

Nuestras Entradas

Starters

Picada Libertador

(Escabeche de pollo, jamon crudo marinado, variedad de quesos y tostón casero) \$730,00

Pickled chicken, marinated raw ham, variety of cheeses and homemade bread toast

Rabas al Limón \$780,00

Breaded squid rings with lemon

Sopa de la Nona

*(Mix de verduras: calabaza, papa, zanahoria, zapallito verde y acelga)
\$610,00*

Mixed vegetables soup: pumpkin, potato, carrot, green squash and chard

Empanadas de jamón y queso (c/u) \$180,00

Ham and cheese empanadas

Empanadas criollas de carne (c/u) \$180,00

Meat empanadas

Minutas Clásicas / Classic Quick Dishes

(Sin guarnición / Without side plates)

Carnes Rojas / Red Meat

Milanesa de Ternera \$990, 00

Breaded veal

Milanesa Napolitana \$1510, 00

Breaded veal with cheese, ham and tomato sauce

Bife de Chorizo \$1650, 00

Rib eye steak

Pettit Beef \$1260, 00

Pettit rib eye steak

Pollos / Chicken

Suprema de Pollo \$1020, 00

Breaded chicken

Muslo Grillé \$770, 00

Grilled Chicken Thigh

Napolitana de Pollo \$1410, 00

Breaded chicken with cheese, ham

and tomato sauce

Pechuga Grillé \$840, 00

Grilled Chicken Breast

Pescados / Fish

Salmón Blanco del Atlántico Grillé \$1200, 00

Grilled Atlantic White Salmon

Merluza a la Romana \$1100, 00

Romana Hake

Guarniciones

Sideplates

Papas fritas bastón \$430, 00

French fries

Papas noisette \$470, 00

Noisette fried potatoes

Papas españolas \$470, 00

Espanish fried potatoes

Puré de papas, calabaza o mixto \$470, 00

Mashed potatoes, mashed pumpkin or mixed

Tortilla de papa, cebolla y huevo \$830, 00

Tortilla of potato, onion and egg

Tortilla de acelga, cebolla y huevo \$830, 00

Tortilla of chard, onion and egg

Panaché de verduras (calabaza, zanahoria, papa, acelga, zucchini,

brócoli y chauchas) \$ 740,00

Mixed vegetables stew

Huevo Frito \$180, 00

Fried egg

Arroz blanco \$430, 00

Fried egg

Papas natural \$430, 00

Boiled potatoes

Ensaladas

Salads

Ensalada de rúcula \$480,00

Arugula salad

Ensalada de zanahoria \$430,00

Carrot salad

Ensalada de remolacha \$430,00

Beet salad

Ensalada de lechuga \$430,00

Lettuce salad

Ensalada de tomate \$480,00

Tomato salad

Ensalada mixta (lechuga, tomate y cebolla) \$480,00

Mixed salad with tomato, onion and lettuce

Adicional huevo duro \$160,00

Menú infantil

Children's Menú

Milanesa de ternera con puré de papa \$930,00

Breaded veal with mashed potatoes

Ñoquis con crema \$930,00

Gnocchi with cream

Nuestras Pastas Caseras

Homemade pasta

Tallarines al huevo \$980,00

Egg noodles

Sorrentinos de jamón y queso \$1050,00

Ham and cheese sorrentinos

Ñoquis de papa \$880,00

Potatoes Gnocchi

Ravioles de verdura y pollo \$880,00

Vegetables and chicken ravioli

Salsas / Sauces

Champignon \$460, 00

Creamy mushroom sauce

Roquefort \$460, 00

Roquefort cheese sauce

Filetto \$330, 00

Tomato sauce

Bolognesa \$380, 00

Groundbeef, onion, carrot, and tomato sauce

Rosa o Crema \$380, 00

Cream and tomato sauce or cream

Aceite de Oliva o Manteca \$180, 00

Olive oil or butter

Platos del Chef

Gourmet dishes

Ternera

Veal

Bife a la criolla acompañado de papas al natural (bife salteado de cebolla, morrón, zanahoria, arvejas y huevo al vapor) \$1840,00

Stir-fried steak Argentine style with boiled potatoes

Lomo al roquefort con papas españolas \$1900,00

Veal loin in roquefort sauce with spanish potatoes

Lomo a la pimienta con papas fritas \$1900,00

Veal loin in pepper sauce with french fries

Lomo en chutney de manzana acompañado de puré de papa y vegetales ahumados \$1800,00

Grilled loin in apple chutney, accompanied by mashed potatoes and smoked vegetables.

