

Las Cañas



Best of the Best



Estimado cliente:

Debido a la situación actual, nuestros descuentos seguirán vigentes solamente en la modalidad de pago en efectivo.



Todos nuestros precios están en \$ (pesos)

Este establecimiento cuenta con galletas aptas para celíacos, sal modificada y agua de grifo en caso sea solicitado.



Apto para celíacos (informar al mozo para tomar los recaudos necesarios en su elaboración)

Sugerencias del Chef

LANGOSTINOS A LA MILANESA - ENTRADA - (dos personas)	490.-
BROCHETTE DE PROVOLONE - ENTRADA - Provolone, panceta, cebolla, marrón	470.-
RAVIOLES DE CALABAZA CON SALSAS ROSA Salsa fileto y crema	490.-
SPAGHETTI "LA PLAZA" Salsa de camarones, champignones y hongos secos	550.-
SPAGHETTI CON FRUTOS DE MAR Camarones, tentáculos de calamar y mejillones de salsa fileto	590.-
DEGUSTACIÓN DE PASTAS RELLENAS A LAS TRES SALSAS Ravioles de mozzarella y jamón, raviolones de ricota y nueces, raviolones de calabaza	590.-
SORRENTINOS DE SALMÓN Rellenos de salmón con salsa rosa	790.-
SORRENTINOS A LA ALBAHACA Aceite de oliva, tomate concase, ajo y albahaca fresca	550.-
FETUCCINI CAPRESE Fideos verdes gratinados con mozzarella, panceta, tomate y albahaca	550.-
SPAGHETTI AL SALMÓN Trocitos de salmón rosado salteados con crema y pimienta	750.-
ARROZ A LA CHINA (POLLO O CERDO) Salteado con huevo, verdeo y salsa de soja	550.-
PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS Oliva, salvia, romero, estragón, acompañado con puré de papas	590.-
CHOP SUEY MIXTO Lomo y pollo salteado c/ brote de sola, morrón, tomates, cebollas, zapallitos y salsa de soja	650.-
LOMO TIROLESA Cebolla, panceta, aceitunas y hongos secos con papas noisette	850.-
BROTOLA AL LIMÓN Suave salsa crema de limón con papas noisette	640.-
 BROTOLA A LA MEDITERRÁNEA Oliva, tomate concase, albahaca y aceitunas con papas al natural	640.-
SALMÓN ROSADO ORIENTAL En salsa curry, Laurel, vino blanco y leche acompañado con arroz pilaf	1090.-
SALMÓN ROSADO EN SALSAS VERDES Salsa de puerro, acelga y champiñones con papas noisette	1090.-
BONDIOLA DE CERDO AGRIDULCE Acompañado de ananá, ciruela y manzanas	690.-
 MATAMBRITO DE CERDO GLACEADO	690.-

Nuestros postres caseros

BROWNIE TIBIO (para compartir) Con helado de crema americana	300.-
ESPUMA DE LIMÓN	250.-
CREME BRULEE	280.-
PASTEL DE MANZANA CON HELADO	290.-
PERAS AL BORGOÑA CON HELADO	290.-
COPA LEMON PIE Pound cake, lemon curd, merengue italiano	290.-
DEGUSTACIÓN MOUSSE (2 personas) Chocolate, Dulce de leche, limón	300.-

Todos nuestros precios están en \$ (pesos)

Entradas

Frías

Queso Tybo Tybo Cheese Queijo Tybo	270.-	Mayonesa de Ave Chicken Salad Maionese de frango	380.-
Mayonesa de atún Tuna Salad Maionese de atum	380.-	Jamón Cocido Baked ham Prezunto cozido	290.-
Palmitos con Salsa Golf Hearts of Palm with sauce Palmitos con molho rosé	430.-	Atún Calipso (atún, tomate, huevo, lechuga, aceitunas y mayonesa) Calipso Tuna (tomato, eggs, lettuce, olives and mayonnaise) Atum Calipso (tomate, ovos cozidos, alface, azeitonas e maionese)	450.-

