



*-Entradas-*

PROVOLETA RELLENA: Chorizo colorado, ensalada de vegetales asados.

**\$ 9.500**

CREPE DE TRUCHA: Emulsión de zanahoria y almendras tostadas.

**\$ 9.000**

EMPANADA CUYANA: carne picada a cuchillo, cebolla de verdeo, masa casera acompañada salsa regional.

**\$ 7.200**

MIX DE VERDES: Tomates hidratados macerados en aceite arbequina, olivas negras, crutones de pan, escamas de queso.

**\$ 6.500**

*-Principal-*

RIBEYE: Corte de lomo sin hueso, salsa tambo, papas en manteca de jarilla.

**\$ 21.000**

TAGLIATELLES TINTA DE CALAMAR: Salsa de camarones, cebolla de verdeo.

**\$ 17.000**

BONDIOLA BRASEADA: Puré de calabaza, cebollitas asadas y brotes de verdes.

**\$ 16.500**

PANZZOTIS DE PUERRO RICOTA Y NUEZ: Salsa bechamel, puerro fresco y tomates al confitados.

**\$ 14.500**

PESCA DEL DIA: Abadejo acompañado de ensalada tibia de qui nua roja espinaca sobre puré de papas.

**\$ 19.000**

*-Postre-*

CRUMBLE DE MANZANA Y CANELA: Acompañado de helado artesanal.

**\$ 7.600**

CREME BRULE: Quemado con azúcar orgánico, fruto rojo y menta fresca.

**\$ 7.000**

PANQUEQUES DE FRUTILLAS Y CREMA ESPECIADA: hilos de miel de caña.

**\$ 6.500**

*Anbequina*  
comidas y vinos



*-Menú infantil-  
hasta 12 años*

MILANESA DE CARNE: Acompañado de papas fritas caseras.

SPAGUETIS AL HUEVO: Salsa roja o crema de leche

*-Incluye bebida y postre-*

**\$ 13.500**

*-BEBIDAS SIN ALCOHOL-*

AGUA 500 CC con/sin gas	\$ 2.500
AGUA SABORIZADAS	\$ 2.500
GASEOSAS	\$ 3.000

*-CERVEZAS-*

CERVEZA CORONA	\$ 4.500
CERVEZA QUILMES	\$ 3.500

*-COCTEL-*

APEROL SPRITZ: Aperol + espumante+ soda + rodaja de naranja	\$ 7.200
FERNET BRANCA: Branca + coca cola	\$ 7.000
CUBA LIBRE: Ron Añejo + coca cola	\$ 7.200
GEN-TONIC: Beefeater + tónica	\$ 7.200

*Anbezquina*  
comidas y vinos



*-MENU CRIOLLO-*

*-DOMINGOS Y FERIADOS-*

**RECEPCION:**

Pan de campo y escabeches de montaña.

**ENTRADA:**

Empanadas Cuyanas carne picada a cuchillo al horno de barro.

**PRINCIPAL: "COCINA DE FUEGOS"**

CORTES DE CARNES A LAS BRASAS: chorizo, morcilla, matambrito de cerdo, vacío, costillas banderitas.

*-Acompañado-*

Ensalada de hojas verde, tomates y aros de cebolla.

Vegetales asados al rescoldo.

**POSTRE:**

SUGERENCIA DEL CHEF

*-No Incluye bebida -*

*\$ 27.000 por persona*

*\$ 45.000 para compartir*

*-Menú infantil-*

*hasta 12 años: \$ 15.000*

*Anbequina*  
comidas y vinos