



---

## SUGERENCIAS

---

### BURRATA

En colchon de rucula, tomates cherry y jamón crudo  
*Burrata with arrugula, cherry tomatoes and prosciutto*

\$26.300

---

#### ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)

*Special Creole Beef short ribs*

\$45.700

#### COSTILLAS CORDERO PATAGONICO

*Patagonian Lamb Chops*

\$32.000

#### COLITA DE CUADRIL AHUMADA CON PAPAS RUSTICAS Y PAPAS A DOS TIEMPOS (para compartir)

*Smoked Tail of Rump with rustic potatoes and premium french fries  
to Share*

\$47.300

#### PARRILLADA PIEGARI

(para 2 a 3 personas)

Carnes asadas, achuras, empanadas,  
ensaladas y papas fritas  
*Assorted variety meats, turnovers,  
salad and french fries*

\$94.500

#### PARRILLADA DE VERDURAS

(para 2 a 3 personas)

Portbello, Cebolla, Morrones, Zucchini, Berenjena,  
Esparragos, Choclo, Zanahoria, Calabaza  
*grilled barbecued vegetables*

\$17.500

---

### CARNE KOBE-BEEF

#### BIFE DE CHORIZO (370g)

*New York steak*

\$115.500

#### OJO DE BIFE (370g)

*Rib eye steak*

\$115.500

---

### DEGUSTACIÓN DE CORTES

Fino de bife, fino de ojo de bife, 1/2 asado banderita, 1/2 ribs de cordero,  
1/2 matambrito de cerdo y ensalada o papas fritas

*Selected cuts of meats*

\$78.800



## ENTRADAS FRÍAS

COLD  
APPETIZERS

### MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

*Mozzarella, tomatoes, basil and olive oil*

Porc.  
individual

Para  
2 personas

\$12.300 \$18.800

### VARIEDAD DE BRUSCHETTAS

Jamón crudo, mozzarella de bufala, salmón ahumado y berenjena siciliana

*Prosciutto, bufala mozzarella, smoked salmon and sicilian style eggplant*

\$14.000 \$22.000

### CARPACCIO DE LOMO

Finas láminas de lomo de novillito marinadas en jugo de limón con rúcula, parmesano y alcaparras

*Tenderloin beef slices marinated in lemon juice with rocket, capers and parmesan*

\$20.800 \$26.000

### JAMÓN CRUDO NACIONAL

Jamón crudo nacional

*Argentine ham*

\$13.000 \$15.600

### JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)

Jamón crudo

*Italian ham*

Precio Mercado

### BERENJENAS A LA SICILIANA



*Roasted bell peppers, onions and eggplant*

\$6.300 \$9.400

### JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA

Antipasto de jamón crudo , mozzarella, tomates secos y olivas

*Prosciutto, mozzarella sundried tomatoes and olives starters*

\$13.000 \$21.200

### ANTIPASTO

Variedad de quesos, fiambres y vegetales

*Assorted italian cold cuts, cheese and vegetables to share*

\$19.900 \$31.500



## ENTRADAS CALIENTES

HOT  
APPETIZERS

### PROVOLETA PIEGARI

Con tomates secos

Grilled provolone cheese slice with sundried tomatoes

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$10.000

### HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA



Hongos portobello asados con reducción de balsámico

Grilled Portobello mushrooms with balsamic syrup

\$7.800

\$12.200

### EMPANADAS CASERAS

Carne cortada a cuchillo, cordero, caprese, queso y cebolla jamón y queso

Meat, lamb, caprese, onion and cheese, or ham and cheese argentine empanadas

\$2.400

### RABAS A LA ROMANA

Aros de calamar fritos a la romana

Fried battered calamari

\$15.600

\$24.500

### BUÑUELOS DE ESPINACA

Spinach fritters

\$5.900

\$9.400

### BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled spinach fritters - Gluten Free



\$5.900

\$9.400

### BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA

Libres de Gluten - Apto Celiacos

Grilled pumpkin fritters - Gluten Free



\$5.900

\$9.400



## ENSALADAS

SALADS

### CÉSAR CON LANGOSTINOS

*Prawns Cesar salad*

Porc.  
individual

Para  
compartir

\$10.500 \$15.800

### CÉSAR CON POLLO

*Chicken Cesar salad*

\$9.300 \$12.200

### CÉSAR

Lechugas mixtas, aderezo César, crutones de pan de campo, anchoas y queso parmesano

