

DE MOÑO ROJO



Grill & Bar

MENÚ INTERACTIVO

¡Haz click y disfruta de la experiencia!
Navega por nuestro menú interactivo
y encuentra la combinación perfecta.



**Almuerzos
& Cenas**

Bebidas

Café

**Desayunos
& Meriendas**



Opciones sin TACC



Opciones sin lactosa



ALMUERZOS Y CENAS

ENTRADAS



DUO DE EMPANADAS CRIOLLAS  **\$10.000**

Carne de ternera, cebolla, olivas verdes enteras sin carozo, huevo duro y especias.



RABAS CROCANTES  **\$13.000**

Con dip de mayonesa de hierbas y gajos de limón.



PAPAS RÚSTICAS **\$12.000**

Con queso cheddar, panceta y cebolla de verdeo.



PROVOLETA GRILLADA A LA LEÑA  **\$15.000**

Con tomate y gremolata de almendras.

Nuevo
MOLLEJAS LAQUEADAS  **\$17.000**

Con reducción de aceto y piperrada.

Nuevo
LANGOSTINOS CROCANTES **\$19.000**

Con panko palta y teriyaky.

Nuevo
TOMATICAN SANJUANINO  **\$12.000**

Tomates salteados con cebollas, pimientos asados y huevo

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

ENSALADAS Y SOPAS



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO  **\$20.000**

Hojas verdes, queso cremoso, tomate, palta y mix de semillas.



ENSALADA DE MOÑO ROJO **\$16.000**

Couscous, rúcula, choclo, tomates grillados, parmesano granulado, palta, almendras tostadas y calabazas asadas acompañada de dip de pimientos ahumados.



ENSALADA CESAR **\$16.000**

Con hojas verdes, croutones, láminas de parmesano, pollo a la leña y aderezo cesar.

SANDWICH



HAMBURGUESA DMR **\$15.000**

Doble medallón, hongos, laminados, queso atuel y aderezo mil islas en pan ahumado.



SANDWICH DE LOMO DE NOVILLO CON PAN DE PARMESANO **\$16.000**

Tomate, lechuga, jamón cocido y queso tybo con papas fritas.

PRINCIPALES

▶ CORTES A LA LEÑA



PUNTA ESPALDA A LA LLAMA CORTE SANJUANINO   **\$23.000**

Acompañado de guarnición y dressing. *(consultar disponibilidad).*



SALMÓN ROSADO   **\$28.000**

Acompañado de guarnición y dressing.

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas



OJO DE BIFE

\$25.000

Acompañado de guarnición y dressing.



CORTE ESPECIAL: CEJA

\$25.000

Acompañado de guarnición y dressing.

Nuevo

RIBS DE CERDO

\$18.000

Con barbacoa casera. Guarnición a elección.

Nuevo

LOMO DE NOVILLO

\$24.000

Con guarnición y dressing.

▶ PLATOS DE AUTOR



LASAGNA DE HONGOS

\$22.000

Con cebolla salteada y muzzarella en salsa crema de alcachofa.



RISOTTO DE MAR

\$17.000

Arroz carnaroli con frutos de mar como langostinos, mejillones, calamar y berbecho, terminado con manteca y queso parmesano.



CANELONES DE ESPINACA Y QUESO CREMA

\$17.000

Masa a base de harina de lino con relleno de espinaca y queso crema con salsa romesco.

Nuevo

LOMO CON PESTO DE PISTACHOS

\$25.000

Con ajos asados sobre cremoso de Humita.

Nuevo

CABUTIA RELLENA

\$16.000

Con vegetales gratinados y Muzzarella.

Nuevo

SORRENTINOS DE TRUCHA Y PESCA BLANCA

\$18.000

Bañados con crema de hierbas cherries asados.

