



# MENU

## ENTRADAS Y TAPEOS

EMPANADA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO Y SALSA NORTEÑA  
\$1900

EMPANADA DE PESCADO Y SALSA CRIOLLA CON MANGO  
\$1900

EMPANADA CAPRESE  
\$1900

BRUSCHETTA DE MOLLEJAS AL VERDEO Y HONGOS  
\$11000

PROVOLETA  
\$6500

PROVOLETA, RUCULA, JAMON CRUDO Y ALMENDRAS CAMELIZADAS  
\$7900

BERENJENAS AL RESCOLDO CRISPY, ENSALADA DE TOMATES Y  
PEPINOS, SALSA TAHINE Y REMOLACHA  
\$7800

RABAS Y SALSAS (GUACAMOLE, ALIOLI Y TARTARA)  
\$10300

TABLITA DE SALAME, CAZUELA DE QUESO PARMESANO Y ACEITUNAS  
MACERADAS Y PAN DE CAMPO  
\$8000



## A LAS BRASAS

ASADO BANDERITA  
(P/COMPARTIR)  
\$17500

VACIO (P/COMPARTIR)  
\$18100

ENTRECOT  
\$13000

OJO DE BIFE  
\$13500

¼ DE POLLO A LA PARRILLA AL  
VERMOUTH CON GUARNICION  
\$8500

MATAMBRITO DE CERDO AL  
LIMON  
(P/COMPARTIR)  
\$17000

MATAMBRITO DE CERDO A LA  
PIZZA O SALSA DE QUESO AZUL  
Y PUERROS  
(P/COMPARTIR)  
\$18500

BOGA DESPINADA  
\$15900

POSTA DE SURUBÍ  
\$11500

CHORIZO  
\$3100

MOLLEJAS  
\$10200

CHINCHULINES  
\$4100

MORCILLA  
\$3100

TODOS LOS CORTES DE CARNES SALEN ACOMPAÑADOS  
CON:

- SALSA CRIOLLA Y KIMCHI
- CHIMMICHURRY Y CHARDONNAY
- EMULSIÓN DE TOMATES Y PEPINOS ASADOS
- GREMOLATA
- REPOLLO MORADO COCIDO

## NUESTRA COCINA

OJO DE BIFE A LAS 3 PIMIENTAS  
Y PAPAS DOMINO  
(P/COMPARTIR)  
\$17000

BONDIOLA DE CERDO ESTOFADA  
Y PURÉ DE BATATAS TOFFEE  
\$14500

SURUBÍ EN SALSA DE MANGO AL CHAMPAGNE Y  
CREMOSO DE PAPA  
\$13500

T-BONE STEAK CON MANTECA DE HIERBAS Y ENSALADA  
CESAR A LAS BRASAS  
(P/COMPARTIR)  
\$18000

SORRENTINOS DE TERNERA BRASEADA CON SALSA  
AZAFRAN, ALBAHACA, CHERRYS Y SELECCIÓN DE  
HONGOS  
\$10500

ÑOQUIS DE BONIATO RELLENOS DE QUESO AZUL CON  
CREMA DE CHAMPIÑONES Y PANCETA  
\$10500

TALLARINES CASEROS NEGROS CON FRUTOS DE MAR,  
CHERRYS, AJO Y ALBAHACA EN REDUCCION DE  
CHARDONNAY  
\$12000

MALFATTI DE ESPINACA CON CREMA DE LANGOSTINOS  
\$12000

ENSALADA DE PALTA, MUZZARELLA CROCANTE, CHERRYS  
CONFITADOS, RUCULA, CEBOLLA MORADA  
ENCURTIDA, MANZANA VERDE Y EMULSION DE FRUTOS  
ROJOS  
\$10900

