



ENTRADAS

Empanadas de bondiola braseada* (2 unidades - fritas o al horno) con jugo de cítricos y barbacoa	\$4.000	Croquetas de osobuco braseado apanadas con panko y acompañadas de alioli de limón	\$7.500
Empanadas criollas (2 unidades - fritas o al horno) cortada a cuchillo con dip de pico de gallo	\$4.000	Provoleta a las brasas (V) con tomate cherry y hojas de albahaca fritas	\$7.500
Buñuelos de espinaca (V) acompañados de alioli	\$7.200	Triangulitos de mozzarella (V) acompañados por una salsa de fileto y perejil picado	\$8.200
Tortilla de papas (V) papas trozadas, sofrito y huevo	\$6.800	Rabas tubos de calamar acompañado por un alioli de limón	\$9.600

ENSALADAS

Tuna salad atún, mix de verdes, palta, huevo soft y tostón	\$9.200	Toscana Colchón de rúcula, jamón crudo, tomates secos, aceitunas, hebras de parmesano y tostón con finas hierbas.	\$10.300
Caesar salad Mix de verdes, pollo crispy o pollo grillé, croutones, y nuestro aderezo caesar (Adicional langostinos \$1.500)	\$10.200	Salmón ahumado con mix de verdes, palta, cherry, brie y semillas	\$14.800
Vegan bowl (V) (Plato caliente) Quinoa, vegetales asados, y nuestra limonetta de cilantro	\$9.000	Armá tu ensalada (V) Pollo, atún o palta + 4 ingredientes a elección: cherry, zanahoria, remolacha, huevo, rúcula, lentejas, mix de verdes	\$11.200

TABLAS PARA COMPARTIR

Gold cubos de mozzarella, papas bastón con cheddar y verdeo, chicken fingers con dips de salsas (barbacoa y fileto)	\$15.500
Fuegos Hecho a las brasas chorizo bombón, mini provoleta y dip de hongos	\$17.500



FUEGO

Parrillada de vegetales

Berenjenas, zucchini, zanahoria y calabaza; acompañada con champiñones, quinoa & kale

\$9.800

Pollo al cilantro y lima

a las brasas acompañado de guacamole, verduras salteadas & tomates grillados

\$12.600

Churrasquito de cerdo

hecho a las brasas acompañado puré de batata, crocante de batata, honey mustard

\$16.600

Lomo

hecho a las brasas con salsa reducción de malbec, acompañado con puré rústico de papas con panceta y verdeo

\$19.400

Ojo de bife

hecho a las brasas acompañado con papa rellena con queso crema, panceta, verdeo y cebolla caramelizada

\$20.600

Entraña a la provenzal

Hecho a las brasas acompañado de papas fritas *(Sujeto a disponibilidad)*

\$19.300

Salmón mediterráneo

con salsa TERIYAKI, acompañado con vegetales grillados y arroz. (Adicional: Rúcula y parmesano \$1.000)

\$22.800

Barbacue Ribs

costillar de cerdo asado a fuego lento a la barbacoa y acompañado con coleslow y fritas

\$18.800

COCINA

Ñoquis souffle de espinaca

(consultar por opción sin gluten) con salsa de cuatro quesos

\$9.700

Ravioles de calabaza y mozzarella

(consultar por opción sin gluten) al pesto

\$9.200

Milanesas de ternera

milanesas de peceto acompañadas con un puré rústico de calabaza y bowl de ensalada mixta

\$12.600

Trucha estilo cajún

mrinado con salsa cajún y finas hierbas, acompañado con hinojos y gajos de cabutia caramelizadas

\$17.200

Risoto de mar

arroz amarillo con frutos de mar (mejillones, langostinos y camarones) y cubos de salmón rosado

\$16.400

Guiso de lentejas

con chorizo colorado, panceta y carne. Presentada en zapallo, cocinada al vapor con finas hierbas y tostada de pan de campo

\$14.200

Wok Veggie

Preparado con una selección fresca de vegetales saltados, sobre colchón de fideos de arroz aromático y acompañado con una deliciosa salsa de soja y aceite de sésamo, finalizado con mix de brotes.

\$12.000

ENTRE PANES

Consultar por pan sin gluten

Vegan Burger

Hamburguesa a base de lentejas y curry con tomates asados y rúcula

\$10.000

Doble Cheeseburger

con pan de papa, doble medallón de carne 120 gr con cheddar, bacon, cebolla caramelizada y pepinillos

\$11.200

Doble Blue Cheeseburger

con pan de papa, doble medallón de carne 120 gr, rúcula, tomates asados y salsa "blue"

\$11.900

Salmon & Quinoa Burger

en pan con tinta de calamar, medallón de salmón y quinoa, cebollas caramelizadas, rúcula y mayonesa de soja

\$13.800

Chivito Felino

lomo a la plancha, cebolla caramelizada, queso tybo, huevo, acompañado con papas fritas.

