEEDS, AND MUSTARD VINAIGRETTE*	$38.000	
TRADICIONAL (PARA ARMAR A GUSTO)	$23.000	$29.000
ESPECIAL CON PALMITOS, ACEITUNAS, QUESO DE CABRA , ESPÁRRAGOS, POLLO, ATÚN, CHAMPIGÑON *PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS.*	$23.000	$36.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

ACHURAS / ENTRAILS

	Porción individual	Para 2 personas
CHORIZO CASERO *PORK AND BEEF SAUSAGE*	$9.000	
CHORIZO AL PAN *SAUSAGE ON BREAD*	$11.000	
MORCILLA *TRADITIONAL BLACK SAUSAGE*	$9.000	
MOLLEJAS *HEART SWEETBREADS*	$42.000	$78.000
CHINCHULINES TIERNIZADOS *GRILLED TRIP INTESTINES*	$17.000	$21.000
RIÑONCITOS AL GUSTO PARRILLA, PROVENZAL O AL VINO BLANCO *YOUR CHOICE: GRILLED KIDNEYS, PROVENCALE OR WINE SAUCE*	$17.000	$21.000
SELECCIÓN DE ACHURAS MOLLEJAS, RIÑONCITOS, CHINCHULINES, CHORIZO, MORCILLA Y SALCHICHA PARRILLERA *GRILL STARTERS SELECTION TO SHARE: SWEETBREADS, KIDNEYS, VEAL INTESTINES, BLACK AND PORK SAUSAGE*		$66.000

VACUNO PREMIER / PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400g) *BONELESS RIB STEAK (NEW YORK STEAK)*	$75.000
OJO DE BIFE PREMIER (400g) *RIB EYE STEAK*	$75.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

VACUNO / BEEF

	Porción individual	Para 2 personas
BIFE DE CHORIZO (400g) *NEW YORK STEAK*	$56.000	
OJO DE BIFE (400g) *RIB EYE STEAK*	$58.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) *T-BONE STEAK*	$106.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) *T-BONE STEAK*	$70.000	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) *FILET MIGNON*	$59.000	
BIFE DE LOMO (600g) *FILET MIGNON*	$91.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO *AUSTRALIAN RIB EYE STEAK*	$90.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA *BEEF SHORT RIBS "BANDERITA"*	$54.000	$110 .000
BABY BEEF (500g/1100g) *DOUBLE SIZE RIB BONELESS STEAK*	$66.000	$102.000
PICAÑA / PUNTA DE S (400g) *RUMP CAP*	$48.000	
COSTILLAS PIEGARI (800g) *RIB EYE WITH BONE*	$81.000	
VACÍO ESPECIAL *FLANK STEAK*	$52.000	$89 .000
FINO DE VACÍO *THIN CUT FLANK STEAK*	$52.000	$87.000
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA *BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES AND BACON SKEWER*	$73.000	
ENTRAÑA *SKIRT STEAK*	600 gs $75.000	1.200 gs $135.000

KOBE / BEEF

BIFE DE CHORIZO (370g) *NEW YORK STEAK*	$254.000	
OJO DE BIFE (370g) *RIB EYE STEAK*	$254.000	

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

POLLO / CHICKEN

	Porción individual	Para 2 personas
POLLO CON GUARNICIÓN		
CHICKEN WITH SIDE ORDER		
1/4 DE POLLO CON GUARNICIÓN	$50.000	
1/2 DE POLLO CON GUARNICIÓN	$69.000	
BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLA		
PECHUGA DE POLLO, CEBOLLA, MORRÓN Y PANCETA		
CHICKEN BREAST, ONION, BELL PEPPER & BACON	$38.000	

CORTES DE CERDO / PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA		
PORK RACK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE	$44.000	
BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA		
PORK TENDERLOIN BROCHETTE WITH PRUNES AND BACON	$56.000	
MATAMBRITO DE CERDO		
PORK FLANK STEAK	$48.000	