Calientes



Espárragos Gratinados Asparagus gratin Aspargos gratinados	350.-	Brochette de Provolone (provolone, panceta, cebolla y morrón) Provolone cheese with vegetables Espeto de provolone (provolone, bacon, cebola e pimentao)	480.-
 Morrón Asado Roasted red pepper Pimentao assado	330.-	Sopa Puma (verduras) Vegetable soup Sopa de legumes	280.-
Champignones a la Provenzal Mushrooms with garlic and parsley Champignons à provençal	420.-	Ensalada de ave tibia (c/verduras multicolor) Warm chicken salad (with mixed vegetables) Salada morna com ave (legumbres multicoloridos)	450.-
 Panaché de Verduras Steamed vegetables Panaché de legumes	350.-	Brochette de champignones (champignones enteros envueltos en panceta) Whole mushrooms skewers wrapped in bacon Espeto de champignons (champignons enteiros envolvidos com bacom)	490.-
Muzzarella a la Milanese (2 personas) Fried mozzarella (for 2) Mozzarella à milanese (duas pessoas)	380.-	Provoleta "Las Cañas" (morrón, jamón, panceta y fileto) Grilled Provolone (roasted pepper, ham, bacon and tomato sauce) Provoleta (pimentao, presunto, bacon e molho de tomate)	580.-
Provoleta al Oreganato Grilled Provolone with oregano Provoleta al oreganato	450.-	Langostinos a la milanese (2 personas) Fried Calamari (for 2) Camaroes à milanese (duas pessoas)	490.-

Este establecimiento cuenta con galletas aptas para celíacos, sal modificada y agua de grifo en caso sea solicitado.





Apto para celíacos (informar al mozo para tomar los recaudos necesarios en su elaboración)

Papas

 Papas fritas French fries Fritas palito	230.-	Puré Mashed potatoes Puré	230.-
Provenzal French fries with garlic and herbs Provençal com salsinha e alho	250.-	A la crema Boiled potatoes with cream Con creme	290.-
Rejilla Waffle fries Xadrez	250.-	Guarnición ½ side Guarnicao fritas ou purê	150.-
 Natural Boiled Cozida	190.-	Arroz Rice Arroz	190.-

Ensaladas

 1 Gusto 1 Item 1 ingrediente	260.-	Completa Boiled Cozida	350.-
 Mixta Lettuce, tomato, onion Mista	330.-	Rusa Potato salad Batata e legumes	290.-

Ensaladas Especiales

 Criolla Morrón verde, rojo, cebolla y tomate Red pepper, onion & tomatoes Pimentao, vermelho, verde, cebola e tomate	390.-	Caprese Muzzarella, albahaca, tomate, oliva Mozzarella cheese, basil, tomate & oliva oil Mozzarella, manjericao, tomate e oliva	520.-
Picasso Kani-kama, apio, manzana, palmitos, salsa golf Kani-kama, celery, apple, hearts of palms Kani-Kama, aipo, maça, palmito e molho rosé	620.-	Waldorf Apio, manzana, palmitos, nuez, crema Celery, apple, hearts of palm, walnuts & cream Apio, maça, palmito, nozes e creme de leite	580.-
Caesar Salad lechuga, croutones, queso rallado Lettuce, croutons & grated cheese Alface, croúyons e queijo ralado	430.-	Primavera Manzana, apio, naranja, jamón, ananá Apple, celery, orange, ham & pineapple Maça, aipo, laranja, presunto e abacaxi	590.-
Caesar Salad con pollo lechuga, croutones, queso rallado, pollo Lettuce, croutons, grated cheese & chicken Alface, croúyons e queijo ralado e frango	580.-	Pampeana Pollo, chaucha, zanahoria, remolacha Chicken, carrot, beet & green bean Frango, vegem, cenoura e beterraba	590.-
Tandil - arvejas, zanahorias, huevo, tomate, remolacha, arroz, mayonesa Peas, carrots, eggs, tomato and beet rice Ervilha, cenoura, ovo, tomate, beterrada, arroz, maionese	490.-	Summer Lechuga, tomate, zanahoria, huevo, atún, palmitos Lettuce, tomato, carrot, egg, tuna, hearts of palm Alface, tomate, cenoura, ovo, atum e palmito	590.-
 Patagonia choclo, arroz, tomate concase, lechuga Corn, rice, chopped tomato, lettuce Milho, arroz, tomate concassé e alface	490.-	Las Cañas Manzana, roquefort, palmitos, salsa golf Apple, roquefort, hearts of palm, golf sauce Maça, roquefort, palmito e molho rosé	590.-
Sureña remolacha, arvejas, muzzarella y tomate Beet peas, mozzarella & tomato Beterraba, ervilha, mozzarella e tomate	520.-	Otoñal Ananá, naranja, choclo, palmitos Pineapple, orange, corn & heart of palm Abacaxi, laranja, milho e palmito	590.-
		Rúcula y Parmesano Arugula and parmesan cheese Rucula e parmesao	430.-