MENU INFANTIL (MILANESAS CON PAPAS CROCANTES)  
\$6900



## ACOMPAÑAN

PAPAS CROCANTES  
\$5500

PURE DE PAPAS  
\$5500

VEGETALES A LA CHAPA CON SUAVE SALSA DE TOMILLO  
\$6000



## ENSALADAS

CAPRESE  
\$6600

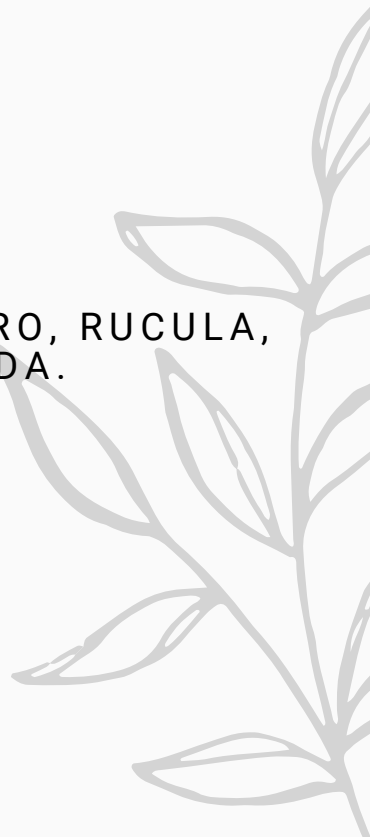
CAESAR  
\$6600

WALDORF  
\$6600

TRES INGREDIENTES  
\$6000

CINCO O MAS INGREDIENTES  
\$6600

REMOLACHA, TOMATE, ZANAHORIA, HUEVO DURO, RUCULA,  
LECHUGA, CEBOLLA O CEBOLLA MORADA.





## TABLAS

### PUEBLO ALBERDI

CAZUELA DE CALAMARES AL AJILLO, CROQUETAS DE TERNERA, PAPAS CROCANTES, CHORIZO A LA SIDRA, QUESO PARMESANO MACERADO, ESCABECHE DE BERENJENAS, ALIOLI, GUACAMOLE, SALSA TÁRTARA, PANES CIABATTA Y DE CAMPO ESTILO BRIOCHE  
\$38000

### TABLA RUTERA

CHORIZO, MORCILLA, CHINCHU, CARNE DE TERNERA, CARNE DE CERDO, PAPAS CROCANTES Y VEGETALES A LA CHAPA CON SUAVE SALSA DE TOMILLO  
\$42000

