

Menú Noche

Raciones

Buñuelos de espinaca,
crema de queso azul
y nueces garrapiñadas. (5u.)
\$14.000

Ensalada de trucha curada, remolachas,
crema ácida y cítricos.
\$16.000

Girgolas a la plancha y salsa romesco.
\$15.000

Provoleta y vegetales asados.
\$16.000

Papas fritas, ali oli y sal de perejil.
\$10.000

Hummus, garbanzos crocantes y huevo 5 min.
\$11.000

Panera. Pancito de campo y manteca.
\$6.000

Menu kids

Mac & cheese o Finger de pollo
viene con limonada.
\$18.000

Platos

Pollo al ajillo y chips de papas.
\$22.000

Milanesa de peceto y
gnocchetti cacio e pepe.
\$23.000

Matambrito de cerdo, chutney de peras
y boniatos asados.
\$22.000

Canelones de espinacas y ricotta.
Pasatta de tomates
y queso sardo estacionado.
\$19.500

Hamburguesa 120 gr. doble cheddar,
relish de pepino, lechuga, tomate,
cebolla morada y huevo a la plancha.
\$21.500

Dulces

Torta Vasca con membrillo y miel.
\$13.000

Tiramisú
\$13.000



NO COBRAMOS CUBIERTO

Viernes y Sábados de 20 a 23.30 hs. Serrano 789, Villa Crespo

Carta de Vinos

Tintos

- DV. **Catena** Malbec Malbec \$40.000
- Animal** Malbec \$25.000
- Amici Miei** Malbec - Petit Verdot \$22.500
- Be My Hippie Love** Criolla Tinta \$18.800
- Maremmano** Blend Syrah - C. Sauv. 375 cc. \$18.000
- Tilia** Cabernet Sauvignon \$17.000

Blancos

- Luigi Bosca** Chardonnay \$43.100
- Animal Colors** Blend de blancas \$23.200
- Tatu** Chardonnay \$21.500
- Be My Hippie Love** Criolla Blanca \$18.800
- Tilia** Chardonnay o chenin \$17.000

Rosados y naranjos

- Jardín Enchanté Rosado \$35.000
- Jardín Enchanté** espumante \$32.000
- Animal Organic** Rosado \$22.500
- Mara Naranja** Russanne - Mars. - Viog. 375cc. \$17.500

Copas

- Mara de Uco** Malbec \$5.500
- Tilia** Chardonnay \$5.000

Tragos

- La Escuelita de los monos** Gin, limón y almibar de frutos rojos. \$9.000
- Blue Bunny** Gin, licor de cassis, jugo de limón. \$9.000
- Caipi de maracuya** Vodka Sernova, maracuya. \$9.000
- Hanky Panky** Gin, vermouth, Fernet Branca y piel de naranja. \$8.500
- Negroni** Gin, Campari y Vermut rosso. \$9.500
- Carpano Originale / Orange / Pomelo** \$8.500
- Aperol Spritz** Aperol, espumante y naranja \$9.000

CLÁSICOS \$8.500
Gin Tonic / Mojito

CUBATAS \$8.200
Campari Tonic | Fernet Branca Cola |
Cynar Tonic

Cervezas

- Stella Artois 410 cc. \$6.800
Lager / Sin alcohol / Noir
- Patagonia 410 cc. \$5.800
Amber Ale / 24.7
- Corona \$5.800

Sin alcohol

- Limonadas \$4.500 / \$13.500
Limón, jengibre y menta fresca.
Hibiscus, menta y jengibre.
Pomelo y almíbar.
- Exprimido de naranja \$5.700
- Gaseosas \$3.900
- AQA. Servicio de agua \$2.800