

ENTRADAS Y TAPAS



* Tablita mediterránea <i>(jamón curado español, queso y olivas maceradas)</i>	590
* 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
* Croquetas de bondiola a la cerveza negra <i>(braseada en cerveza Moss Stout con salsa de mostazas)</i>	575
* Croquetas de brocoli y parmesano con salsa barbacoa	550
* Carpaccio - de pastura -	590

ENSALADAS



* De la Huerta <i>(mezcla de verdes, tomate, zanahoria y cebolla)</i>	425
* Caprese <i>(fior di latte, tomate, albahaca y olivas)</i>	590
* Tabulé <i>(trigo burgol, tomate, pepino, cebolla, perejil, menta y limón)</i>	540
* Griega <i>(ricota grillada, lentejas, olivas, tomate, mezcla de verdes y aderezo de yogur)</i>	590
* Nuestra César <i>(suprema a la parrilla, lechuga, albahaca, parmesano, tomates, conserva de pepinos 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 - de pastura -	870
* Tierno de novillo - de pastura -	850
* Asado de tira - grain finished -	850
* Bife de vacío - grain finished -	790
* Entraña fina - grain finished -	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 puré cítrico de arvejas y manteca de alcaparras)	
* 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)	
* Suprema a la crema de lima 890	
(con cremoso de remolacha)	
* 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	
Pastas artesanales	
* Gnocchi alla sorrentina 690	
(con salsa de tomates, albahaca, fior di latte 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 320	
(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)	
* Bombón de chocolate 360	
(mousse de chocolate belga con salsa de naranjas)	
* Cheese cake de maracuyá 320	
* Café expresso 150	
* Té Twinings 150	



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 1.300

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