



Romeo & Julieta

# ENTRADAS

- Batatas gratinadas .....\$6.000
- Grisin capresse .....\$4.500
- Caponatta en focaccia .....\$4.500
- Bacon caramelizado .....\$5.500

# ENSALADAS

- Mixta.....\$13.000  
(Lechuga, tomate y cebolla morada)
- Caesar .....\$18.000  
(Lechuga, jamón y pollo en cubos, croutons y aderezo César)
- De otoño.....\$20.000  
(hojas verdes, langostinos, mandarina, pomelo, cebolla morada y vinagreta)
- Calabaza y remolacha .....\$14.000  
(colchón de hojas verdes, nueces y lajas de parmesano)

## PASTAS

- Raviolon de calabaza y queso ..... \$22.000  
(Con salsa de brocoli y queso azul)
- Sorrentinos de jamón y queso .....\$21.000  
(Con salsa filetto)
- Spaghetti al huevo .....\$19.500  
(Con bolognesa)
- Spaghetti de espinaca..... \$22.000  
(Con salsa parisienne)
- Risotto de hongos y puerros ..... \$19.500

## PRINCIPALES

- Churrasquito criollo con papines estrellados ..... \$26.000
- Ternera a la cazadora con papas rotas .....\$25.000
- Gratinado de pollo y calabaza asada ..... \$21.000
- Wok oriental de pollo y vegetales .....\$18.000
- Costillita de cerdo con cremoso de zanahoria  
y vainitas al bacon ..... \$25.500
- Bondiola a la cerveza negra y ciruelas con rustico de papas . \$24.500
- Lenguado en papillote de cítricos e hinojos braseados ..... \$24.000  
(Con batatas asadas)

# MINUTAS

- Papas con cheddar panceta y verdeo..... \$14.000
- Berenjena napolitana.....\$13.000  
(Con tomates frescos y queso tybo, acompañado con ensalada mixta)
- Chicken fingers .....\$13.000  
(Tiras de pollo con fritas o puré de papas)
- Milanesa napolitana ..... \$25.000  
(Con fritas)
- Milanesas.....\$19.000  
(Con tallarines o fritas)
- Hamburguesa completa ..... \$19.000  
(Lechuga, tomate, jamón y queso o cheddar y bacon, con papas fritas)
- Pizza de Muzzarella ..... \$9.700
- Pizza Napolitana.....\$11.500
- Pizza Especial.....\$11.500

# POSTRES

- Copa helada o almendrado..... \$8.500
- Consultar sabores disponibles
- Torta stout y cacao .....\$10.500  
(Con frosting de mascarpone y vainilla)
  - Flan mixto ..... \$9.500
- Flan casero con dulce de leche y crema chantilly
- Romeo y Julieta ..... \$9.500
- Corazón de queso tybo y dulce de membrillo o batata

# INFUSIONES

- ♦ Café pocillo.....\$2.200
- ♦ Café jarrito ..... \$2.800
- ♦ Café doble ..... \$3.100
- ♦ Té.....\$2.200

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

- ♦ Agua con gas .....\$2.800
- ♦ Agua sin gas..... \$2.800
- ♦ Agua saborizada ..... \$3.200
- ♦ Gaseosas..... \$3.700

## CERVEZAS

- ♦ Stella Artois 1lt.....\$12.500
- ♦ Stella Artois lata .....\$6.800
- ♦ Heineken 1lt..... \$14.000
- ♦ Heineken lata .....\$7.500
- ♦ Heineken sin alcohol lata .....\$5.200
- ♦ Corona 710cc.....\$10.200
- ♦ Corona 330cc .....\$7.700
- ♦ Imperial Stout lata .....\$4.900
- ♦ Imperial lata roja .....\$6.700
- ♦ Imperial lata rubia .....\$6.700
- ♦ Imperial 1lt..... \$11.400