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

GUARNICIÓN



- Puré de batata, tomillo y miel.
- Ensalada fresca de tomate, hojas verdes y cebolla morada.
- Papas fritas.
- Papa rellena de choclo, cheddar, verdeo, panceta, nuez, queso crema, mozzarella.
- Ensalada de choclo, pepino, tomate, zanahoria y huevo.
- Vegetales Asados: pimiento rojo, pimiento verde y cebolla morada.
- Rúcula y parmesano.
- Aligot de papas: pure de papas, queso provolone y muzarella.

POSTRES



TARTA SUSPIRO DE LIMÓN **\$9.000**

Suave curd de limón acompañado de ganache de menta peperina.



DEGUSTACIÓN REGIONAL **\$9.000**

Flán clásico con dulce de leche, vigilante de membrillo y batata, tarta de ricota, higo en almíbar, frutos secos y salsa caramelo de amaretto.



HELADOS ARTESANALES  **\$9.000**

Sabores: Pomelo & Campari | Bananita Dolca | Choco Amaretto | Manzana verde y Pera | Manzana verde y Membrillo | Frutilla y Albahaca | Frutilla y Malibú | Pistacho

Nuevo

DOMO DE CREMA TOFFE **\$9.000**

corazón de café, bañada en caramelo con crema de baileys.

Nuevo

MOUSSE DE COCO Y CENTRO DE NUTELLA  **\$9.000**

sobre marquise de chocolate con crocante de avellanas, castañas y salsa de chocolate.

Nuevo

FLAN CREMOSO DE DULCE DE LECHE  **\$9.000**

con frosting de naranjas.

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

BEBIDAS

SIN ALCOHOL



GASEOSA x 500cc	\$3.500
AGUA SIN GAS x 500cc	\$2.500
AGUA CON GAS x 500cc	\$2.500
AGUA SABORIZADA x 500cc	\$3.000
AGUAS SAB. ARTESANAL x 350cc	\$3.000
• Menta y lima • Maracuyá y pomelo • Pepino y limón	
AGUAS SAB. ARTESANALES JARRA	\$9.500
RED BULL x 250cc	\$5.500

CERVEZAS

NACIONALES

ANDES ORIGEN Rubia 473cc	\$4.500
ANDES ORIGEN IPA 473cc	\$4.500
ANDES ORIGEN Negra 473cc	\$4.500
QUILMES 473cc.	\$3.500



INTERNACIONALES

STELLA ARTOIS Lata 473cc	\$4.500
CORONA 330cc	\$4.500
STELLA ARTOIS Chalice	\$4.500



Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

VINOS

VINO DE MOÑO ROJO



CEPAS TINTAS

DE MOÑO ROJO CABERNET FRANC SP	\$23.000
DE MOÑO ROJO BLEND CABERNET - CABERNET P	\$17.000
DE MOÑO ROJO BLEND X SUPER PREMIUM	\$23.000
DE MOÑO ROJO SUPER GSM	\$23.000
DE MOÑO ROJO BLEND BORDOLES PREMIUM	\$17.000
DE MOÑO ROJO SYRAH PREMIUM	\$17.000
DE MOÑO ROJO SYRAH SUPER PREMIUM	\$23.000
DE MOÑO ROJO PETIT VERDOT PREMIUM	\$17.000
DE MOÑO ROJO MALBEC SUPER PREMIUM	\$23.000
DE MOÑO ROJO MALBEC PREMIUM	\$17.000
DE MOÑO ROJO PINOT NOIR PREMIUM	\$17.000
DE MOÑO ROJO GRENACHE PREMIUM	\$17.000

OTRAS CEPAS

DE MOÑO ROJO ROSE P	\$17.000
DE MOÑO ROJO MRV (BLANCO)	\$17.000
DE MOÑO ROJO ALBARIÑO (BLANCO X 500 CC)	\$10.000



COPA DE VINO

\$7.000

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

ESPUMANTES

SALENTEIN Extra brut. Bodega Salentein	\$25.000
BARON B. Bodega Baron B	\$50.000

CHARDONNAY

PYROS APELLATION CHARDONNAY. Bodegas Pyros Wine	\$25.000
DESFACHATADOS CHARDONAY. Bodega Desfachatados Wine	\$18.000
GRAN SOMBRERO. Bodega Huantala Wines	\$27.000