PESCADO / FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS		
SALMÓN, LANGOSTINOS, PULPO ESPAÑOL, CALAMARETTES, LABADEJO, RABAS, PAPAS AL NATURAL, CEBOLLA Y MORRONES ASADOS		
PREMIUM FISH BBQ (SALMON, PRAWNS, SPANISH OCTOPUS, BABY SQUID, HADDOCK, SQUID RINGS, NATURAL POTATOES, ONION, AND ROASTED BELL PEPPERS)	$126.000	$235.000
FILET DE PACU		
CON GUARNICIÓN		
PACÚ FILLET WITH SIDE ORDER	$63.000	$104.000
SALMÓN ROSADO		
CON GUARNICIÓN		
PINK SALMON WITH SIDE ORDER	$78.000	$138.000
BROCHETTE DE SALMÓN CON PAPAS REJILLA		
SALMÓN, CEBOLLA, MORRÓN		
SALMON BROCHETTE WITH WAFFLE FRIES	$81.000	

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS / OTHERS

DEGUSTACIÓN DE CORTES	
FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, COSTILLAS CORDERO PATAGONICO, 1/2 MATAMBRITO DE CERDO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS	
TASTING OF SELECTED CUTS OF MEAT (TENDERLOIN, RIB EYE STEAK, 1/2 "BANDERITA" RIB TOAST 1/2 PORK MATAMBRE)	$183.000

PASTA ARTESANAL / HANDMADE PASTA

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASÍLICO FINA PASTA CASERA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA *HOMEMADE FINE PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE*	$59.000	$81.000
RAVIOLES DE CORDERO RELLENOS DE CORDERO CON CREMA DE HONGOS *LAMB-FILLED PASTA WITH MUSHROOM CREAM SAUCE*	$65.000	$87.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA RAVIOLONES RELLENOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA GRATINADOS CON SALSA BECHAMEL, JAMÓN Y PARMESANO *LARGE RAVIOLI FILLED WITH HAM AND MOZZARELLA, GRATINÉED WITH BÉCHAMEL SAUCE, HAM, AND PARMESAN CHEESE*	$65.000	$87.000
RAVIOLES A LA SCROFFA RELLENOS DE ESPINACA Y RICOTA. GRATINADOS CON SALSA POMODORO, CREMA Y PARMESANO *SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI, GRATINÉED WITH POMODORO SAUCE, CREAM, AND PARMESAN CHEESE*	$65.000	$87.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO PASTA SECA DE SÉMOLA SALTEADO CON OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUECES Y BRÓCOLI *SEMOLINA DRY PASTA SAUTÉED WITH OLIVE OIL, GARLIC, BASIL, WALNUTS, AND BROCCOLI*	$65.000	$87.000

PASTA APTO CELÍACOS / GLUTEN FREE PASTA

FETUCCINI POMODORO FETUCCINI ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELÍACOS *HANDCRAFTED GLUTEN-FREE FETTUCCINE WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)*	$59.000	$81.000
ÑOQUIS DE PAPA ÑOQUIS DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELÍACOS *HANDCRAFTED GLUTEN-FREE POTATO GNOCCHI WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)*	$59.000	$81.000

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MÁS OPCIONES APTAS PARA CELÍACOS

REQUEST GLUTEN-FREE BREAD BASKET
MORE GLUTEN FREE OPTIONS UPON REQUEST

RISOTTOS

RISOTTO PRIMAVERA BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS *SAFFRON RICE WITH SELECTED VEGETABLES*	$59.000	$90.000
RISOTTO FUNGHI PORCINI RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA *SAFFRON RICE WITH IMPORTED ITALIAN PORCINI*	$74.000	$113.000

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS

VEGAN RISOTTO PRIMAVERA AND FUNGHI UPON REQUEST

COCINA / OTHER SPECIALITIES

	Porción individual	Para 2 personas
MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN *BREADED SLICED TENDERLOIN WITH SIDE ORDER*	$49.000	$67.000
MILANESAS NAPOLITANAS CON CUERDAS DE GUITARRA *NAPOLITAN-STYLE SIRLOIN WITH GUITAR STRINGS PASTA*	$55.000	$80.000
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN *BREADED CHICKEN BREAST WITH SIDE ORDER*	$49.000	$62.000