Pasta Fatta a Mano

Spaghetti	390.-	Sorrentinos - Muzzarella y jamón Filled with mozzarella & ham Massa recheada com mozzarella e presunto	430.-
Fettuccine	390.-	Agnolottis - Ricota y nuez Filled with ricotta and walnuts Massa recheada com ricota e nozes	430.-
Ñoquis de papa - Gnocchi - Gnocchi batata	390.-	Canelones (verdura) Cannelloni (vegetables) Massa recheada com acelga	430.-
Ñoquis tricolor (papa, morrón, espinaca) Tricolor Gnocchi (potato, carrot, spinach) Gnocchi tricolor (batata, pimentao, espinafre)	430.-	Lasagnas - Ricota, jamón y verdura Ricota, ham & vegetables Massa recheada com ricota, presunto e acelga	450.-
Ravioles (verdura y pollo) Ravioli (massa recheada com acelga e frango)	430.-		
















Variedad de Salsas

Fileto - Tomato sauce - Molho de tomate	110.-	Parisien - Salsa blanca, jamón, pollo gratinado Bechamel, ham, chicken au gratin Molho branco, presunto, frango gratinado	180.-
Bolognesa - Meat sauce - Bolonhesa	110.-	Frutos de Mar Fileto, mejillones, camarones, calamar	180.-
Pesto	110.-	Crema - Cream - Creme	180.-
Vero-Pesto Pesto & tomato sauce Pesto e molho de tomate	110.-	Carbonara Bacon, cream eggs Bacon, creme de leite e ovo	180.-
Blanca - Bechamel - Branca	110.-	Crema Champignones - Mushroom cream - Creme de champignones	190.-
Cuatro Quesos - Four cheeses - Quatro queijos	150.-	Fileto con carne - Tomato with meat - Tomate com carne	190.-
Matriciana - Panceta, oliva, ají molido, cebolla Bacon, olive oil, crushed pepper, onion Bacon, azeite de oliva, pimiento molida, cebola	150.-	Alfredo - Crema gratinada, pimienta, champignon Cream with mushrooms Creme gratinado, pimienta e champignons	190.-
A las Tres Salsas Salsa blanca, tomate, crema de espinaca Bechamel, tomatoe, spinach cream Trêa molhos	150.-	Gran Caruso Demiglacé, crema, pollo, jamón, queso, champignon Demiglaze, cream, chicken, ham, cheese, mushrooms Demi-glace, creme de leite, frango, presunto, queijo e champignons	190.-
Salsa Rosa Fileto y crema Tomato sauce & cream Tomate & creme	150.-	Principe de Napoli Salsa blanca, jamón, pollo, huevo al graten Bechamel, ham, chicken, eggs au gratin Molho branco, presunto, frango e ovo au gratin	190.-

Promociones Especiales

Spaghetti caseros con salsa fileto ó vero-pesto ó blanca Homemade spaghetti with fileto, bolognese, vero pesto or bechamel Spaghetti caseiros com molho de tomate ou à bolonhesa ou vero pesto ou branco	390.-
Fettuccine caseros con salsa fileto ó vero-pesto ó blanca Homemade fettuccini with fileto, bolognese, vero pesto or bechamel Fettuccini caseiros com molho de tomate ou à bolonhesa ou vero pesto ou branco	390.-
Ñoquis caseros con salsa fileto ó vero-pesto ó blanca Homemade gnocchi with fileto, bolognese, vero pesto or bechamel Gnocchi caseiros com molho de tomate ou à bolonhesa ou vero pesto ou branco	390.-

