



** Vegano | * Vegetariano

Tapitas

ÑOQUIS RELLENOS FRITOS (3u.)

- *Osobuco deshebrado y muzzarella.*

\$5.500

- *Duxelle de hongos.***

\$5.500

PASTA FRITA A ELECCIÓN

3 unidades iguales de sorrentinos o raviolones con dip de tomate y aceite de albahaca.

\$7.000

ALBONDIGUITAS DE LA ABUELA (3u.)

- *Mezcla de cerdo y ternera, salsa, pesto y reggianito rallado.*

\$5.500

- *Garbanzos, tomates secos, trigo burgol, cebolla caramelizada, hongos de pino, salsa y queso***

\$4.500

PAPITAS PEA *

Papitas fritas en cubo, con polvito mágico, alioli de nuez, cebolla morada frita y cilantro fresco.

\$4.100

Entrantes

FAINÁ FRITA, REDONDA Y CROCANTE

- *Cerdo desmechado, vegetales encurtidos, cilantro fresco y alioli de nuez.*

\$7.700

- *Mix de hongos grillados con chimichurri, vegetales encurtidos y cilantro fresco.***

\$7.700

SOPA DE LA CASA **

Jugando con vegetales de estación.

\$00

CHISTORRA

De @joacoteixido_charchuteria
a la pomarola con yema de campo.



\$00

TURRITOS DE JUANMA (1u.)

Burritos estilo argentino, acompañados con dip de tomate
y dip de cilantro.

- Masa violeta, cerdo deshebrado,
vegetales confitados y pasta de porotos
negros y panceta.

\$8.500

- Masa clásica, salteado de soja, vegetales
y hongos a la plancha, pasta de porotos
negros y berenjena ahumada. **

\$8.500



× Campito Blanco **



1 unidad \$3.200

1/2 unidad \$1.600

Para ~~arrancar~~ manejar

Pastas

× Sorrentinos

Fritos con dip de tomate o hervidos con aceite de albahaca, queso y salsa a elección
(roja, mixta, crema, bolognesa, bolognesa vegana)

SORREN CLÁSICOS (7u.)

Masa clásica rellenos con jamón
y varios quesos.

\$16.000

SORREN DEL DIBU (7u.)

Masa de hierbas y ajo asado rellenos con matambre braseado, cebolla caramelizada y provolone.

\$19.500

SORREN DEL DIEGO (7u.)

Masa de chimichurri rellenos con chorizo ahumado, provoleta y muzzarella.

\$17.500

SORREN DEL TORO (7u.) **

Masa de cúrcuma y pimentón, rellenos con soja texturizada, fondo de hongos y vegetales con muzza de almendras.

\$13.500

✕ Raviolones

Fritos con dip de tomate o hervidos con aceite de albahaca, queso y salsa a elección (roja, mixta, crema, bolognesa, bolognesa vegana)

RAVIOLONES VIOLETAS (7u.)

Masa de remolacha rellenos con ternera braseada y hongos de pino.

\$15.500

RAVIOLONES HERBALES (7u.)**

Masa de hierbas y ajo asado rellenos con garbanzos, tomates secos, trigo burgol, cebolla caramelizada y hongos de pino.

\$12.500

RAVIOLONES NARANJA (7u.)

Masa de zanahoria rellenos con pollo, puerro y verduras.

\$14.000

RAVIOLONES VERDES (7u.) *

Masa de espinaca rellenos con calabaza, verdeo, muzzarella y reggianito.

\$14.000

✕ Ñoquis

Salsa a elección (roja, mixta, crema, bolognesa, bolognesa vegana), con pesto y queso para más placer.

CLÁSICO *

Papa, huevo, pimienta y nuez moscada.

\$11.000

NARANJAS **

Cabutia.

\$11.500

VERDES *

Ricota y espinaca.

\$11.500

TRICOLOR *

Para indecisos, mezcla de los tres anteriores.

\$11.500

✕ Especiales

CINTAS DE SÉMOLA CORTADAS A CUCHILLO

- Con albóndigas, tuco y pesto.
- Salteadas con hongos y cherrys confitados en salsa roja. **

\$14.000

\$14.000

LASAGNA DE LA CASA CON MASA DE SÉMOLA

- Bolognesa de la casa, salsa blanca, espinaca y vegetales. Gratinada con reggianito, aceite de albahaca, encurtido de hinojo y cebolla morada.
- Bolognesa de hongos y soja, salsa blanca vegetal, espinaca y vegetales. Gratinada con sésamo, aceite de albahaca, encurtido de repollo y cebolla morada. **

\$17.000

\$16.000

RAVIOLONES NEGROS

Masa de tinta de calamar rellenos con trucha, pesca blanca y ricota en salsa de lima y cúrcuma, lluvia crocante y aceite de oliva.

\$17.500

CANELONES DE LA CASA (2u.)