GUARNICIONES Y VEGETALES / SIDE ORDERS AND VEGETABLES

MORRONES A LAS BRASAS *ROASTED RED PEPPERS*	$22.000	$28.000
PAPAS A LA CREMA *POTATO GRATIN WITH CREAM AND PARMESAN CHEESE*	$20.000	
VEGETALES A LAS BRASAS *ASSORTED GRILLED VEGETABLES*	$17.000	$31.000
PAPAS AL PLOMO RELLENAS *BAKED POTATOES STUFFED WITH CREAM CHEESE, GREEN ONION AND PARMESAN CHEESE*	$16.000	
ESPINACAS AL GUSTO AGLIO OLIO O A LA CREMA *CHOICE OF SPINACH: SAUTÉED WITH GARLIC AND OLIVE OIL OR WITH CREAM*	$23.000	$35.000
PURÉ DE PAPAS, BATATAS Y/O CALABAZA *MASHED POTATOES, SWEET POTATOES AND/OR PUMPKIN*	$20.000	
PAPAS FRITAS REJILLA *FRENCH GAUFRETTE FRIES*	$14.000	$18.000
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN *TRADITIONAL FRENCH FRIES/SWEET POTATO FRIES*	$14.000	$18.000
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS *SPANISH-STYLE FRIES*	$14.000	$18.000
BRÓCOLI AL GUSTO AGLIO OLIO, A LA PARMESANA O AL NATURAL *BROCCOLI WHITH GARLIC AND OLIVE OIL, OR BAKED WITH PARMESAN CHEESE, OR STEAMED*	$23.000	$31.000
PAPAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA PAPAS FRITAS CONDIMENTADAS CON HIERVAS, QUESO PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA BLANCA *WITH SPICES, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE OIL*	$39.000	

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE
$6.200

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS
(PRICES EXPRESSED IN ARGENTINEAN PESOS)

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

	Porción individual	Para 2 personas

BURRATA
EN COLCHÓN DE RÚCULA, TOMATES CHERRY Y JAMÓN CRUDO

BURRATA WITH ARUGULA, CHERRY TOMATOES AND PROSCIUTTO $54.000

AMERICAN RIBS
COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS SERVIDAS CON PAPAS REJILLA Y COLE SLAW

BARBECUE RIBS WITH WAFFLE FRIES AND COLE SLAW $45.000

PARRILLADA PIEGARI (para 2 a 3 personas)
CARNES ASADAS, ACHURAS, EMPANADAS, ENSALADAS Y PAPAS FRITAS

ASSORTED VARIETY MEATS, TURNOVERS, SALADS AND FRENCH FRIES $207.000

COSTILLAS DE CORDERO PATAGÓNICO
PATAGONIAN LAMB CHOPS ..... $93 .000

OJO DE BIFE CON HUESO
TOMAHAWK STEAK $90.000

PARRILLADA DE VERDURAS (para 2 a 3 personas)
PORTOBELLO, CEBOLLA, MORRONES, ZUCCHINI, BERENJENA, ESPÁRRAGOS,
CHOCLO, ZANAHORIA Y CALABAZA

GRILLED BARBACUED VEGETABLES ..... $45 .000

DEGUSTACIÓN DE CORTES
FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA,
1/2 MATAMBRITO DE CERDO, COSTILLAS CORDERO PATAGÓNICO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS

SELECTED CUTS OF MEATS $183.000

CARNE KOSHER / KOSHER MEAT

	Porción individual
OJO DE BIFE KOSHER (370g)	$78.000
BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)	$78.000
1/4 POLLO KOSHER	$40.000
1/2 POLLO KOSHER	$73.000
CHORIZO KOSHER	$18.000

SIN SUPERVISIÓN NI CERTIFICACIÓN. DISPONEMOS DE UNA PARRILLA, VAJILLA Y UTENSILIOS DE COCINA QUE SÓLO SE UTILIZAN PARA MANIPULAR LA CARNE KOSHER.

