



MENÚ



CUBIERTO POR PERSONA \$185



Entradas y minutas / *Starters and quick dishes*

Arrolladitos Primavera
Spring roll

\$360

Aros de Calamar a la Romana
Deep fried calamari rings

\$580

Miniaturas de pescado
Pan fried fish miniatures

\$540

Brochette de Camarones
Skewered Shrimp (breaded)

\$620

Bruschetas de Salmón ahumado
Smoked salmon bruschettas

\$720

Langostinos a la Suiza (8 unid.)
Cheese stuffed breaded shrimp (8 pieces)

\$720

Langostinos al Ajillo
Garlic Shrimp

\$750

Langostinos al Curry con arroz
Curry shrimps with rice

\$840

Chiripones encebollados a la plancha
Grilled baby squid with onion

\$790

Carpaccio de Salmón
Salmon Carpaccio (smoked)

\$780



Croquetitas
Small croquettes (beshamell sauce & ham)

\$370

Papas fritas con champignon
F. Fries with mushroom cream

\$495

Ravioles fritos
Fried Ravioli

\$550

Tortillas
Tortillas

\$580

Provolone a la Griega
Provolone cheese (deep fried provolone wrapped in bacon and breaded)

\$580

Bruschettas de Jamón Crudo y Pimientos
Bruschetta with cured ham and peppers

\$690

Carpaccio de Lomo
Tenderloin Carpaccio

\$760

Jamón Crudo
Cured Ham

\$790

Milanesa de Lomo con Guarnición
Milanesa (Tenderloin escalope coated in breadcrumbs and fried)

\$620

Milanesa Americana
(Milanesa de pollo cubierta de cebolla caramelizada y queso cheddar con papas rústicas)
Chicken milanesa with caramelized onions and cheddar cheese

\$790

Milanesa de Lomo Trufada (shiitake)
Truffed tenderloin milanesa

\$820

Milanesa Cordon Bleu con
boniatos fritos

\$820



Ensaladas / Salads

Simple (un ingrediente a elección) <i>Simple (one ingredient of your choice)</i>	\$190
Mixta (dos ingredientes a elección) <i>Mixed (two ingredients of your choice)</i>	\$290
Triple (Tres ingredientes a elección) <i>Triple (Three ingredients of your choice)</i>	\$390
Verde <i>Green</i>	\$520
Caprese <i>Mozzarella, Basil and Tomato</i>	\$750
Especial (más de tres ingredientes a elección) mas pollo o atún <i>Special (more than three ingredients of your choice) and chicken or tuna</i>	\$780
Ensalada de Jamón Crudo, Rúcula, Parmesano <i>Salad with Cured Ham, Arugula and Parmesan Cheese</i>	\$820
Ensalada Tibia de Langostinos <i>Warm Shrimp Salad</i>	\$820
Ensalada de Queso Brie <i>Brie Cheese Salad</i>	\$830
Caprese con Salmón Ahumado <i>Mozzarella, Basil and Tomato whith Smoked Salmon</i>	\$880

Ingredientes: Lechuga, rúcula, tomate, zanahoria, maíz, cebolla,
escarola, ciboulette, pepino, palmito, remolacha, ananá y huevo.

*Ingredients: lettuce, arugula, tomato, carrot, corn, onion, endive,
ciboulette, cucumber, palm hearts , beetroot, anana and boiled egg*





Pastas / Pasta Casera

Raviolones de Espinaca y Cuatro Quesos <i>Spinach and Four Cheese Ravioli</i>	\$660
Sorrentinos de Jamón y Queso al Gratin	\$670
Raviolones de chips de jamón crudo de cebolla caramelizada y muzzarella <i>Raw ham chips with caramelized onions ravioli</i>	\$670
Sorrentinos de Tomate Fresco, Albahaca y Muzzarella <i>Fresh Tomato, Brasil and Mozzarella Sorrentini</i>	\$670
Sorrentinos de muzzarella y Calabaza c/nueces <i>Pumpkin and muzzarella Sorrentini</i>	\$670
Sorrentinos de Camarones al Ajillo y Ricotta <i>Shrimp Sorrentini with Garlic and Ricotta</i>	\$670
Pasta del día <i>Pasta of the day</i>	\$720
Spaghettis con mariscos <i>Seafood Spaghetti</i>	\$740
Ravioles de Salmón sugeridos con Crema de Caviar <i>Salmon Ravioli suggested with Caviar Cream</i>	\$760
Lasagna de Espinaca y Mariscos <i>Spinach Seafood Lasagna</i>	\$760
Lasagna de Carne, Jamón y Queso <i>Beef, Ham and Cheese Lasagna</i>	\$760