## BURGER A LAS BRASAS

DOBLE MEDALLÓN DE CARNE, CHEDDAR Y PANCETA  
\$7000

DOBLE MEDALLÓN DE CARNE, GUACAMOLE, QUESO, LECHUGA Y TOMATE  
\$7500

MEDALLÓN EXTRA  
\$1700

## DULCES FINALES

### CREMAS HELADAS

CHOCOLATE CON  
ALMENDRAS  
\$2900

LIMON CON FRUTILLAS  
\$2900

TRAMONTANA  
\$2900

DULCE DE LECHE CON  
PEPITOS  
\$2900

### TORTAS

CHEESECAKE DE  
MARACUYA  
\$4500

KEY LIME PIE  
\$4500

TORTA HUMEDA DE  
NUEZ  
\$4500

BROWNIE MARGARITA  
\$4500

ROGEL  
\$4500

MOUSSE DE TRES  
CHOCOLATES  
\$4500

PAVLOVA CON FRUTAS  
DE ESTACION  
\$4500



-CUBIERTOS

\$500

# BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS  
\$1500

SODA  
\$1500

AGUA SABORIZADA  
\$1600

GASEOSAS  
\$1.600

JARRA DE LIMONADA, MENTA  
Y JENGIBRE  
\$4500

JARRA DE LIMONADA Y  
FRUTOS ROJOS  
\$5000

JARRA CITRICA (POMELO,  
LIMON Y NARANJA)  
\$4500

## CON ALCOHOL

### TIRADAS

PATAGONIA BOHEMIAN  
PILSENER  
\$3000

PATAGONIA AMBER LAGER  
\$3000

PATAGONIA IPA  
\$3000

ISIDRA  
\$3000

CORONA (LATA DE 410CC)  
\$2600

### VERMOUTH

CARPANO ORANGE  
\$2700

CARPANO ORIGINALE  
\$2700

CARPANO BIANCO TONIC  
\$2700

LA CHARLA  
\$2900



# COCKTAILS

SERNOVA LOLLY FRESH  
(SERNOVA WILD BERRIES Y  
SPRITE)  
\$2900

SERNOVA APPLE CANDY  
(SERNOVA SWEET APPLE  
PEAR Y SPRITE)  
\$2900

SERNOVA EVOLUTION TONIC  
(VODKA SERNOVA Y AGUA  
TÓNICA)  
\$2900

CUBA LIBRE  
\$3400

FERNET BRANCA C/COLA  
\$3200

BRANCAMENTA MINT TONIC  
\$2700

PUNT E MES TONIC  
\$2700

PUNT E MES C/POMELO  
\$2700

CAIPIRINHA  
\$3600

CAMPARI ORANGE  
\$3200

CAIPIROSKA SERNOVA  
\$3500

MOJITO  
\$3500

APEROL SPRITZ  
\$3600

GIN TONIC GORDON'S  
\$3200

GIN TONIC LA  
SALVAJE  
\$3200

GIN TONIC VORAGINE  
\$3300

GIN TONIC BLU  
\$3550

GIN TONIC BOSQUE  
\$3550

GIN TONIC BEEFEATER  
\$4300

GIN TONIC  
TANQUERAY  
\$4550

GIN TONIC BOMBAY  
\$6000



# CAFETERÍA

## DESAYUNOS & MERIENDAS

- EXPRESS: INFUSION + 1 MEDIALUNA O BIZCOCHO + SHOT DE EXPRIMIDO DE NARANJA + SODIN \$2200
- TRADICIONAL: INFUSION + 2 MEDIALUNAS O BIZCOCHOS + SHOT DE EXPRIMIDO DE NARANJA + SODIN \$2500
- PUEBLO: INFUSION + TOSTADA DE PAN DE CAMPO TIPO BRIOCHE + MERMELADA + QUESO CREMA, MANTECA O DULCE DE LECHE + SHOT DE EXPRIMIDO DE NARANJA + SODIN \$3300
- SALUDABLE: INFUSIÓN + BOWL DE YOGURT C/GRANOLA Y FRUTAS + SHOT DE EXPRIMIDO DE NARANJA + SODIN \$3800
- CAFÉ CON TORTA: INFUSIÓN + TORTA HUMEDA DE NUEZ, PAVLOVA O ROGEL + SHOT DE EXPRIMIDO DE NARANJA + SODIN \$5500
- AVOCADO TOAST: INFUSIÓN + 1 TOSTADA DE PAN DE CAMPO TIPO BRIOCHE CON QUESO CREMA, HUEVOS REVUELTOS, TOMATE CHERRY Y PALTA + SHOT DE EXPRIMIDO DE NARANJA + SODIN \$4800
- ALBERDI: INFUSIÓN + 1 TOSTADA DE CAMPO TIPO BRIOCHE C/HUEVO REVUELTO Y PANCETA CRUJIENTE + SHOT DE EXPRIMIDO DE NARANJA + SODIN \$4600
- AMERICANO: INFUSIÓN + 2 TOSTADA DE CAMPO TIPO BRIOCHE + QUESO UNTABLE O MANTECA, MERMELADA + FETAS DE LOMITO AHUMADO Y MUZZARELLA + SHOT DE EXPRIMIDO DE NARANJA + SODIN \$4900

### CAFE DE ESPECIALIDAD:

SINCE 1935

**IMPORT**  
COFFEE Co.





# CAFETERÍA

## INFUSIONES

- CAFÉ, CORTADO O LAGRIMA CHICA \$1200
- CAFÉ, CORTADO O LAGRIMA JARRITA \$1400
- CAFÉ, CORTADO O LAGRIMA DOBLE \$1600
- TÉ (CONSULTAR VARIEDAD) \$1100
- TÉ CON LECHE \$1250
- MATE COCIDO \$1100
- CAPUCHINO \$2500
- REMO \$2400

