



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

MERIENDAS

 Opciones sin TACC

 Opciones sin lactosa

 Contiene frutos secos

DE
MOÑO
ROJO

Grill & Bar

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  \$15.000

Con dip de mayonesa de hierbas y gajos de limón.

PAPAS RÚSTICA  \$13.000

Con queso cheddar, panceta y cebolla de verdeo.

PROVOLETA GRILLADA A LA LEÑA   \$17.000

Con tomate y gremolata de almendras.

MOLLEJAS LAQUEADAS    \$18.000

Con reducción de aceto, piperrada y gremolata de pistacho.

LANGOSTINOS CROCANTES  \$19.000

Con panko palta y teriyaky.

NUEVO TABLA SELECCIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES \$22.000
Para dos personas.

ENSALADAS

NUEVO ENSALADA DE LANGOSTINOS \$18.000

Con tomates cherries, tomates asados, croutones de focaccia de olivas negras y escamas de parmesano, acompañado con un dip de crema de dijon y limón.

NUEVO ENSALADA DE HOJAS VERDES Y HONGOS FRESCOS \$18.000

Con bastones de muzzarella fritos y aderezo de morrón.

ENSALADA DE MOÑO ROJO   \$18.000

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

ENSALADA CESAR \$18.000

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

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café











Meriendas

SANDWICH

- NUEVO** SANDWICH DE POLLO \$15.000
Con mayonesa de palta y peperonatta en pan de Focaccia.
- NUEVO** HAMBURGUSA DMR \$19.000
Con cebolla caramelizada, Bacon con miel, pimienta negra y muzzarella en pan de papa.
Acompañado de papas fritas.
- SANDWICH DE LOMO DE NOVILLO CON PAN DE PARMESANO \$21.000
Tomate, lechuga, jamón cocido y queso tybo.
Acompañado de papas fritas.

PRINCIPALES

CORTES A LA LEÑA

- PUNTA ESPALDA A LA LLAMA CORTE SANJUANINO   \$36.000
Acompañado de guarnición y dressing.
Disponible: cenas de lunes a sábados.
Domingo: almuerzo y cena.
- SALMÓN ROSADO   \$32.000
Acompañado de guarnición y dressing.
- OJO DE BIFE   \$38.000
Acompañado de guarnición y dressing.
- CORTE ESPECIAL: CEJA   \$40.000
Acompañado de guarnición y dressing.
- NUEVO** ASADO BANDERITA   \$26.000
Acompañado de guarnición y dressing.

PLATOS DE AUTOR

- NUEVO** SALMÓN CROCANTE CON SEMILLAS \$32.000
Acompañado de puré de zanahorias, cherries asados y vinagreta de limas.
- NUEVO** BONDIOLA DE CERDO CON BARBACOA   \$20.000
Acompañado de guarnición y dressing.
- NUEVO** OJO DE BIFE CON GREMOLATA DE RÚCULA Y CASTAÑAS DE CAJÚ   \$40.000
Acompañado de salteado de hongos y papines andinos.
- NUEVO** PAPPARDELLE SALTEADOS \$18.000
Con rúcula, tomates cherry y queso Atuel.
- LASAGNA DE HONGOS \$23.000
Con cebolla salteada y muzzarella en salsa crema de alcachofa.
- CABUTIA RELLENA  \$18.000
Con vegetales gratinados y Muzzarella.
- RISOTTO DE MAR  \$20.000
Arroz carnaroli con frutos de mar como langostinos, mejillones, calamar y berbecho, terminado con manteca y queso parmesano.

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

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



NUEVO

GREEN CAKE

🍷 \$9.000

De queso, limon y jengibre, insert de manzana verde, crema de lemoncello y sable de pistachos.

NUEVO

BLOOM DE FRAMBUESAS Y ARÁNDANOS

\$9.000

Con corazón tierno de vainilla y calabaza.

NUEVO

BAVAROISE DE CHOCOLATE Y MANGO

🍷 \$9.000

Bavaroise chocolate semiamargo con insert de mango, sobre humedo de naranja con crocante de chocolate blanco y almendras.

DEGUSTACIÓN REGIONAL

🍷 \$9.000

Selección de tarta de algarroba, alcayota y nuez, peras al Malbec, crema chantilly y pistachos.

FLAN CREMOSO DE DULCE DE LECHE

⊗ \$9.000

con frosting de naranjas.

