

## ENTRADAS Y TAPAS



* Tablita mediterránea <i>(jamón curado español, queso y olivas maceradas)</i>	560
* Mollejas al vino blanco	620
* Bastones de queso con barbacoa artesanal	550
* Papas Carbonada <i>(con salsa de quesos y lardones de panceta)</i>	575
* Hortalizas rústicas <i>(papas, boniatos, remolachas y zanahorias con salsa de mostazas)</i>	525

## ENSALADAS



* De la Huerta <i>(mezcla de verdes, tomate, zanahoria y cebolla)</i>	425
* De quinoa y encurtidos <i>(quinoa, palta, hojas verdes, vegetales encurtidos, tomate, chips de boniato, hongos marinados, olivas y almendras)</i>	650
* Nuestra César <i>(pollo a la parrilla, lechuga, albahaca, parmesano, tomates, conserva de pepinos, crotones y aderezo)</i>	690

## ENTRE PANES



* Chivito Carbonada <i>(de bife angosto marinado, revuelto de huevo y parmesano, cebolla caramelizada, lardones de panceta, morrón asado, tomate, albahaca, mayonesa y salsa barbacoa artesanal; con papas fritas)</i>	790
* Chivito Canadiense <i>(de bife angosto marinado, jamón, queso fundido, panceta al hierro, tomate, lechuga, mayonesa y aceitunas; con papas fritas)</i>	750
* Bocata Vegan <i>(hamburguesa de vegetales con hongos marinados, cebolla caramelizada, palta, tomate, hojas verdes y cremoso de remolacha; servido con hortalizas rústicas)</i>	590
* Refuerzo de chorizo <i>(mezcla de verdes, tomate, aderezo parrillero, mayonesa, salsa criolla y papas fritas)</i>	550



## PARRILLA



* Bife ancho - grass fed -	870
* Tierno de novillo - grass fed -	850
* Asado de tira - feedlot -	850
* Bife de vacío - feedlot -	790
* Entraña fina - feedlot -	890
* Pulpa de bondiola	690
* Suprema de pollo	690
* Muslos de pollo deshuesados	690
Guarnición (para principales de parrilla)	+160
- papas fritas	
- ensalada de la huerta	
- puré de papas y quesos de la colonia	
- cremoso de brócoli	
- verduras grilladas	
* Salmón a las brasas	1.100
(con risotto de lima y calabaza asada)	
* Tierno de novillo al tannat	1.050
(con reducción de tannat de Pisano y verduras grilladas)	
* Bondiola a la mostaza	890
(con salsa de mostazas y cremoso de brócoli)	
* Brasero	2.950
(asado, tierno de novillo, pulpa de bondiola, pollo deshuesado, chorizo, morcilla y verduras grilladas)	
* Provolone	440
* Provolone carbonada	490
(con morrón asado, panceta y aceitunas)	
* Provolone caprese	490
(tomates confitados y albahaca)	
* Provolone di parma	590
(jamón curado, tomate confitado, rúcula y parmesano)	
* Papa asada con queso azul	230
* Boniato glaseado	230
* Chorizo	210
* Morcilla	210
* Chinchulines	380
* Mollejas	490

## COCINA



* Carbonada Flamenca	990
(estofado de novillo tradicional de Bélgica, reducido en cerveza estilo trapista, mostaza de Dijon y chocolate belga; servido con papas fritas)	
* Milanesa de entrecotte	750
(con puré de papas y quesos de la colonia suiza)	
* Risotto de hongos	690
<b>Pastas artesanales</b>	
* Gnocchi alla sorrentina	690
(con salsa de tomates, albahaca, mozzarella y queso tipo parmesano)	
* Sorrentino parmigiano	750
(de ricota y vegetales confitados, con salsa de quesos de la colonia, parmesano y queso azul)	
* Sorrentino ai funghi	825
(de jamón y quesos, con crema de hongos)	
* Raviolones de salmón	850
(con salsa de puerros y romero)	