Carne de Cabaña

Chorizo - Sausage - Linguiça	180.-
Morcilla - Blood sausage - chouriço	180.-
Provoleta - Grilled provolone - Provolone	450.-
Provoleta Las Cañas	580.-
¼ Pollo Grillé - ¼ Grilled chicken - ¼ Frango Greilado	420.-
 Asado de Tira (2 personas) - Short ribs (for 2) - Costela (2 pessoas)	1190.-
 Asado de Tira (1 persona) Short ribs (for 1) - Costela como (1 pessoas)	590.-
 Colita de Cuadril (2 personas) Tail of rump (for 2) - Maminha (2 pessoas)	1190.-
 Colita de Cuadril (1 person) Tail of rump (for 1) - Maminha (1 pessoas)	590.-
 Bife de Chorizo - Filet steak - Contrafilé	790.-
 Bife de Lomo - Filet steak - Filé mignon	880.-
 Costilla de Cerdo - Pork chops - Carré de porco	550.-
Costillas de Cerdo a la Riojana	750.-
 Matambre de Cerdo - Pork Flank - Matambre de porco	630.-
Brochette de Lomo c/ papas rejilla - Filet skewers with waffle fries - Espeto de filé mignon com batatas xadrez	950.-
Brochette de Pollo c/ papas rejilla - Chicken skewers with waffle fries - Espeto de frango com batatas xadrez	850.-
 Bondiola de Cerdo - Boston pork shoulder - Bondiola de porco	590.-
 Entraña (2 personas) - Skirt (for 2) - Fraldinha (2 pessoas)	1490.-
 Entraña (1 persona) - Skirt (for 1) - Fraldinha (1 pessoas)	790.-
 Mix de carnes (asado, colita de cuadril, matambre de cerdo - 2 personas) - Mix of meats (short ribs, tail of rump, pork matambre, for 2) - Mistura de carne (costela, maminha, matambre de porco - 2 pessoas)	1290.-
 Mix de carnes (asado, colita de cuadril, matambre de cerdo - 1 persona) - Mix of meats (short ribs, tail of rump, pork matambre - for 1) - Mistura de carne (costela, maminha, matambre de porco - 1 pessoa)	660.-
 Mix de cerdo (matambre, bondiola, costillita - 2 personas) - Mix of pork (pork matambre, boston pork shoulder, pork chops - for 2) - Mistura de porco (matambre, bondiola, carré de porco - 2 pessoas)	1090.-
 Mix de cerdo (matambre, bondiola, costillita - 1 persona) - Mix of pork (pork matambre, boston pork shoulder, pork chops - for 1) - Mistura de porco (matambre, bondiola, carré de porco - 1 pessoa)	590.-

Punto de la carne

Casi crudo - Raer - Mal Passado

Jugoso - Medium rear - Suculento

A punto - Medium - Ao punto

Bien cocido - Well done - Bem passado

Aves Milanesas

De Pollo - Plain - Frango à milanesa	390.-	De Pollo al Verdeo c/ papas noisette Scallion cream sauce w/ noisette potatoes Frango à milanesa c/ batatas noisette	590.-
De Pollo c/ guarnición Plain w/ one side order Frango à milanesa c/ guarnição	490.-	De Pollo a la Vasca (ajo, pimiento, ají molido, papas) Garlic, crushed pepper, pepper, boiled potatoes Frango à basca c/ alho, pimenta, pimenta moída, batatas cocidas	590.-
A la Napolitana c/ fritas Topped w/ ham, cheese, tomato sauce & french fries Frango à milanesa c/ presunto, queijo, tomate e batatas frita	590.-	De Pollo a la Portuguesa (cebolla, morrón, tomate, papas al natural) Onino, roasted red pepper, pepper, tomato, boiled potatoes.	590.-
A la Napolitana Topped w/ ham, cheese, tomato sauce & french fries Frango à milanesa c/ presunto, queijo, tomate	490.-		