\$7.200 \$9.300

### ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes



\$5.500 \$7.200

### COLE SLAW

Zanahoria, repollo colorado y blanco con aderezo especial

\$5.200

### RECOVA

Espinaca fresca, palta, tomates, queso de cabra y reduccion de aceto balsámico

\$7.400 \$9.300

### ROMANA

Rúcula y queso parmesano

\$7.400 \$9.300

### ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO

Pollo grillado, chochlo, huevo duro, lechuga, panceta agumada,cebolla morada, palta tomato cherry

\$11.000

### PACIFICO CON SALMON GRILLADO

Salmon Grillado,huevi poche, rúcula, queso parmesano y tomates cherry

\$16.200

### CAPRESE

Tomates, bocconcini de mozzarella, albahaca pimienta negra y aceite de oliva

\$6.700 \$8.900

### NÓRDICA

Espinaca, ricota, cebolla morada, salmón ahumado, semillas de sésamo y vinagreta de mostaza

\$14.600

### TRADICIONAL (para armar a gusto)

\$6.900 \$9.300

### ESPECIAL

con palmitos, aceitunas,queso de cabra, esparragos pollo, atun, chapigñon

\$7.900 \$14.500

**PARRILLA AL CARBÓN**  
CHARCOAL GRILL



**ACHURAS/ENTRAILS**

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
<b>CHORIZO CASERO</b> <i>Pork and beef sausage</i>	\$2.800	
<b>CHORIZO AL PAN</b> <i>Sausage on bread</i>	\$3.800	
<b>MORCILLA</b> <i>Traditional black sausage</i>	\$2.700	
<b>MOLLEJAS</b> <i>Heart sweetbreads</i>	\$12.700	\$19.500
<b>CHINCHULINES TIERNIZADOS</b> <i>Grilled Trip intestines</i>	\$7.500	\$10.000
<b>RIÑONCITOS AL GUSTO</b> Parrilla, provenzal o al vino blanco <i>Your Choice: grilled kidneys or provencale or wine sauce</i>	\$7.500	\$10.000
<b>SELECCIÓN DE ACHURAS</b> Mollejas, riñoncitos, chinchulines, chorizo, morcilla y salchicha parrillera <i>Grill starters selection to share: sweetbreads, kidneys, veal intestines, black and pork sausage</i>		\$30.000

**VACUNO PREMIER/PREMIER BEEF**

<b>BIFE DE CHORIZO PREMIER (400 GRS)</b> <i>Boneless rib steak (New York steak)</i>	\$ 31.400
<b>OJO DE BIFE PREMIER (400 GRS)</b> <i>Rib eye steak</i>	\$ 31.400

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



### VACUNO/BEEF

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>New York steak</i>	\$20.900	
OJO DE BIFE (400g) <i>Rib eye steak</i>	\$20.900	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-Bone steak</i>	\$45.900	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-Bone steak</i>	\$29.700	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>Filet Mignon</i>	\$27.900	
BIFE DE LOMO (600 GRS) <i>Filet Mignon</i>	\$43.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>Australian Rib eye steak</i>	\$49.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>Beef short ribs "banderita"</i>	\$21.900	\$33.300
BABY BEEF (550g/1100g) <i>Double size rib bonless steak</i>	\$28.200	\$44.500
PICAÑA/PUNTA DE S (400 GRS) <i>Rump cap</i>	\$27.500	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>Ribe eye whit bone</i>	\$31.500	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>Flank steak</i>	\$30.700	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>Beef tenderloin, vegetables and bacon skewer</i>	\$32.700	