SAUVIGNON BLANC

SALENTEIN RESERVA SAUVIGNON BLANC. Bodega Salentein	\$25.000
---	----------

OTRAS CEPAS BLANCAS

CAFAYATE TERROIR DE ALTURA TORRONTÉS. Bodega Etchart	\$25.000
--	----------

MALBEC

PAZ RESERVA MALBEC. Bodega Finca las Moras	\$25.000
MIL VIENTOS BARRICA. Bodega Merced del Estero	\$30.000
LAS PERDICES RESERVA MALBEC. Bodega Viñas Las Perdices	\$30.000
RUTINI RESERVA MALBEC. Bodega La Rural	\$55.000
PYROS APELLATION. Bodega Pyros Wine	\$25.000
SALENTEIN RESERVA MALBEC. Bodega Salentein	\$25.000
PYROS BLOCK N° 4 MALBEC	\$45.000
TOIA GRAN MALBEC. Bodega Putruele	\$48.000
PUTRUELE RESERVA MALBEC. Bodega Putruele	\$17.000
ZUCCARDI Q MALBEC. Bodega Zuccardi	\$50.000
DV CATENA MALBEC - MALBEC	\$50.000
GRAN SOMBRERO. Bodega Huantala Wines	\$27.000

CABERNET SAUVIGNON

MIL VIENTOS CRIADO EN BARRICA. Bodega Merced del Estero	\$30.000
---	----------

DULCE

SANTA JULIA DULCE NATURAL. Bodega Santa Julia	\$16.000
PUTRUELE TARDIO DE ABRIL. Bodega Putruele	\$10.000

SYRAH

PYROS APELLATION SYRAH. Bodega Pyros Wine	\$25.000
TOIA GRAN SYRAH. Bodega Putruele	\$48.000

CABERNET FRANC

GRAN SOMBRERO. Bodega Huantala Wines	\$27.000
--------------------------------------	----------

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

COCKTAILS | Clásicos



FERNET BRANCA Y COLA	\$8.000
MINT TONIC Brancamenta Ricetta Italiana	\$8.000
NEGRONI CARPANO Carpano Rosso	\$13.000
MOJITO Coco - Maracuyá - Frutos Rojos con Malibu	\$8.000
DAIQUIRI Frutilla - Durazno - Ananá	\$8.000
CAMPARI TONIC	\$8.000
GIN BEEFEATER	\$11.000
GIN BOMBAY SAPPHIRE	\$15.000
GIN TANQUERAY	\$15.000
GIN PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES	\$15.000
APEROL SPRITZ	\$8.000



WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$13.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$9.000
CHIVAS REGAL 12 YEARS	\$10.000
CHIVAS REGAL 18 YEARS	\$30.000
JIM BEAM BOURBON	\$9.000
JAMENSON	\$10.000
BALLANTINES	\$7.000
JACK DANIELS TENNESSEE	\$12.000
GLENFIDDICH 12 YEARS	\$20.000
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$40.000
GLENLIVET 15 AÑOS	\$23.000



Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

DESTILADOS

VODKA ABSOLUT	\$8.000
PISCO MISTRAL	\$8.000
TEQUILA JOSÉ CUERVO 1800	\$13.000
TEQUILA JOSÉ CUERVO DORADO	\$13.000
GRAND MARNIER	\$13.000
LICOR JAGERMEISTER	\$11.000
AMARULA	\$10.000
BAILEY´S	\$10.000



JARRAS

SALBAHAJE Gin, malibú, sirope de menta y jengibre, vino blanco De Moño Rojo Pedro Ximenez.	\$20.000
---	----------