\$12.400



POSTRES

Queso y dulce	\$3.800
Flan	\$4.000
Helado	\$3.800
Panqueque con dulce de leche	\$4.400
Crema brulée	\$4.500
Mousse de chocolate	\$4.900
Volcán de chocolate	\$5.600

CAFETERÍA

Café pocillo	\$2.000
Café doble	\$2.700
Té	\$2.200

AGUAS & GASEOSAS

Agua con gas	\$2.200
Agua sin gas	\$2.200
Gaseosa	\$2.200

CERVEZAS

Heineken pinta	\$3.800
Heineken 1/2 pinta	\$2.800
Imperial (lager IPA roja) pinta	\$3.200
Imperial (lager IPA roja) 1/2 pinta	\$2.000
Blue Moon pinta	\$3.800
Blue Moon 1/2 pinta	\$2.800
Heineken porrón	\$3.000

MOCKTAILS

Limonada de la casa jugo de limón, almíbar, menta, jengibre	\$2.800
Cucumber fresh agua, pepino, almíbar, jugo de limón	\$2.800
Pomelada Felino jugo de pomelo natural, y almíbar de romero	\$2.800
Naranjada Patagónica jugo de naranja natural, almíbar de frutos rojos, maracuyá	\$3.200



ESPUMANTES

Barón B Extra Brut	\$30.600
Chandon Extra Brut	\$15.300
Chandon Delice	\$15.300
Salentein Extra Brut	\$12.300
1888 (500ml.) Sidra	\$8.200

BLANCOS

Terrazas Gran Chardonay	\$40.000
Luca Chardonay	\$31.200
Costa & Pampa Sauvignon Blanc	\$24.700
La Flor Sauvignon Blanc	\$12.400
Tomero Sauvignon Blanc	\$10.200
Ruca Malen "Capitulo I" Chardonay	\$9.700
Familia Bianchi White Blend	\$8.800

ROSÉ

Cuchillo de palo	\$28.600
Pulenta sil vous plait	\$24.200
Antonieta	\$17.600
Tomero Rose	\$11.000

PINOR NOIR

Primus	\$61.200
Demencial	\$19.200
Salentein Reserva	\$14.300
Flores negras	\$13.200

ORGÁNICOS

Domaine Bousquet Gaia Pinot Noir Rose	\$24.200
Animal Malbec	\$15.800



MALBEC

Malbec Argentino	\$88.000
Cuchillo de palo	\$30.600
Felino	\$28.600
Zuccardi Q	\$25.500
Particular	\$24.500
Numina	\$21.000
Terrazas Los Chacayes	\$20.900
Escorihuela Gascon "Gran Reserva"	\$17.600
Hey Malbec	\$17.200
Gran Familia	\$16.500
La Mascota	\$16.100
Terrazas Reserva	\$15.400
La Flor	\$15.200
Saint Felicien	\$14.300
Trumpeter	\$14.000
Salentein Reserva	\$12.000
Nieto "Patrimonial" Malbec DOC	\$11.200
Escorihuela Gascon	\$10.800
Wampa	\$8.800

CABERNET FRANC

Gran Enemigo	\$78.400
Gran Medalla	\$45.600
Don Nicanor "Barrel Select"	\$38.500
Bianchi "Particular"	\$25.300
Casa de herrero	\$20.700
Salentein Reserva	\$13.200



CABERNET SAUVIGNON

Angélica Zapata	\$47.000
Zuccardi Q	\$30.800
Cadus Appellation	\$31.200
Terrazas Reserva	\$15.200
Manos negras	\$13.200
Cordero con piel de lobo	\$10.300

BLENDS & OTRAS CEPAS

Luca Syrah	\$32.400
Lateral Garnacha Syrah Viognier	\$28.600
Hermanidad Malbec Cabernet Sauvignon Petit Verdot Merlot	\$26.400
El Esteco "Old Vines 1958" Criolla	\$25.300
Sapo de otro pozo Blend de Tintas	\$18.700
DV Catena Cabernet Malbec	\$18.200
El Esteco "Blend de extremos" Malbec Malbec	\$17.400
Nieto "Patrimonial" Criolla	\$12.400
Nicasia Red Blend	\$12.400
Perro Callejero Blend de Malbec	\$11.600
Nieto "Blend Colección" Malbec Cabernet Franc Petit Verdot	\$10.500
La Celia Malbec Cabernet	\$9.000