Supremas

A la milanesa - Plain - À milanesa	390.-	Maryland (banana frita, panceta, papas fritas, crema de choclo) Fried banana, bacon, julienned, potatoes, creme corn Com banana frita, bacon, batata frita, creme de milho	590.-
A la Milanesa c/ guarnición Plain w/ one side order Frango à milanesa c/ guarnição	490.-	Suiza (queso gratinado, salsa blanca, papas españolas) Au gratin w/ bechamel & spanish potatoes C/ queijo gratinado, molho branco, batatas espanhola	590.-
A la Napolitana (jamón, queso y fileto) Topped w/ ham, cheese & tomato sauce Com presunto, queijo e tomate	490.-	Washington (espárragos, salsa blanca, papas españolas, crema de choclo) Asparagus w/ bechamel, spanish potato, creme corn Espargos c/ molho blanco, batatas espanhola, creme de milho	590.-
A la Napolitana c/ fritas Topped w/ ham, cheese, tomato sauce, w/ french fries Com presunto, queijo, tomate e batatas frita	590.-		

Pollos elaborados

¼ Pollo al ajillo c/ papas españolas Chicken w/ garlic and spanish potatoes Frango ao alho e óleo c/ batatas à espanhola	590.-	¼ Pollo al Verdeo c/ papas doreé Chicken scallion cream sauce w/ doree potato Frango c/ cebolinha e batatas doree	590.-
¼ Pollo a la Provenzal c/ papas doreé Chicken w/ garlic, parsley & doree potatoes Frango c/ alho e salsa & batatas doree	590.-	¼ Pollo al champignon c/ papas doreé Chicken w/ garlic, parsley & doree potatoe Frango c/ achampignons e batate doree	590.-
¼ Pollo a la crema c/ papas doreé Chicken w/ cream sauce & doree potatoes Frango c/ creme de leite e batatas doree	590.-	¼ Pollo a la Calabresa c/ papas doreé Chicken, longaniza sausage & doree potatoes Frango à calabresa c/ batatas doree	590.-
¼ Pollo a la Portuguesa (tomate, morrón, cebolla, papas al natural) Chicken w/ tomato, roasted pepper, onions, boiled potatoes Frango, tomate, pimentao, cebola e batatas	590.-	¼ Pollo Las Cañas (arvejas, champignon, jamón, fileto, papas natural) Chicken w/ peas, mushrooms, ham, tomato sauce, boiled potatoes Frango c/ervilha, champignon, presunto, molho de tomate e batatas doree	590.-
¼ Pollo a la India (dados c/ salsa curry y guarnición de arroz) Chicken w/ curry sauce, served w/ rice Frango c/ molho curry e arroz	590.-	Muslo deshuesado Tropicana (a la ciruela c/ batatitas y zanahorias glaseadas) Chicken in a plum sauce w/ sweet potatoes & carrots Coxa desossada c/ameixas, batatinhas e cenouras glacées	590.-

Carnes Rojas

Milanesas

De Ternera - Plain - Vitela à milanesa	390.-	De Ternera a la Calabresa C/ papas doree Plain with longaniza sausage & doree potatoes Vitela à milanesa Calabresa e batatas doree	590.-
De Ternera c/ guarnición Plain w/ one side order Vitela à milanesa c/ guarnição	530.-	De Ternera completa (papas fritas & dos huevos fritos) W/ 2 fried eggs & french fries C/ batata frita e dois ovos fritos	590.-
De Ternera a la Napolitana Topped w/ ham, cheese, tomato sauce Vitela à milanesa c/ presunto, queijo, tomate	490.-	De Ternera al Verdeo c/ papas doree Scallion cream sauce w/ doree potatoes Vitela à milanesa c/ cebolhina e batatas doree	590.-
Napolitana c/ fritas Topped w/ ham, cheese, tomato sauce & french fries Vitela à milanesa c/ presunto, queijo, tomate e batatas frita	590.-	De Ternera a la Mostaza c/ arroz Mustard cream sauce w/ side of rice Vitela c/ mostarda e arroz branco	590.-