Salsas / Sauces

Filetto (Tomate, Albahaca, Ajo)
Bolognesa - Champignon
Crema de Mariscos - Rosa
Cuatro Quesos - Crema de Albahaca

Filetto (Tomato, Brasil, Garlic)
Bolognesa - Mushroom - Cream
Seafood Cream - Rose
Four Cheese - Brasil Cream

(Las pastas incluyen salsa a elección) / (Dishes include your choice of sauce)



Pescados / Fish

Cuando el pescado es:
If the fish is:

Abadejo
Pollack, Haddock

Lenguado
Sole, Flounder

Brótola
Codling

A la plancha
Grilled \$830

A la Bizkaina
Red Peppers, garlic and tomato \$890

Con Crema de Mariscos
With Seafood Cream \$890

Meunière
Capers, Butter, Lemon juice \$890

A la Mostaza Dijon
In Dijon Mustard \$890

A la crema de queso azul
y puerros gratinados
Blue cheese sauce y leek sauce \$940

Cuando el pescado es:
If the fish is:

Merluza Negra (sujeto a disponibilidad) \$1250
*Merlúza Negra (Patagonian Toothfish,
Black Hake, Chilean Seabass)*

Salmón Fresco \$1050
Fresh Salmon

(en todas sus preparaciones)
(in all preparations)

Consulte por el pescado del día
Ask for the fish of the day



Entradas de parrilla / *Grill entrées*

Morcilla Dulce
Sweet Blood Sausage \$220

Morcilla Salada
Savory Blood Sausage \$220

Chorizo (Extra Cattivelli)
Sausage(Extra Cattivelli) \$220

Riñon
Veal Kidneys \$320

Provolone
Grilled Provolone cheese \$390

Salchicha
Thin Pork Sausage \$390

Provolone con tomate y albahaca
Grilled Provolone with tomato and basil \$420

Molleja
Sweetbread \$490

Papa o Boniato al Plomo
Baked Potato or Sweet Potato in Foil \$270

Papa o Boniato al Roquefort
Baked Potato or Sweet Potato with Roquefort \$320





Parrilla / Wood fire grill

Asado 8 costillas
(Vila premium beef)

\$980

Vacío
Flank Steak

\$805

Entrecot
Sirloin Steak

\$1050

Filet de Lomo
Filet Mignon

\$1100

Bife Ancho (Premium)
Rib eye Steak (Premium)

\$1350

Picaña
Rumb Cap Steak

\$1050

Brochette de Lomo
Tenderloin Kebab with bacon,
peppers and onion

\$1100

Brochette de Pollo
Chicken Kebab with bacon,
peppers and onion

\$850

Pollo Deshuesado
Boneless Chicken

\$650

Pollo Glaseado al Jamón
Glazed Chicken with Ham

\$815

Pollo con Crema de Espinaca
Chicken with creamed Spinach

\$815

Pollo con Crema de Puerros
Chicken with Cream of Leek

\$815

Pollo a la Parisien
Parisian style Chicken

\$815

Churrasquito de Cerdo
Small Pork Steaks

\$795

Kassler

\$850

Pulpa de Bondiola con Salsa de Ciruela
Pork Shoulder in Plum Sauce

\$795

Rack de Cordero
Rack of Lamb

\$1300

Salsas para las carnes Molhos para Carnes

Mostaza y Miel
Honey mustard

\$80

Champignons
Mushroom

\$130

Pimienta
Peppercorn

\$130

Crema de Puerros
Cream of Leek

\$130

Crema de Espinaca
Cream of Spinach

\$130

CUBIERTO POR PERSONA \$185

PARRILLA



Postres / Desserts

Helado con salsa de Chocolate o dulce de leche
Ice Cream with Chocolate or dulce de leche Sauce

\$320

Olé James
Helado de chocolate, vino tinto y almendras.
Chocolate ice cream, red wine and almonds.