SUSPIRO DE PASIÓN Vodka, grappa, jugo de pomelo, maracuyá, almibar, jugo de limón.	\$20.000
---	----------

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

CAFÉ

CAFÉ **LAVAZZA**

CAFÉ CHICO	\$3.000
------------	---------

CAFÉ MEDIANO	\$3.500
--------------	---------

CAFÉ GRANDE	\$4.000
-------------	---------

TÉ INTERNACIONAL	\$3.500
------------------	---------

SUBMARINO	\$5.000
-----------	---------

MALTEADAS	\$5.000
-----------	---------

- **Oreo:** helado de americana, galletas oreo, leche y crema batida.
- **Frutilla:** helado de frutilla, helado de americana, frutillas, leche y crema batida.
- **Chocolate:** helado de chocolate, helado de americana, leche, hielo y crema batida.

CAFÉ FRAPPÉS	\$4.500
--------------	---------

- **Café Frío:** café frío, leche condensada, leche, espuma, cacao y hielo
- **Baileys:** café frío, leche, baileys, hielo y crema batida.
- **Dulce de leche:** café frío, dulce de leche, leche, hielo y crema batida.

SMOOTHIES	\$5.000
-----------	---------

- **Green:** espinaca, pera, manzana verde, jengibre, miel y agua.
- **Red Fruits:** frutos rojos, avena, banana, leche y miel.



Para apreciar mejor el sabor y aroma se recomienda consumir a 70°.



Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

TIPOS DE CAFÉ

ESPRESSO

Café solo



40ml \$3.000

RISTRETTO

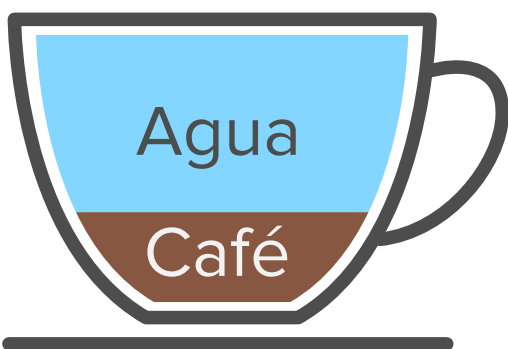
Café intenso



20ml \$3.000

AMERICANO

Café rebajado



40ml \$3.000
135ml\$4.000

MACCHIATO

Café con espuma



40ml \$3.000
135ml\$4.000

DOBLE

Doble ración de café



40ml \$3.000
135ml\$4.000

CORTADO

Café con poca leche



40ml \$3.000
135ml\$4.000

CAFÉ CON LECHE

Mitad café, mitad leche



40ml \$3.000
135ml\$4.000

LÁGRIMA

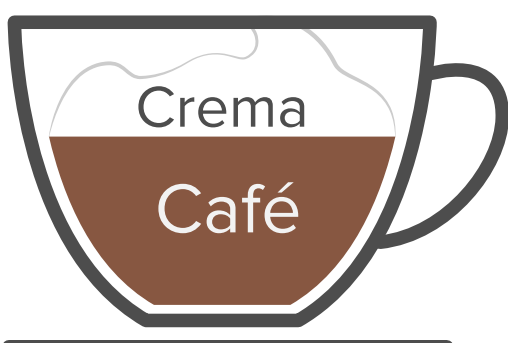
Poco café, mucha leche



40ml \$3.000
135ml\$4.000

ESPRESSO PANNA

Café con crema batida



40ml \$3.000
135ml\$4.000

CAFÉ LATTE

Café con mucha leche
y poca espuma



40ml \$3.000
135ml\$4.000

MOCHA/VIENÉS

Café con chocolate,
leche y espuma



40ml \$3.000
135ml\$4.000

FLAT WHITE

Espresso y leche
emulsionada



40ml \$3.000
135ml \$4.000

CAFÉ FRÍO

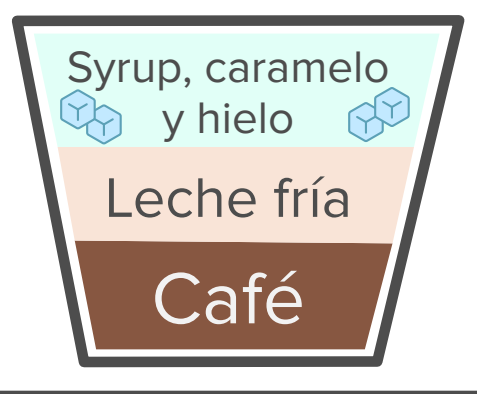
Café, leche condensada,
leche, espuma, cacao y hielo



270ml \$4.500

CARAMEL LATTE FRÍO

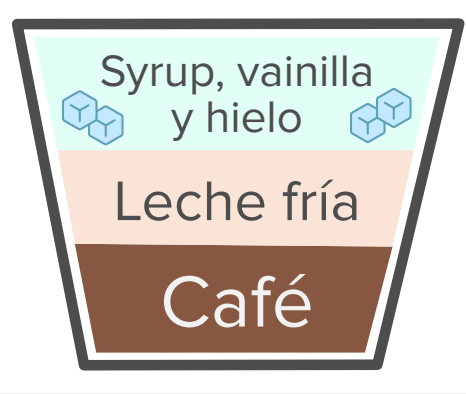
Café, leche fría,
syrup, caramelo y hielo



270ml \$4.500

VAINILLA LATTE FRÍO

Café, leche fría,
syrup, vainilla y hielo



270ml \$4.500

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Desayunos
& Meriendas

DESAYUNOS Y MERIENDAS

PROMOCIONES

PROMO 1

\$7.000

Café o infusión, 2 medialunas y tortita.

PROMO 2

\$7.500

Café o infusión, tostadas de masa madre con queso crema y mermelada casera.
Opcional: Pan integral, lactal o de campo.

PROMO 3

\$10.500

Café o infusión, yogurt natural con granola, fruta de estación y miel.

PROMO 4

\$10.500

Café o infusión, huevos revueltos con jamón y pan de campo.

PROMO 5

\$6.500

Café o infusión, facturas artesanales de dulce de leche y membrillo.

PROMO 6

\$10.500

Café o infusión o gaseosa, con tostada de pan de masa madre con huevo revuelto, palta, cherry y semillas.

PROMO 7

\$9.000

Café o infusión con pancakes esponjoso de vainilla con frutas de estación, ganache de chocolate y crema batidas.

PROMO 8

\$9.000

Café o infusión más tabla selección petit four (6 unidades).

***Adicional jugo de naranja exprimido natural**

\$4.000



DESAYUNO BUFFET DE LUNES A DOMINGOS DE 07 A 11 HS \$23.000

Disponible en nuestro restaurante *La Cava* | PISO -1 Del Bono Park Hotel

OTRAS OPCIONES

Pancakes esponjoso de vainilla con frutas de estación, ganache de chocolate y crema batida.

\$6.500

Tostado clásico de jamón y queso.

\$8.000

Tostadas de masa madre con queso crema y mermelada casera.
Opcional: Pan integral, lactal o campo.

\$4.500

Yogurt natural con granola, fruta de estación y miel.

\$8.000

Huevo revuelto con jamón y pan de campo.

\$7.500

Tostada de pan de masa madre con huevo revuelto, palta, cherry y semillas.

\$7.500

Frutas fileteadas.

\$5.000

¿Sabías que podés pedir leche de almendras, descremada o deslactosada, para combinar tu bebida?



¡ANIMATE Y PROBÁ!

PANADERÍA

MEDIALUNA O TORTITA

\$2.000



Nuestra panificación y pastelería es elaborada de forma artesanal por nuestro equipo.

Almuerzos & Cenas

Bebidas

Café

Desayunos & Meriendas