NO SUPERVISION OR CERTIFICATION. *WE PROVIDE A GRILL, DISHWARE, AND COOKING UTENSILS USED EXCLUSIVELY FOR HANDLING KOSHER MEAT.*

POSTRES DESSERT

QUESO Y DULCE
QUESO FRESCO CON DULCE DE BATATA O MEMBRILLO
TRADITIONAL DESSERT COMBINING SOFT, FRESH ARGENTINIAN CHEESE AND QUINCE OR SWEET POTATO JAM $17.000

HELADO FREDDO
"FREDDO" ICE CREAM $18.000

ENSALADA DE FRUTA
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN
FRESH FRUIT SALAD $17.000

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO
WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM $25.000

EGOÍSTA DE CHOCOLATE CON HELADO
WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM $22.000

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS $18.000

CREPE PIEGARI
PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO
VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT $25.000

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI
CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE
OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU $26.000

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO
WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM $22.000

FLAN CASERO
HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL) $14.000

POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"
ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS $19.000

TIRAMISÚ TRADICIONAL
CON BIZCOCHO DE VAINILLA, MOUSSE DE CAFÉ Y MASCARPONE ITALIANO
SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE $25.000

ZABAGLIONE
YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA
ITALIAN CUSTARD $19.000

DON PEDRO
HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES
VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS $19.000

MOUSSE CASERO
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE $18.000

TOSCANA
SAMBAYÓN, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO
ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE $18.000

FIORENTINA
SAMBAYÓN, HELADO, CASTAÑAS Y CHOCOLATE
ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE $18.000

PICCOLA
MERENGUE, HELADO Y SAMBAYÓN FRÍO
MERINGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE $18.000

PIEGARI

LIMONATA
MOUSSE DE LIMÓN, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
LEMON MOUSSE, MERINGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING $18.000

AMARETTO
MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS $18.000

MERINGATA
MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CARAMELO
MERINGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL TOPPING $18.000

CARAMELATA DE FRAGOLA
FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS $24.000

BISCUIT FREDDO
MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERINGUE AND CHOCOLATE TOPPING $18.000

PROFITEROLES
MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BAÑADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE $25.000

CRÉPE VENECIANO
PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM $22.000

FRAGOLATA ALLA PANNA
FRUTILLAS CON CREMA
STRAWBERRIES AND CREAM $21.000

CANNOLIS
MASA EN FORMA DE TUBO RELLENO DE CREMA DE RICOTA, CHIPS DE CHOCOLATES Y PISTACHOS
TUBE-SHAPED DOUGH FILLED WITH RICOTTA CREAM, CHOCOLATE CHIPS AND PISTACHIO $19.000

PALLONCINO DI CIOCOLATTO
GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYÁ
CHOCOLATE BALLOON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE $26.000

MOUSSE AL PISTACHO
MOUSSE CASERO DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO
PISTACCHIO AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE $28.000

DEGUSTACIÓN DE POSTRES para compartir
TORTA HÚMEDA, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, TORTA DE MANZANA, MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y FRUTAS
DESSERT TASTING: CHOCOLATE CAKE, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, ICE CREAM, APPLE PIE,
CHOCOLATE MOUSSE, FRESH FRUIT TO SHARE $86.000

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir
PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CARAMELO, SAMBAYÓN, FRUTAS SECAS Y DE ESTACIÓN CON HELADO
APPLE PANCAKE, CARAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE $91.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO
COFFEE $5.500

CAFÉ EXPRESSO
COFFEE $5.000

CAFÉ DOBLE
COFFEE $6.000

CAPUCCINO
CAPUCCINO $7.000

CAFÉ EXPRESSO ITALIANO
ITALIAN EXPRESS COFFEE $7.000

TÉ
TEA $5.000

Cabrales