- Panqueques clásicos rellenos con pollo, panceta y cremoso de ricota y espinaca.
- Panqueques especiados rellenos con soja, vegetales, hongos y espinaca con muzzalmendras. **

\$18.500

\$17.500

FALSO SORREN AL DISCO

Sorren Clásicos en fondo de cocción de osobuco, coronados con su carne, lluvia de reggianito rallado y gotas de pesto de albahaca.

\$18.000

ÑOQUIS CON MILANGA

- *De papa con pimienta, queso, crema y pesto, mila de ternera frita.*

\$17.500

- *De cabutia con salsa roja, soja y sésamo, mila de girgolas frita.***

\$17.500



HERACLITO
LONDON DRY

AJENJO

VALLES CALCHAQUIES
EL ESTECO

RODO

FINCA
LAS MORAS

Bebida

X Traguitos

VERMUT

Ajenjo Rosso / Ajenjo Rojo

\$6.500

Rodo rosso

\$5.500

Lunfa rosado, rosso o bianco

\$7.500

TINTO DE VERANO

Ajenjo rojo, cítricos y soda

\$6.000

SPRITZ

Lunfa bianco, espumante y soda

\$8.000

Aperol, espumante, naranja y soda

\$8.000

GIN TONIC

Heráclito

\$6.500

Trane

\$5.500

RODOVIARIO

Fernet Branca, Vermút Rodo y tónica

\$6.000

FERNET

Branca con Coca

\$5.500

× Birritas

HEINEKEN

Porrón 330 cc.

\$6.000

MILLER

Porrón 330 cc.

\$6.000

IMPERIAL

Variedades en lata 473 cc.

\$5.500

× Sin Alcohol

JUGUITO DE LA CASA

*Exprimido de limón, pomelo, naranja
con un toque de almíbar y soda.*

\$4.000

LIMONADA

*Exprimido de limón con menta, jengibre,
almíbar y soda.*

\$4.000

AGUA SABORIZADA

Levité

\$4.500

GASEOSA

Línea Coca Cola

\$4.500

AGUA CON O SIN GAS

Villavicencio

\$4.000

CERVEZA SIN ACOHOL

\$5.500

× Vinos por copa

DON DAVID

Pinot Noir / Torrontes

\$4.500

ALMA MORA

Malbec / Dulce Viognier

\$4.000

Postre

PANQUEQUES CLASICONES (2u.)

Rellenos con chimbote y sellados con manteca y caramelo.

\$6.000

TIRAMISÚ DE LA CASA

Vainillas, almíbar de café, crema de queso y cacao en polvo.

\$7.500

MOUSSE DE LIMÓN

Base de galletita de vainilla, manteca de maní y chocolate blanco.

\$6.500

FLAN DE COCO

Con dulce de leche.

\$6.500

HELADO DE CHOCOLATE **

Amargo con crocante de frutos secos y naranjas caramelizadas.

\$10.000

disfruta

date un gustito!



✕ Bodega Salentein

[Precio por botella]

SALENTEIN RESERVA MALBEC	\$24.000
SALENTEIN RESERVA PINOT NOIR	\$24.000
SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY	\$24.000
SALENTEIN RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$24.000
SALENTEIN RESERVA ROSÉ	\$24.000

✕ Bodega Trapiche

FOND DE CAVE MALBEC	\$15.000
FOND DE CAVE CABERNET SAUVIGNON	\$15.000
FOND DE CAVE CABERNET FRANC RESERVA	\$20.000

✕ Bodega El Esteco

DON DAVID MALBEC	\$15.000
DON DAVID PINOT NOIR	\$15.000
DON DAVID TORRONTÉS	\$15.000

✕ Mosquita Muerta Wines

CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC	\$12.000
CORDERO CON PIEL DE LOBO CABERNET S.	\$12.000
CORDERO CON PIEL DE LOBO DULCE	\$12.000
PERRO CALLEJERO PINOT NOIR	\$17.000

✕ Bodega Norton

NORTON RESERVA MALBEC	
NORTON COSECHA TARDÍA	\$7.000

✕ Bodega Trivento

TRIVENTO RESERVA MALBEC	\$14.500
TRIVENTO RESERVA WHITE MALBEC	\$14.500
TRIVENTO RESERVA CHARDONNAY	\$14.500
TRIVENTO RESERVA ROSÉ MALBEC	\$14.500

✕ Bodega Etchart

CAFAYATE MALBEC	\$10.500
CAFAYATE TORRONTÉS	\$10.500
CAFAYATE TORRONTÉS COSECHA TARDÍA	\$10.500

✕ Bodega Domaine Bousquet Orgánicos

VIRGEN MALBEC **\$19.000**

VIRGEN RED BLEND **\$19.000**

DOMAINE RESERVA MALBEC **\$24.000**

DOMAINE RESERVA CABERNET FRANC **\$24.000**

✕ Finca Las Moras

ALMA MORA MALBEC **\$12.000**

ALMA MORA ROSADO DE SYRAH **\$12.000**

✕ Bodega Navarro Correas

ESPUMANTE **\$23.000**

Vinardos