



## ENTRADAS

---

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

## ENSALADAS

---

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

## TABLAS PARA COMPARTIR

---

<b>Gold</b> cubos de mozzarella, papas bastón con cheddar y verdeo, chicken fingers con dips de salsas (barbacoa y fileto)	\$15.500
<b>Fuegos</b> 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

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

## MOCKTAILS

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



## ESPUMANTES

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

## BLANCOS

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

## ROSÉ

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

## PINOR NOIR

<b>Primus</b>	\$61.200
<b>Demencial</b>	\$19.200
<b>Salentein Reserva</b>	\$14.300
<b>Flores negras</b>	\$13.200

## ORGÁNICOS

<b>Domaine Bousquet Gaia</b> Pinot Noir Rose	\$24.200
<b>Animal</b> Malbec	\$15.800



## MALBEC

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

## CABERNET FRANC

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



## CABERNET SAUVIGNON

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

## BLENDS & OTRAS CEPAS

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