HELADOS ARTESANALES

⊗ \$9.000

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

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Meriendas

BEBIDAS

DE
MOÑO
ROJO

Grill & Bar



SIN ALCOHOL

GASEOSA x 500cc	\$4.000
AGUA SIN GAS x 500cc	\$3.000
AGUA CON GAS x 500cc	\$3.000
AGUA SABORIZADA x 500cc	\$4.000
AGUAS SAB. ARTESANAL x 350cc	\$4.000
• Menta y lima	
• Maracuyá y pomelo	
• Pepino y limón	
AGUAS SAB. ARTESANALES JARRA	\$10.000
CORONA 0.0 x 330 cc	\$4.000
RED BULL x 250cc	\$6.000

CERVEZAS



NACIONALES

ANDES ORIGEN Rubia 473cc	\$5.000
ANDES ORIGEN IPA 473cc	\$5.000
ANDES ORIGEN Negra 473cc	\$5.000
QUILMES 473cc.	\$4.000

INTERNACIONALES

STELLA ARTOIS Lata 473cc	\$5.000
MICHELOB ULTRA x 473 cc Sin TACC	\$4.000
CORONA 330cc	\$5.000
STELLA ARTOIS Chalice	\$5.000



Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Meriendas

VINOS

VINO DE MOÑO ROJO



CEPAS TINTAS

DE MOÑO ROJO CABERNET FRANC SP	\$24.000
DE MOÑO ROJO BLEND CABERNET - CABERNET P	\$18.000
DE MOÑO ROJO BLEND X SUPER PREMIUM	\$24.000
DE MOÑO ROJO SUPER GSM	\$24.000
DE MOÑO ROJO BLEND BORDOLES PREMIUM	\$18.000
DE MOÑO ROJO SYRAH PREMIUM	\$18.000
DE MOÑO ROJO SYRAH SUPER PREMIUM	\$24.000
DE MOÑO ROJO PETIT VERDOT PREMIUM	\$18.000
DE MOÑO ROJO MALBEC SUPER PREMIUM	\$24.000
DE MOÑO ROJO MALBEC PREMIUM	\$18.000
DE MOÑO ROJO PINOT NOIR PREMIUM	\$18.000
DE MOÑO ROJO GRENACHE PREMIUM	\$18.000
DE MOÑO ROJO MRV PREMIUM	\$18.000

OTRAS CEPAS

DE MOÑO ROJO ROSE P	\$18.000
DE MOÑO ROJO MRV P BLANCO	\$18.000
DE MOÑO ROJO ALBARIÑO BLANCO x 500CC	\$10.000

COPA DE VINO

\$8.000



Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Meriendas

CHARDONNAY

PYROS APELLATION CHARDONNAY. Bodegas Pyros Wine	\$28.000
DEFACHATADOS CHARDONNAY. Bodega Defachatados Wine	\$18.000
RUTINI DOMINIO. Bodega Rutini Wines	\$47.000

SAUVIGNON BLANC

SALENTEIN RESERVA SAUVIGNON BLANC. Bodega Salentein	\$28.000
VIOLINISTA SAUVIGNON BLANC-TORRONTES. Bodega Violinista Wines	\$25.000

MALBEC

VIOLINISTA. Bodega Violinista Wines	\$25.000
PYROS BLOCK N° 4 MALBEC	\$48.000
TOIA GRAN MALBEC. Bodega Putruele	\$35.000
PUTRUELE RESERVA MALBEC. Bodega Putruele	\$18.000
PAZ RESERVA MALBEC. Bodega Finca las Moras	\$28.000
MIL VIENTOS BARRICA. Bodega Merced del Estero	\$38.000
LAS PERDICES RESERVA MALBEC. Bodega Viñas Las Perdices	\$33.000
RUTINI RESERVA MALBEC. Bodega Rutini Wines	\$55.000
RUTINI DOMINIO. Bodega Rutini Wines	\$47.000
PYROS APELLATION. Bodega Pyros Wine	\$28.000
SALENTEIN RESERVA MALBEC. Bodega Salentein	\$28.000
DV CATENA MALBEC - MALBEC	\$55.000