## PARRILLA AL CARBÓN CHARCOAL GRILL



### POLLO/CHICKEN

Porc. individual Tradicional p/compartir

#### POLLO CON GUARNICIÓN

*Chicken*

1/4 de pollo con guarnición	\$12.600
1/2 pollo con guarnición	\$21.200

#### BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLAS

Pollo pechuga, cebolla, morron y panceta \$15.900

### CORTES DE CERDO/PORK

#### CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA

Pork rack with homemade BBQ sauce \$18.900

#### BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA

Spiedini pork tenderloin with bacon and plums \$21.000

#### MATAMBRITO DE CERDO

Pork ank steak \$19.200

### PESCADO/FISH

#### PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS

Salmón, langostinos, pulpo español, calamarettes,  
labadejo, rabas, papas al natural, cebolla  
y morones asados

*Premium fish BBQ* \$54.000 \$99.600

#### FILET DE PACU

Con Guarnicion \$25.200 \$47.300

#### SALMÓN ROSADO

Con Guarnicion \$37.800 \$60.900

#### BROCHETTE DE SALMON CON PAPAS REJILLAS

Salmon, cebolla y morron \$37.000

### OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS/OTHER

#### COSTILLAS DE CORDERO PATAGONICO

Lamb chops \$32.000

#### DEGUSTACIÓN DE CORTES

fino de bife, fino de ojo de bife, ½ asado banderita,  
½ ribs de cordero, ½ matambrito de cerdo

Selects cuts of meat \$78.800



## PASTA ARTESANAL

HAND MADE  
PASTA

### CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASILICO

Fina pasta casera con salsa de tomates y albahaca

Porc. individual	Para compartir
\$15.600	\$23.500

### RAVIOLES DE CORDERO

Rellenos de cordero con crema de hongos

\$19.700	\$28.700
----------	----------

### SORRENTINOS A LA FRANCESA

Raviolones rellenos de jamón y mozzarella gratinados con salsa bechamel, jamón y parmesano

\$22.600	\$32.300
----------	----------

### RAVIOLES A LA SCROFFA

Rellenos de Espinaca y Ricotta  
Gratinados con Salsa Pomodoro, Crema y Parmesano

\$18.400	\$27.600
----------	----------

### PASTA CON BROCOLI AGLIO E OLIO

Pasta seca de semola sateado con oliva, ajo albahaca, nueces y brocoli



\$19.200	\$27.300
----------	----------

## PASTA ARTESANAL APTO CELIACOS



HAND MADE  
PASTA  
SUITABLE CELIACS



### FETTUCCINI POMODORO

Fetuccini artesanales sin T.A.C.C.  
acompañado de salsa pomodoro apto celíacos

Porc. individual	Para compartir
\$16.800	\$24.900

### ÑOQUIS DE PAPA

Ñoquis de papa libres de gluten  
acompañado de salsa pomodoro apto celíacos

\$16.900	\$24.800
----------	----------

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN  
CONSULTAR POR MAS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



## RISSOTTOS

RISSOTTO PRIMAVERA  
base de arroz azafranado y  
verduras seleccionadas

<i>Rice with saffron and selected vegetables</i>	\$20.000	\$33.000
--	----------	----------

RISSOTTO FUNGHI  
base de arroz azafranado y  
hongos

<i>Rice with saffron and mushrooms</i>	\$26.500	\$39.700
--	----------	----------

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS







<b>COCINA</b> <i>OTHER SPECIALITIES</i>	MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$20.000	\$28.400
	<i>Breaded sliced tenderloin with side order</i>		
	<hr/>		
	MILANESAS NAPÓLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA	\$24.000	\$34.900
	<i>Sirloin Parmegiana With Pasta</i>		
	<hr/>		
	SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN		
	<i>Breaded chicken breast with side order</i>		
		\$16.800	\$24.200