Especialidades de Cerdo

Matambrito o Bondiola a la Napolitana C/ papas bastón Pork flank or Boston pork shoulder, w/ cheese, ham & potato sauce	690.-	Matambrito o Bondiola a la Calabresa C/ papas bastón Pork flank or Boston pork shoulder Calabresa	690.-
Matambrito o Bondiola al verdeo C/ papas bastón Pork flank or Boston pork shoulder w/ scallion cream sauce	690.-	Matambrito o Bondiola al Roquefort C/ papas bastón Pork flank or Boston pork shoulder, w/ Roquefort cheese	690.-

Lomos elaborados

A la Pimienta c/ papas a la crema Au polvre w/ cream potato C/ pimenta, batata e crema de leite	850.-	A la Provenzal c/ papas doree W/ garlic, parsley & doree potatoes Alho e salsa c/ batatas doree	850.-
Dos Mostazas y Estragón c/ arroz 2 Mustard & tarragon sauce w/ rice C/ duas mostardas, estragao e arroz branco	850.-	A la Marsala c/ timbal de arroz Marsala wine sauce w/ side of rice C/ pimentao e batatas doree	850.-
Al Curry c/ timbal de arroz Curry sauce w/ rice C/ curry e arroz branco	850.-	Al Morrón c/ papas doree Roasted peppers w/ doree potatoes C/ Marsala & batatas doree	850.-
Al Verdeo C/ papas doree Scallion cream sauce w/ doree potatoes C/ cebolhina e batatas doree	850.-	A la Marinera (escalopes empanados c/ papas natural) Breaded and fried w/boiled potatoes Escalopes empanados c/ batatas cozidas	850.-
Al Champignon c/ papas doree Mushroom cream sauce w/ dooree potatoes C/ champignons e batatas doree	850.-	A la Napolitana (escalopes c/ papas españolas) Breaded ham, cheese, tomato sauce & potatoes Escalopes c/ batatas à espanholas	850.-
Las Cañas (marsala, jamón cocido, papas doree) Marsala sauce, ham & doree potatoes Marsala e presunto c/ batatas doree	850.-	Estrogonoff (cortado en tiras c/ arroz) Strogonof w/ side of rice Strogonoff c/ arroz branco	850.-

Todos nuestros precios están en \$ (pesos)

Pescados y Mariscos

Arroz con Mariscos Rice with seafood Arroz c/ frutos do mar	690.-	Trucha Grillé Grilled Trucha Truta grelhada c/ batatas cozidas	690.-
Filet de Brótola a la Romana C/ papas natural Breaded & fried w/ boiled potatoes Filé de abrótea à romana c/ batatas cozidas	550.-	Trucha a la Mediterránea C/ papas al natural Trucha w/ olive oil, basil, olives & potatoes Truta c/ oliva, manjericao, azeitunas & batatas	850.-
Filet de Brótola al Verdeo C/ papas doree Scallion cream sauce w/doree potatoes Filé de abrótea c/ cebolhina e batatas doree	640.-	Salmón Rosado Grillé C/ papas al natural Grilled Salmon w/ boiled potatoes Salmao Rosa c/ batatas cozidas	990.-
Filet de Brótola a la Napolitana Breaded w/ ham, cheese, tomato sauce Filé de abrótea c/presunto, queijo, tomate	640.-	Salmón Rosado a la Vasca C/ papas natural Salmon creushed pepper, paprika, garlic, white wine, boiled potatoes Salmao rosa à basca c/ batatas cozidas	1090.-
Filet de Brótola al Roquefort C/ papas españolas - W/ spanish potatoes Filé abrótea c/ roquefort e batatas à espanhola	640.-	Salmón al Curry C/ papas doree	1090.-
Filet de Brótola a la crema de champignones C/ papas doree Mushroom cream sauce w/ doree potatoes Filé de abrótea c/ creme de champignons e batata doree	640.-	Salmón a la Mediterránea Olivas, albahaca, aceitunas y papas al natural Salmon w/ olive oil, basil, olives & potatoes Salmao c/ oliva, manjericao e azeitunas c/ batatas cozidas	1090.-