\$320

Ensalada de Frutas
Fruit Salad

\$330

Parfait de Menta con salsa de Chocolate
Mint Parfait with Chocolate Sauce

\$330

Marquise de Chocolate
Chocolate Marquise

\$330

Mousse de Dulce de Leche c/nueces
Dulce de Leche Mousse (Milk Caramel)

\$330

Mousse de Chocolate c/almendras
Chocolate Mousse

\$330

Panqueque de Dulce de Leche
French Pancakes with Dulce de Leche

\$330

Copa "La Perdíz"
(Mousse de Dulce de leche, Helado de crema, Salsa de chocolate y Nueces)
(Mousse, Ice Cream, Sauce and Walnuts)

\$330

Frutillas con crema
Strawberries with whipped cream

\$350

Consulte por opción medio

Flan con dulce
Custard with Dulce de Leche

\$290

Apple Pie con helado
Apple Pie with ice Cream

\$330

Chocolate Turtle
(Copa con Brownie de Chocolate caliente con helado de crema, salsa de chocolate, dulce de leche y almendras)

\$330

Crème Brûlée

\$330

Natilla
Blancmange

\$330

Lemon Pie
Lemoncello Tart

\$330

Cheese Cake con Frutos Rojos
Cheese Cake with Red Berries

\$390

Consulte por el postre del día
Ask for the dessert special



Vinos / Wines

Vinos Tintos

Cabernet Sauvignon

Don Pascual (Uruguay)	\$620
Pisano (Uruguay)	\$780
Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$820
Viña Tarapacá Reserva	\$920
Atlántico Sur (Uruguay)	\$980
Altos del plata (Argentina)	\$1.020
Cordero con Piel de Lobo	\$1.040
Cuna de Piedra Reserva	\$1.050
Santa Rita Real Reserva Cabernet	\$1.350
Pisano RPF (Uruguay)	\$1.700
Terrazas de los Andes Reserva (Arg.)	\$1.900
D.V. Catena (<i>Catena Zapata</i>) (Arg.)	\$2.300

Marselan

Garzón Reserva	\$1.400
----------------	---------

Tannat

Don Pascual (Uruguay)	\$620
Pisano (Uruguay)	\$750
Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$820
Atlántico Sur (<i>Familia Deicas</i>) (Uruguay)	\$980
Cuna de Piedra Reserva	\$1.050
José Ignacio (Uruguay)	\$1.350
Garzón Reserva (Uruguay)	\$1.400
Cofradía de la Sierra	\$1.500
El Legado Reserva (Carmelo)	\$1.550
Pisano RPF (Uruguay)	\$1.700
Garzón Single Vineyard (Uruguay)	\$1.990
Garzón Petit Clos	\$3.100

de Corte

Pisano 60/40 (Uruguay)	\$750
La Poderosa Cabernet Franc Merlot	\$800
Garzón Estate Cabernet	\$870
Garzón Estate Tannat	\$870
Bouza Tempranillo Tannat	\$1.950
Río Colorado (<i>De Lucca</i>) (Uruguay)	\$2.700
Bouza Montevideo	\$3.700

Vinos Generosos

Licor de Tannat (<i>Familia Deicas</i>) (Uru.)	\$1.200
Botrytis Noble (<i>Familia Deicas</i>) (Uru.)	\$1.200



Vinos / Wines

Vinos Tintos

Pinot Noir

Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$820
Salentein Reserva	\$1.200

Merlot

De Lucca Reserva (Uruguay)	\$590
Don Pascual (Uruguay)	\$620
Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$820
Garzón Single Vineyard	\$1.990

Carmenere

Ventisquero Reserva (Chile)	\$980
Casillero del Diablo (Chile)	\$990
Santa Rita Real Reserva	\$1.300
Viña Tarapacá Gran Reserva	\$1.550
Casa Silva Reserva (Chile)	\$1.800