# TINTOS

♦ Tribu Malbec .....	\$11.500
♦ Trivento Argentino Malbec .....	\$21.000
♦ Séptima Emblema Malbec .....	\$26.300
♦ Séptima Obra Malbec.....	\$32.500
♦ Séptima Tierra .....	\$37.300
♦ Trivento Gold Malbec .....	\$42.000
♦ Fincas Notables Malbec.....	\$63.000
♦ Pascual Toso Alta Malbec.....	\$73.500
♦ Lote Agrelo Malbec.....	\$71.500
♦ Trivento Gaudio Altamira .....	\$76.600
♦ Trivento Eolo.....	\$285.600
♦ Trivento Private Reserve Malbec.....	\$29.500
♦ Bressia Profundo Malbec.....	\$78.800
♦ Terrunyo Malbec Trivento .....	\$94.500
♦ Emblema Malbec Cicchitti.....	\$84.000
♦ Confiado Malbec Acacia.....	\$34.700
♦ Marraso Daily Malbec .....	\$14.300
♦ Séptima Malbec Orgánico.....	\$23.700
♦ Marraso Modern Malbec.....	\$23.700
♦ Saint Felicien Malbec .....	\$19.000
♦ Angelica Zapata Malbec.....	\$56.000
♦ Alamos Malbec.....	\$13.200

# BLENDS

♦ Séptima Gran Reserva.....	\$100.200
♦ Trivento Red Blend .....	\$21.000
♦ DV Catena .....	\$27.500
♦ Nicasia Red Blend .....	\$15.600
♦ Nicasia Merlot.....	\$15.600

# VARIOS

- ♦ Marraso Daily Merlot ..... \$14.300

# CABERNET FRANC

- ♦ Trivento Gold Cabernet Franc..... \$42.000
- ♦ El Enemigo Cabernet Franc.....\$38.900

# CABERNET SAUVIGNON

- ♦ Séptima Obra Cabernet Sauvignon..... \$32.500
- ♦ Trivento Golden Cabernet Sauvignon .....\$42.000

## TARDIOS

- ♦ Tribu Dulce .....\$11.500
- ♦ Alamos Dulce.....\$13.200

## BLENDS BLANCOS

- ♦ Trivento White Malbec .....\$21.000
- ♦ Confiado Viognier.....\$34.600

## SAUVIGNON BLANC

- ♦ Saint Felicien Fume Blanc .....\$19.000

## ROSADOS

- ♦ Marraso Modern .....\$23.400
- ♦ Séptima Emblema.....\$22.300

## ESPUMANTES

♦ Maria codorniu brut nature .....	\$31.500
♦ Maria codorniu extra brut.....	\$31.500
♦ Bressia royale espumante .....	\$50.600
♦ Anna codorniu blanc de blanc.....	\$58.800
♦ Anna codorniu rosé .....	\$58.800
♦ Soigne millesime chardonnay.....	\$69.300
♦ Soigne millesime pinot noir .....	\$69.300
♦ Trivento brut nature.....	\$36.800
♦ Saint Felicien Nature.....	\$23.400

## CHARDONNAY

♦ Trivento Argentino Chardonnay .....	\$21.000
♦ Trivento Golden Chardonnay.....	\$42.000
♦ Séptima Obra Chardonnay .....	\$32.500
♦ Casillero Chardonnay .....	\$21.000
♦ Septima Emblema Cha .....	\$21.000
♦ Angelica Zapata Chardonnay .....	\$50.000
♦ Alamos Chardonnay .....	\$13.200

# APERITIVOS

♦ Negroni .....	\$7.500
♦ Americano .....	\$7.500
♦ Caipirinha .....	\$7.500
♦ Caipiroska .....	\$7.500
♦ Aperol Spritz .....	\$8.500
♦ Mojito .....	\$8.500
♦ Tom Collins .....	\$7.500
♦ Cynar Julep .....	\$7.500
♦ Pisco Sour .....	\$7.500
♦ Daikiri .....	\$7.500
♦ Cuba Libre .....	\$8.500
♦ Campari .....	\$7.500
♦ Campari Spritz .....	\$8.500
♦ Gancia .....	\$7.500
♦ Gin Tonic Gordon's .....	\$8.500
♦ Gin Tonic Tanqueray .....	\$12.500
♦ Fernet con Coca Cola .....	\$8.500
♦ Vodka con jugo .....	\$7.500
♦ Cinzano .....	\$8.500
♦ Vermut "Romeo y Julieta" .....	\$8.500
♦ Jaggermeister .....	\$11.300

# WHISKY

♦ JW Black .....	\$15.900
♦ JW Double Black .....	\$19.900
♦ JW Red .....	\$11.600
♦ JW Gold Reserve .....	\$29.500
♦ JW Swing .....	\$15.900
♦ Jack Daniels .....	\$13.000
♦ Jim Bean .....	\$11.500
♦ Vat 69 Wild Honey .....	\$5.900
♦ J & B .....	\$8.500
♦ White Horse .....	\$6.400
♦ Ballantine's .....	\$8.000