Omelettes y Tortillas

Omelette de queso Cheese Omelette Omelette de queijo	310.-	Tortilla Española Potato frittata w/ red chorizo Tortilla espanhola	420.-
Omelette de jamón Ham Omelette Omelette de presunto	350.-	Tortilla de Acelga Swiss chard frittata Tortilla de acelga	350.-
Omelette mixto Ham & cheese Omelette Omelette misto	350.-	Acelga Gratinada con crema Swiss chard au gratin w/ cream Acelga gratinada c/ crema de leite	380.-
Omelette de espárragos Asparagus Omelette Omelette de asparagos	420.-	Acelga salteada con ajo Sauteed swiss chard w/ cream Acelga salteada c/ alho	330.-
Omelette de Champignones Mushroom Omellette Omelette de champignon	490.-	Revuelto Gramajo Eggs, potato, ham & roasted pepper C/ batatas fritas, presunto e cebola	430.-
Tortilla de papas Potato frittata Tortilla de batata	370.-	Panache de verduras Vegetable panache	340.-

Todos nuestros precios están en \$ (pesos)

Postres

Macedonia de Frutas Fruit salad - Salada de Frutas	190.-	Frutillas c/ jugo de naranja Strawberries w/ orange juice Morango c/ suco de laranja	250.-
Macedonia c/ Helado Fruit Salad with ice cream Salada de frutas com sorbete	320.-	Zapallos en almíbar Pumkins - Abóbora em calda	240.-
Flan Casero al caramelo Pudim de leite with caramel	190.-	Mousse de chocolate casero Homemade chocolate mousse	220.-
Flan casero c/ dulce de leche Flan w/ cream or caramel	230.-	Mousse de dulce de leche casero Homemade caramel mousse	220.-
Budín de pan casero Budin	190.-	Panqueque de dulce de leche (1) Crepes filled w/ caramel (1)	220.-
Budín de pan casero c/ dulce o crema Budin w/ cream or caramel	230.-	Panqueque de dulce de leche (2) Crepes filled w/ caramel (2)	300.-
Higos en almíbar Figs - Figos em calda	260.-	Panqueque de manzana (2) Apple crepes (2)	400.-
Duraznos en Almíbar Peaches - Pêssegos em calda	230.-	Panqueque de manzana quemado al Rhum (2) Rhum flamed apple crepes (2)	490.-
Frutillas Strawberries - Morangos	220.-	Queso y dulce Cheese & sweet potatoes candy	340.-
Frutillas al marsala o crema Strawberries w/ marsala or cream Morangos c/ marsala ou creme de leite	220.-	Recargo Crema o Dulce Extra cream or caramel	90.-

Helados

Helado (2 bochas) Ice cream (2 scoops) Vainilla, limón, chocolate, dulce de leche, crema americana	280.-	Charlotte Ice cream w/ chocolate sauce on top	280.-
Helado (1 bocha) Ice cream (1 scoop)	190.-	Bombón Suizo	260.-
Almendrado	260.-		

Copas Heladas

Don Pedro	330.-	Helado de limón al champagne	330.-
Helado de limón a la menta Ice cream w/ mint licor	330.-	Copa Escocia Mousse, dulce de leche, nueces, crema, helado de crema americana, chocolate, cognac	390.-
Copa Graciela Helado de crema americana, nueces, chocolate caliente	330.-		

Sugerencias vinos $\frac{3}{4}$

BODEGA FINCA LAS MORAS

Las Moras Malbec	450.-
Alma Mora	470.-
Dada	460.-

BODEGA ESMERALDA

Estiba Malbec	480.-
---------------	-------

BODEGA VIGNES DES ANDES

Pasión de los Andes Malbec	670.-
Malbec Reserva	1070.-
Savignon Blanc	590.-

Rosado Malbec

550.-

BODEGA EL ESTECO

Elementos Malbec	440.-
------------------	-------

BODEGA ESCORIHUELA

Circus Malbec	440.-
Lola, Blend	470.-
Familia Gascón Malbec	490.-
Familia Gascón Malbec Roble	750.-

BODEGA SAN HUBERTO

San Huberto Malbec	400.-
--------------------	-------

San Huberto Cabernet	400.-
----------------------	-------

BODEGA UXMAL

Uxmal Cabernet-Malbec	550.-
-----------------------	-------

BODEGA NORTON

Norton Clásico Tinto	440.-
----------------------	-------

Norton Cosecha Tardía (Blanco Dulce)	480.-
--------------------------------------	-------