CABERNET SAUVIGNON

MIL VIENTOS CRIADO EN BARRICA. Bodega Merced del Estero	\$38.000
---	----------

SYRAH

PYROS APELLATION SYRAH. Bodega Pyros Wine	\$28.000
---	----------

DULCE

SANTA JULIA DULCE NATURAL. Bodega Santa Julia	\$16.000
---	----------

ESPUMANTES

SALENTEIN Extra brut. Bodega Salentein	\$30.000
BARON B. Bodega Baron B	\$55.000
Espumante Rutini Domino Brut Nature x 750 cc	\$55.000

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Meriendas

COCKTAILS | De autor



MOJITO ALBARIÑO Menta, limón, DMR Albariño, azúcar, agua con gas y hielo.	\$9.000
ROSÉ CITRIC Vino De Moño Rojo rosé, tónica, vodka, jugo de pomelo y hielo.	\$9.000
BLUE AMOUR Licor blue curacao, vodka, golden age parfait amour), tónica, albumina, limón y hielo.	\$9.000
90% CITRIC Cointreau, Aperol, drambuie, jugo de mandarina y hielo.	\$9.000
DRINK WILD Vino De Moño Rojo MRV, gin, menta, jengibre, limón y hielo.	\$9.000
TROPICAL DRINK Gin, malibu, melón, almíbar y hielo.	\$9.000
FLIPPED Drambuie, Jim Beam honey, frutos rojos y hielo.	\$9.000
CAIPI DE SYRAH Vino De Moño Rojo Syrah, granadina, cachaza, maracuya y hielo.	\$9.000
JAGERLEMON Jagermeister, lemoncello, limón, almibar y hielo.	\$9.000
EL FEDERAL Vermouth El Federal, Red Bull, limón, grappa y hielo.	\$9.000
STRONG DRINK Tequila, Campari, Gancia y hielo.	\$9.000
POMELO BITTERS Jim Beam, Campari, jugo de pomelo, almibar y hielo.	\$9.000
BAILEYS CREAM Bailey's, licor cusenier, helado de crema americana, crema chantilly, almibar y hielo.	\$9.000
PINEAPPLE P Pisco, jugo de ananá, albumina, almibar y hielo.	\$9.000
ILUSTRE DEL SOL Gin El Ilustre, tónica, mandarina y romero.	\$9.000
JARDIN DE ZONDA Gin El Ilustre, tónica, pomelo y albahaca.	\$9.000

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Meriendas

TRAGOS | Clásicos



FERNET Y COLA	\$9.000
MINT TONIC Brancamenta Ricetta Italiana	\$9.000
NEGRONI CARPANO Carpano Rosso	\$13.000
MOJITO Coco	\$9.000
Maracuyá - Frutos Rojos con Malibu	
DAIQUIRI	\$9.000
Frutilla - Durazno - Ananá	
CAMPARI TONIC	\$9.000
GIN BEEFEATER	\$11.000
GIN BOMBAY SAPPHIRE	\$15.000
GIN TANQUERAY	\$15.000
APEROL SPRITZ	\$8.000

WHISKY



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$15.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$12.000
CHIVAS REGAL 12 YEARS	\$12.000
CHIVAS REGAL 18 YEARS	\$30.000
JIM BEAM BOURBON	\$12.000
JAMENSON	\$12.000
JACK DANIELS TENNESSEE	\$12.000
GLENFIDDICH 12 YEARS	\$18.000
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$40.000
GLENLIVET 15 AÑOS	\$23.000

DESTILADOS



VODKA ABSOLUT	\$9.000
PISCO MISTRAL	\$9.000
TEQUILA JOSÉ CUERVO 1800	\$13.000
TEQUILA JOSÉ CUERVO DORADO	\$13.000
GRAND MARNIER	\$13.000
LICOR JAGERMEISTER	\$13.000
AMARULA	\$9.000
BAILEY'S	\$9.000

JARRAS



SALBAHAJE	\$20.000
Gin, malibú, sirope de menta y jengibre, vino blanco De Moño Rojo Pedro Ximenez.	
SUSPIRO DE PASIÓN	\$20.000
Vodka, grappa, jugo de pomelo, maracuyá, almibar, jugo de limón.	

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Meriendas

CAFÉ

DE
MOÑO
ROJO
Grill & Bar

CAFÉ LAVAZZA

CAFÉ CHICO	\$3.000
CAFÉ MEDIANO	\$4.000
CAFÉ GRANDE	\$5.000
TÉ INTERNACIONAL	\$4.000
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 \$5.000

- 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

Meriendas

MERIENDAS

PROMOCIONES

PROMO 1 | Merienda De Moño Rojo

Café o infusión, tostadas de pan de semillas, crema suave de queso, palta fresca, huevos revueltos con panceta crocante y jugo de naranja.