Cabernet Franc

Garzón Reserva	\$1.400
Saint Felicien Reserva	\$1.600
El Enemigo	\$2.800

Petit Verdot

Garzón Single Vineyard	\$1.990
------------------------	---------

Bonarda

El Enemigo	\$2.800
------------	---------

Malbec

Postales del Fin del Mundo	\$620
La Poderosa	\$800
Latitud 33 (<i>Chandon</i>) (Argentina)	\$900
Alamos (<i>Catena Zapata</i>) (Argentina)	\$920
Finca Flichman Reserva	\$980
Altos del Plata	\$990
Cordero con Piel de Lobo	\$1.040
Altos de las Hormigas Clásico	\$1.050
Zuccardi serie A	\$1.100
Salentein Reserva Malbec	\$1.200
Fin del Mundo Reserva	\$1.300
Trumpeter	\$1.550
Saint Felicien Reserva	\$1.600
Animal Malbec	\$1.700
Terrazas de los Andes Reserva (Arg.)	\$1.850
Zuccardi Concreto	\$2.300
D.V. Catena (<i>Catena Zapata</i>) (Arg.)	\$2.300
Angélica Zapata Alta (<i>Catena Zapata</i>) (Argentina)	\$3.400



Vinos / Wines

Vinos Blancos

Sauvignon Blanc

Don Pascual Brut de Blancs (Uruguay)	\$600
Postales del Fin del Mundo S.Blanc	\$620
Viña Tarapacá Reserva	\$920
Garzón Reserva	\$1.400

Sauvignon Gris

Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$820
-------------------------------	-------

Trebbiano Toscano

Pisano (Uruguay)	\$770
------------------	-------

Chardonnay

Don Pascual (Uruguay)	\$620
Cordero con Piel de Lobo	\$1.040
Cuna de Piedra Reserva	\$1.050
Saint Felicien Roble (Catena Zapata) (Argentina)	\$1.600
D.V. Catena (Catena Zapata)	\$1.950

Albariño

Garzón Reserva (Uruguay)	\$1.400
Cofradía de la Sierra	\$1.500

de Corte

Verde Virgen (Pisano) (Uruguay)	\$750
Garzón Estate Sauvignon Blanc	\$870

Espumosos

Brisas del Mar (Garzón)	\$790
Mercier (<i>Chandon</i>) (Argentina)	\$980
Bodega Garzón Sparkling Extra Brut	\$1.800
Chandon Brut (Argentina)	\$1.950

Vinos Rosados

Don Pascual Brut Blanc de Noirs (Uru.)	\$600
Garzón Estate Rosé de Corte	\$870
Garzón Pinot Noir Reserva	\$1.400



Bebidas / Drinks

Tragos / Drinks

Caipiroska (Absolut Vodka, Lima y Azúcar)	\$390
Daikiri (Ron Havana, jugo de Limón y Azúcar)	\$390
Daikiri de Frutas (Ron Havana, Azúcar y Frutas - Frutilla, Ananá y Durazno)	\$390
Cuba Libre (Ron, Coca Cola y Limón)	\$380
Negroni (Gin Gordon's, Rosso, Bitter Campari)	\$390
Destornillador (Absolut Vodka y Jugo de Naranja)	\$390
Tequila Sunrise (Tequila El Jimador, Jugo de Naranja y Dash de Granadina)	\$390
Gin Tonic Hendrix	\$560
Gin Tonic (Gin Gordon's, Tónica y Limón)	\$390
Fernet Branca Cola	\$320
Pisco Sour (Pisco, Jugo de Limón, Clara de Huevo y Azúcar)	\$450
Mojito (Ron, Menta fresca, Limón y Azúcar)	\$390
Ramazzotti Rosato Spritz	\$390
Aperol Spritz	\$450

Cervezas / Beers

Patricia 340 cc.	\$220
Stella Artois 330 cc.	\$260
Cerveza sin alcohol Stella/ Corona 330 cc.	\$260
Corona 330 cc.	\$280
Cerveza Artesanal La Perdiz 500 cc.	\$340
Franziskaner 500 cc.	\$390
Patagonia 730 cc.	\$450

Café, Refrescos, Agua / Coffee and sodas

Refresco (350 ml)	\$180
Agua (600 ml)	\$180
Cerveza sin alcohol Stella/ Corona 330 cc.	\$250
Jarra de Limonada con menta y jengibre 500 ml.	\$270
Té	\$170
Café Lavazza	\$170
Café Lavazza descafeinado	\$170





Menú de Platos Sin Agregado de Sal

Dishes without added salt

Tortilla de papas y cebolla	\$550
Ravioles de salmón con salsa fileto	\$720
Brochette de camarones con arroz	\$590



Menos sal, más vida.

**El consumo excesivo
de sal de sodio es
perjudicial para la salud**