Norton Malbec Roble	560.-
---------------------	-------

BODEGA SÉPTIMA

Los Pasos Malbec	440.-
------------------	-------

Séptima Malbec	630.-
----------------	-------

BODEGA LA RURAL

Trumpeter (Rutini Wines)	1210.-
--------------------------	--------

BODEGA CATENA ZAPATA

Nicasí Malbec	1090.-
---------------	--------

Alamos Malbec	940.-
---------------	-------

Saint Felicien Malbec	1380.-
-----------------------	--------

BODEGA ANDELUNA

Andeluna Malbec	590.-
-----------------	-------

Vinos Tintos

Genéricos $\frac{3}{4}$

Norton Clásico - *Norton* - 450.-

Los Árboles Cabernet Malbec - *Navarro Correa* - 470.-

Valmont - *Chandon* - 460.-

Vinos Tintos

Varietales $\frac{3}{4}$

Callia Malbec - Salentein -	430.-
San Huberto Malbec - San Huberto -	430.-
Trapiche Malbec - Trapiche -	460.-
Norton Malbec - Norton -	490.-
Norton Roble Malbec - Norton -	610.-
Latitud 33 Malbec - Chandon -	650.-
San Telmo Malbec - San Telmo -	430.-
Santa Julia Malbec - Familia Zuccardi -	550.-
Benjamín Malbec - Nieto Senetiner -	470.-
Emilia Malbec - Nieto Senetiner -	650.-
Nieto Senetiner Malbec D.O.C. - Nieto Senetiner -	950.-
Finca La Linda Malbec by Luigi Bosca	890.-
Luigi Bosca Malbec - Leoncio Arizu -	1590.-
San Huberto Cabernet - San Huberto -	430.-
Trapiche Cabernet - Trapiche -	480.-
Finca La Linda Cabernet by Luigi Bosca	890.-
San Telmo Cabernet - San Telmo -	430.-
Fond de Cave Cabernet - Trapiche -	760.-
Santa Julia Merlot - Familia Zuccardi -	550.-
Luigi Bosca Merlot - Leoncio Arizu -	1590.-
Santa Julia Tempranillo - Familia Zuccardi -	550.-

POR COPA

Copa de vino de la casa	140.-
Copa San Huberto Malbec	160.-
Copa Emilia Malbec	220.-
Copa Finca La Linda Malbec	290.-

Vinos Blancos

Genéricos ¾

Norton Clásico - Norton -
New Age - Bianchi -
Valmont - Chandon -
Castel Chandon - Chandon -
Norton Cosecha Tardía - Norton -

470.-
530.-
530.-
530.-
530.-

Varietales ¾

Echart Privado Torrontés	470.-
Trapiche - Sauvignon Blanc - Trapiche -	470.-
Latitud 33 - Chardonnay - Chandon -	650.-
Bianchi Chablis - Bianchi -	510.-
Benjamín Chardonnay - Nieto Senetiner -	480.-
Norton Chardonnay - Norton -	490.-

POR COPA

Copa de la casa	140.-
Copa Trapiche - Sauvignon Blanc -	160.-
Copa Latitud 33 - Chardonnay-	260.-

Bebidas Sin Alcohol

Gaseosa	150.-	Jugo de Naranja (exprimido en momento)	210.-
Agua Mineral	150.-	Agua Saborizada	190.-

Cerveza

Porrón Quilmes Cristal	190.-	Cristal Quilmes 650	340.-
Porrón Stella Artois	220.-	Stella Artois 1000cc	460.-
Patagonia Bohemian Pilsener	490.-	Los Andes	480.-

Whiskies

Old Smuggler	250.-	J-B	410.-
Criadores	290.-	Johnnie Walker (Etiqueta Roja)	450.-
Blender	360.-		

Champagne

"De la casa"	590.-	M. Chandon (extra brut)	1290.-
Barón B (extra brut)	1950.-	Sidra	430.-

Infusiones

Café	120.-	Té	100.-
------	-------	----	-------