### GUARNICIONES Y VEGETALES

	Porc. individual	Tradicional p/compartir
MORRONES A LAS BRASAS Roasted red peppers	\$4.200	\$8.300
PAPAS A LA CREMA Potato gratin with cream and parmesan cheeses	\$ 4.500	
VEGETALES A LAS BRASAS Assorted grilled vegetables	\$6.300	\$8.200
PAPAS AL PLOMO RELLENAS Baked potatoes stuffed with cream cheese, green onion and parmesan cheese	\$6.200	
ESPINACAS AL GUSTO Aglio olio o a la crema Choice of spinnach: sauteewith garlic and olive oil or cream	\$6.300	\$11.000
PURÉ de papas, batatas y/o calabaza Meshed potatoes, sweet potatoes and/or pumpkin	\$5.300	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>French gaufrette fries</i>	\$4.500	\$5.800
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN Traditional french fries/potatoes fries	\$4.500	\$5.800
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS Spanish style fries	\$4.500	\$5.800
BROCCOLI AL GUSTO Aglio olio, a la parmesana o al natural Broccoli with garlic and olive oil, or baked with parmesan cheese, or steamed	\$6.300	\$11.900

*SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE*

\$2750

*Precios expresados en pesos argentinos  
(prices are expressed in Argentinean pesos)*

# PIZZA

## PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

### MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA

\$18.600

### NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE

\$20.600

### FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO

\$20.600

### RUCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$21.900

### BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

\$31.800

### VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRON, CEBOLLA, CALABAZA, BROCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY]

\$19.500

### POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS PORTOBELLO SALTEADOS

\$19.500

### MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO

\$24.000

### AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS

\$24.000

### EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN COCIDO, MORRONES, ESPINACA

\$4.100

### EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATUN

\$7.700



**POSTRES/ DESSERT**Porc.  
individual

<b>QUESO Y DULCE</b> Queso fresco con dulce de batata o membrillo <i>Traditional dessert combining soft fresh argentine cheese and quince or sweet potatoes jam</i>	\$6.800
<b>HELADO FREDDO</b> <i>"Freddo" Ice Cream</i>	\$5.900
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> Ensalada de frutas frescas de estación <i>Fresh fruits salad</i>	\$7.300
<b>PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO</b> <i>Warm crepe with apples, caramel and ice-cream</i>	\$7.300
<b>EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO</b> <i>Warm chocolate Vulcano served with ice-cream</i>	\$7.300
<b>TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE</b> c/helado <i>Chocolate fudge cake with ice-cream and berries coulis</i>	\$6.500
<b>CREPÉ PIEGARI</b> Panqueques tibios rellenos de dulce de leche, con salsa de chocolate, nueces y helado <i>Vainilla ice-cream and almond dessert</i>	\$9.500
<b>TIRAMISÚ HELADO PIEGARI</b> Con vainillas, café, licor, helado y chocolate <i>Our ice version of the tiramisú</i>	\$9.600
<b>TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO</b> <i>Warm apple tart with ice-cream</i>	\$7.300
<b>FLAN CASERO</b> <i>Homemade custard (creme caramel)</i>	\$4.500
<b>POSTRE ALMENDRADO EL FUNDADOR</b> <i>Almond ice cream topped with crispy almonds</i>	\$5.500
<b>TIRAMISÚ TRADICIONAL</b> Con biscocho de vainilla, mouse de café y mascarpone italiano <i>Sponge cake, coffee cream and chocolate, italian mascarpone</i>	\$9.600
<b>ZABAGLIONE</b> Yema de huevo, azucar y marsala <i>Italian Custard</i>	\$6.200
<b>DON PEDRO</b> <i>Helado de crema amaricana, whisky, crema y nueces Vainilla Ice Cream crema amaricana, whisky, whipped cream and walnuts</i>	\$6.600
<b>MOUSSE CASERO</b> <i>Homemade chocolate mousse, black chocolate</i>	\$6.100
<b>TOSCANA</b> <i>Sambayon, helado, frutilla, almendras y salsa de caramelo Zabaione, ice cream, strawberries and caramel sauce</i>	\$6.100
<b>FIorentina</b> Sambayon, helado, castañas y chocolate <i>Zabaione, ice cream, chestnuts and chocolate</i>	\$6.100