## SOBREMESA



* Flan de leche condensada	290
* Manzanas al ron	325
(crocante de coco, manzana caramelizada al ron y helado de crema)	
* Torta helada Carbonada	390
(con mousse de dulce de leche y base de brownie, cubierta de chocolate belga y café)	
* Cheese cake de maracuyá	290
* Café expresso	150
* Té Twinings	140

## BEBIDAS



* Agua mineral (500mL)	160
* Agua mineral (950mL)	190
* Refresco (330mL)	190
* Refresco (1L)	340
* Cerveza sin alcohol (330mL)	190

### Jugos y refrescos naturales

* Jugo de naranjas (350mL)	240
* Licuado de frutas (350mL)	280
* Pomelada (800mL) (pomelo, naranja y azúcar)	290
* Limonada (800mL) (lima, limón, menta y azúcar)	290

## APERITIVOS Y LICORES



* Martini bianco / rosso	330
* Campari	330
* Martini Bitter	330
* Angostura Bitter	390
* Fernet Branca	290
* Baileys	290
* Brandy	290
* Drambuie	340

## CERVEZAS



### Ale MOSS - cerveza artesanal sin pasteurizar!

* American IPA	500mL	240
	1L	390

Color dorado, espuma blanca y estable, notas cítricas típicas de los lúpulos americanos, final amargo y muy refrescante.

* Irish Red	500mL	240
	1L	390

Color cobrizo oscuro, de intenso aroma y mas ligera en boca con final tostado, suave y redondo.

* Irish Stout	500mL	240
	1L	390

Oscura e intensa, espuma untuosa, aroma tostado, notas de chocolate y café, de final amable y seco. A quienes cautiva este estilo recomendamos especialmente probar esta cerveza.

* Honey	500mL	240
---------	-------	-----

Ambar clara, maltosa y de equilibrados aromas, final amable, redondo y sutilmente abocado por la miel.

### Lager

* Ipanema	355mL	110
* Stella Artois	330mL	190
	975mL	390

* MOSS - Bohemian Pilsener -	500mL	240
	1L	390

Rubia de color dorado intenso, perfumada y algo mas compleja en boca. Una Pilsener especial que vale la pena probar.



# VINOS



## Tinto

### Giménez Méndez

- \* Alta Reserva 980
  - Pinot Noir
  - Cabernet Sauvignon
  - Arinarnoa
  - Tannat

- \* Tannat Premium 1.250

### Familia Pisano

- \* Primera Viña 720
  - Cabernet Sauvignon
  - Blend (Merlot - Tannat)

- \* Río de los Pájaros 840
  - Blend (Tannat - Syrah - Viognier)

- \* Reserva Personal de la Familia 1.100
  - Cabernet Sauvignon
  - Tannat

### Bertolini y Broglio

- \* Tannat Exotic sin madera 1.250
- \* Tannat Exotic crianza en roble 2.400
  - Roble Francés
  - Roble Americano

### Don Jacinto - Rosés Wines

- \* Cabernet Sauvignon Reserva 890
- \* Tannat- Blend de añadas 2.200

### Bodega Bouza

- \* Viñedo de Pan de Azúcar 2.000
  - Merlot
  - Tannat

### Malbec Argentó

- \* Reserva del Fin del Mundo 1.000
- \* Trumpeter 1.200
- \* Andeluna 1300 msnm 1.200

## de la casa

Copa 240

Botella 580

## Rosado

### Familia Pisano

- \* Primera Viña 720
  - Cabernet Franc rosé

### Giménez Méndez

- \* Alta Reserva 980
  - Malbec rosé

## Blanco

### Familia Pisano

- \* Primera Viña 720
  - Torrontés
  - Verde Virgen (levemente frizante)

### Giménez Méndez

- \* Alta Reserva 980
  - Sauvignon Blanc
  - Chardonnay
  - Albariño

## Espumoso

### Melva - Rosés Wines

- \* Extra Brut 940