## JUGOS NATURALES

- EXPRIMIDO DE NARANJA 500ML \$2500
- LIMONADA DE MENTA Y GENGIBRE 500ML \$2300

## PANADERIA Y TORTAS

- MEDIALUNA DULCE O SALADA \$800
- BIZCOCHOS \$800
- MEDIALUNA O BIZCOCHO CON JAMON Y QUESO \$1400
- CHEESECAKE DE MARACUYA \$4500
- KEY LIME PIE \$4500
- TORTA HUMEDA DE NUEZ \$4500
- BROWNIE MARGARITA \$4500
- ROGEL \$4500
- MOUSSE DE TRES CHOCOLATES \$4500

**JARRA DE AGUA SIN CARGO**



## VINOS

PORTILLO MALBEC	\$6500
PORTILLO CHARDONNAY	\$6500
KILLKA MALBEC	\$8600
KILLKA CABERNET SAUVIGNON	\$8600
SALENTEIN RESERVE CABERNET FRANC	\$13900
SALENTEIN RESERVE SAUVIGNON BLANC	\$13900
SALENTEIN RESERVE PINOT NOIR	\$13900
SALENTEIN NUMINA MALBEC	\$17600
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$16000
SALENTEIN BRUT NATURE	\$16000
DANTE ROBINO MALBEC	\$9000
DANTE ROBINO LEGADO MALBEC	\$19000
GRAN DANTE MALBEC	\$35500
VIÑALVA MALBEC	\$11400
VIÑALBA RESERVA MALBEC	\$16800
LAS PERDICES MALBEC	\$7500
LAS PERDICES SAUVIGNON BLANC	\$7500
CHAC CHAC CABERNET FRANC	\$8500
CHAC CHAC MALBEC ROSE	\$8500
LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR	\$11000
LAS PERDICES RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$11000



## VINOS




ALAMOS BLANCO DULCE NATURAL	\$9600
NICASIA MALBEC	\$12000
NICASIA RED BLEND CABERNET FRANC	\$12000
NICASIA RED BLEND MALBEC	\$12000
NICASIA BLANC DE BLANCS VIOGNIER	\$12000
SAINT FELICIEN MALBEC	\$12500
DV CATENA CABERNET-MALBEC	\$16800
FAMILIA GASCON ROSE	\$8500
FAMILIA GASCON DULCE	\$8500
FAMILIA GASCON CHARDONNAY	\$8500
FAMILIA GASCON ROBLE CHARDONNAY	\$10400
FAMILIA GASCON ROBLE CABERNET SAUVIGNON	\$10400
ESCORIHUELA GASCON MALBEC	\$14800
ESCORIHUELA GASCON CABERNET FRANC	\$14800
ESCORIHUELA GASCON PONOT NOIR	\$14800
ESCORIHUELA GASCON SAUVIGNON BLANC	\$14800
ESCORIHUELA GASCON GRAN RESERVA MALBEC	\$18000
ESCORIHUELA GASCON GRAN RESERVA CHARDONNAY	\$18000
ESCORIHUELA GASCON PEQUEÑAS PRODUCCIONES MALBEC	\$30000
EMILIA MALBEC	\$7200
EMILIA CABERNET SAUVIGNON	\$7200
NIETO SENETINER MALBEC	\$10500
NIETO SENETINER BLEND TINTOS COLLECTION	\$10500
NIETO SENETINER BLEND BLANCAS COLLECTION	\$10500
NIETO SENETINER PATRIMONIAL SEMILLON	\$10500





## VINOS

RUCA MALEN CAPITULO 2 CHARDONNAY	\$15000
RUCA MALEN CAPITULO 2 PETIT VERDOT	\$15000
RUCA MALEN CAPITULO 2 CORTE DE BLANCAS	\$15000
DON NICANOR BARREL SELECT MALBEC	\$16800
DON NICANOR BARREL SELECT CABERNET FRANC	\$16800
NIETO SENETINER BRUT NATURE	\$16000
NIETO SENETINER GRAND CUVÉE BRUT NATURE	\$21000



COPA DE VINO (LAS PERDICES)  
JARRA DE AGUA

\$3.000  
SIN CARGO