Lomo al champignon con papas noisette \$1900,00

Veal loin in champignon sauce with noisette potatoes

De mar

Fish

Merluza arrollada rellena de vegetales (merluza arrollada rellena con vegetales salteados y bañada en crema de ajo, seguido de panaché de verduras) \$1700,00

Rolled hake stuffed with sautéed vegetables and bathed in garlic cream, followed by panache of vegetables

Salmon al roquefort con papas españolas \$1810,00

Salmon in roquefort sauce with spanish potatoes

Pollo

Chicken

Pollo teriyaki al wok con salteado de verduras y fideos de arroz \$1460,00

Wok teriyaki chicken with sautéed vegetables and rice noodles

Pollo en suave crema de ajo acompañado de vegetales al natural

\$1610,00

Chicken in soft garlic cream accompanied by boiled vegetables

De cerdo

Pork

Pierogi de cerdo y cebolla caramelizada en salsa de pimiento asado y ajo tiernizado (pasta rellena tipo empanadas pequeñas de origen polaco)

\$1490,00

Stuffed pasta with pork and caramelized onions in pepper and garlic sauce

Marucha de cerdo grillado bañado en suave salsa de naranja y cardamomo, acompañado de vegetales al horno \$1710,00

Grilled pork bathed in a soft orange and cardamom sauce, accompanied by baked vegetables.

Nuestros Postres Caseros

Ourhomemadedesserts

Cheesecake Japonés (crema aireada de queso blanco acompañada de helado de americana y gajos de naranja) \$760, 00

Aerated white cheese cream accompanied by American ice cream and orange segments

Lingote de bizcochuelo frutado, bañado en chocolate y picos de crema chantilly \$760, 00

Fruity sponge cake, covered in chocolate and chantilly cream

Mousse de Chocolate \$650, 00

Chocolate mousse

Ensalada de frutas \$400, 00

Fruit salad

Flan Casero \$330,00

Homemade flan

Adicional de crema Chantilly o dulce de leche \$110,00

Extra of chantilly cream or dulce de leche

Helados

Ice cream

Mixto (2 bochas) \$370, 00

(Vainilla, frutilla, chocolate, crema americana, limón y dulce de leche)

Mixed (two flavours) Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, dulce de leche.

Clásico Don Pedro \$720, 00

Ice cream with whisky, nuts and dulce de leche

Adicional de Charlotte \$150,00

Extra hot chocolate

Bebidas / Drinks

Bebidas Varias / Various Drinks

Terma Patagonico (/1/4) \$270,00

Non-alcoholic aperitif (1/4)

Cerveza Quilmes porrón x 340 cc. \$420,00

Quilmes Beer / x 340cc.

Cerveza Quilmes lata x 473 cc. \$370,00

Quilmes Beer / x 473cc.

Cerveza Quilmes Stout lata x 473 cc. \$370,00

Quilmes Stout Beer/ x 473cc.

Cerveza Heineken porrón x 340 cc. \$500,00

Heineken Beer/ x 340cc.

Cerveza Heineken lata x 473 cc. \$550,00

Heineken Beer/ x 473cc.

Cerveza Quilmes x 1lt \$810,00

Quilmes Beer x 1lt

Cerveza Heineken x 970 cc. \$980,00

Heineken Beer x 970cc.

Jugo de naranja exprimido x 460 cc. \$910,00

Natural orange juice x 460 cc.

Gaseosa Coca Cola Light x 500 cc \$280,00

Soda Coca Cola Light

Gaseosas / Agua Saborizada \$250,00

Sodas / Flavour mineral wáter

Agua Mineral x 500 cc. \$250,00

Mineral water

Agua Tonica lata x 269 cc. \$230,00

Tonic water

Café o Té \$250,00

Small cup of coffee or tea

Café en jarrito \$290,00

Medium cup of coffee

Café doble \$330,00

Big cup of coffee

Champañas / Sparklings

Chandon 187 \$800,00

Sidra Briones 1888 \$2000,00

Chandon Extra Brut \$3100,00

Baron B Extra Brut \$6400,00

Vinos Blancos / White Wines

	<i>x 375 cc.</i>	<i>x 750 cc.</i>
<i>Etchart Privado Torrontes</i>	-	<i>\$780,00</i>
<i>Norton Cosecha Tardía</i>	-	<i>\$970,00</i>
<i>San Felipe Caramañola</i>	<i>\$940,00</i>	<i>\$1400,00</i>

Vinos Tintos / Red Wines

	<i>x 375 cc.</i>	<i>x 750 cc.</i>
<i>Circus Malbec</i>	-	\$880,00
<i>Etchart Cafayate Malbec</i>	-	\$920,00
<i>San Felipe Caramaño</i>	\$940,00	\$1400,00
<i>Comte Valmont</i>	\$660,00	\$1280,00
<i>Cordero con Piel de Lobo Malbec</i>	-	\$1260,00
<i>Uxmal Malbec</i>	-	\$1330,00
<i>Latitud 33 Malbec</i>	-	\$1290,00
<i>Clos du Moulin</i>	-	\$1150,00
<i>Trivento Malbec</i>	\$1200,00	\$1600,00
<i>Norton D.O.C. Malbec</i>	-	\$1750,00
<i>Saurus Malbec</i>	-	\$1980,00
<i>Trumpeter Malbec</i>	\$1800,00	\$2600,00
<i>Alamos Cabernet</i>	-	\$2120,00
<i>Huberto Canale Intimo Malbec</i>	-	\$1750,00
<i>Nicasia Malbec</i>	-	\$2990,00