Consultar variedades de pan y sin TACC.

⊗ \$13.000

PROMO 2 | Merienda de Campo

Café o infusión, tostadas de pan de campo con dip de queso crema, mermelada casera y huevos revueltos.

Consultar variedades de pan y sin TACC.

⊗ \$12.000

PROMO 3 | Merienda Energética

Café o infusión, granola crocante con yogurt natural, ensalada de frutas frescas, jamón y queso, acompañada de jugo de naranja.

Ⓢ ⊗ \$15.000



TOSTONES

PROMO 4 | Tostón de Palta

Café o infusión, tostón de pan artesanal con palta fresca, huevo y tomates cherry.

Consultar variedades de pan y sin TACC.

⊗ \$12.000

PROMO 5 | Tostón Ibérico

Pan tostado con queso tybo, jamón crudo, aceite de oliva y tomates cherry.

Consultar variedades de pan y sin TACC.

⊗ \$13.000

PROMO 6 | Tostón Mortadela & Pistachos

Pan de semillas con mortadela, pesto de pistachos y queso Atuel.

Consultar variedades de pan y sin TACC.

Ⓢ ⊗ \$13.000



CROISSANTS

PROMO 7 | Croissant de Lomito Ahumado

Croissant artesanal con lomito ahumado y muzzarella fundida.

\$12.000

PROMO 8 | Croissant de Pistacho

Croissant relleno de crema pastelera de pistachos.

Ⓢ \$13.000



*Adicional jugo de naranja exprimido natural

\$4.000

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Meriendas

DESAYUNO BUFFET



LUNES A DOMINGOS DE 07 A 11 HS \$25.000
Disponibles en nuestro restaurante La Cava
PISO -1 | Del Bono Park Hotel

OTRAS OPCIONES

Tostadas de pan de semillas, crema suave de queso, palta, huevos revueltos con panceta crocante.	\$5000
Tostados de pan de campo con dip de queso crema, mermelada casera.	\$6.000
Granola crocante con yogurt natural, frutas frescas y miel.	\$10.000
Tostón de pan artesanal con palta fresca, huevos y tomates Cherry.	\$6.000
Tostón con queso tybo, jamon crudo, aceite de oliva y tomates.	\$9.000
Tostón de pan de semillas + Mortadela + queso Atuel + pesto de pistachos queso Atuel.	🇨🇱 \$9.000
Croissant de lomito ahumado.	\$8.000
Croisante Relleno de crema pastelera de pistachos	🇨🇱 \$9.000
Huevos revueltos.	\$2.500
Tostado clásico de jamón y queso.	\$6.000
Frutas fileteadas.	\$6.000

¿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

Meriendas

TIPOS DE CAFÉ

ESPRESSO

Café solo



40ml \$3.000

RISTRETTO

Café intenso



20ml \$3.000

AMERICANO

Café rebajado



40ml \$3.000
135ml \$5.000

MACCHIATO

Café con espuma



40ml \$3.000
135ml \$5.000

DOBLE

Doble ración de café



40ml \$3.000
135ml \$5.000

CORTADO

Café con poca leche



40ml \$3.000
135ml \$5.000

CAFÉ CON LECHE

Mitad café, mitad leche



40ml \$3.000
135ml \$5.000

LÁGRIMA

Poco café, mucha leche



40ml \$3.000
135ml \$5.000

ESPRESSO PANNA

Café con crema batida



40ml \$3.000
135ml \$5.000

CAFÉ LATTE

Café con mucha leche y poca espuma



40ml \$3.000
135ml \$5.000

MOCHA/VIENÉS

Café con chocolate, leche y espuma



40ml \$3.000
135ml \$5.000

FLAT WHITE

Espresso y leche emulsionada



40ml \$3.000
135ml \$5.000

CAFÉ FRÍO

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



270ml \$5.000

CARAMEL LATTE FRÍO

Café, leche fría, syrup, caramelo y hielo



270ml \$5.000

VAINILLA LATTE FRÍO

Café, leche fría, syrup, vainilla y hielo



270ml \$5.000

Almuerzos
& Cenas

Bebidas

Café

Meriendas