**POSTRES/ DESSERT**Porc.  
individual**PICCOLA**

Merengue, helado, y zambayon frio

*Meringue, ice cream and cold zabaione* \_\_\_\_\_ \$6.400**LIMONATA**

Mousse de limon, merengues, helado y salsa de frutos rojos

*Lemon mousse, meringue, ice cream y berries topping* \_\_\_\_\_ \$6.400**AMARETTO**

Mousse de chocolate, helado y amaretis

*Chocolate mousse, ice cream and amaretti-almonds biscuits* \_\_\_\_\_ \$6.400**MERINGATA**

Merengue, helado, frutilla, crema y salsa de caramelo

*Meringue, ice cream, strawberries, and caramel topping* \_\_\_\_\_ \$6.400**CARAMELLATA DE FRAGOLA**

Frutillas flambeadas con helado y almendras

*Glaced strawberries with ice cream and almonds* \_\_\_\_\_ \$7.500**BISCUIT FREDDO**

Mousse de chocolate, helado, merengues y salsa de chocolate

*Chocolate Mousse, ice cream, meringue and chocolate topping* \_\_\_\_\_ \$6.100**PROFITEROLES**

Masa dulce rellena de crema de pastelera, bañada en chocolate y helado de crema amaricana

*Sweet doogh balls filled with custard cream, ice cream and chocolate sauce* \_\_\_\_\_ \$6.200**CREPE VENECIANO**

Panquque, helado, salsa de naranja y crema pastelera

*Pancake, ice cream, orange sauce and custard cream* \_\_\_\_\_ \$6.800**FRAGOLATA ALLA PANNA**

Frutillas con crema

*Strawberries and cream* \_\_\_\_\_ \$6.800**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, pistachio* \_\_\_\_\_ \$6.200**PALLONCINO DI CIOCOLATTO**

Globo de Chocolate derretido con cheesecake de maracuya

*Chocolate balloon that melts into passion fruit cheesecake* \_\_\_\_\_ \$9.500**DEGUSTACION DE POSTRES para compartir**

Torta Humeda, Cheesecake, Key Lime Pie, Tiramisu, Torta Manzana, Mousse de chocolate, Helado y Frutas

*Dessert Tasting: Chocolate Cake, cheesecake, key lime pietiramisu, Ice crem, Apple Pie, Chocolate Mousse, Fresh Fruit . to share* \_\_\_\_\_ \$34.400**PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir**

Panqueque de manzana, salsa de caramelo, sambayon, frutas secas y de estacion con helado

*Apple pancake, caramel sauce, zabaione, ice cream and assorted fruits. to share* \_\_\_\_\_ \$35.000**CAFÉ/TÉ ESPECIALES**  
COFFEE & SPECIAL TEAS**CAFÉ EXPRESSO JARRITO**

Coffee \_\_\_\_\_ \$2.700

**CAFÉ EXPRESSO**

Coffee \_\_\_\_\_ \$2.600

**CAFE DOBLE**

Coffee \_\_\_\_\_ \$3.200

**CAPUCCINO**

Capuccino \_\_\_\_\_ \$3.500

**TÉ**

Tea \_\_\_\_\_ \$2.600

**CAFE EXPRESSO ITALIANO**

Italian Express Coffee \_\_\_\_\_ \$3.500