



-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 quinoa 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

Arbequina
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-

APEROLSPRITZ: 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



-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

Arbequina
comidas y vinos