



ENTRADAS

Jamón de Ciervo Ahumado	\$ 2100,00
Escabeche de Ciervo	\$ 1600,00
Gravlax Trucha Marinada Con Blinis y Crema Acida	\$ 2100,00
Trucha Ahumada	\$ 2100,00
<u>Empanadas</u> Carne ò Jamòn y Queso ò Ciervo Ahumadas	\$ 300,00
Jamón Crudo	\$ 2000,00
Jamón Crudo y Gruyere	\$ 2000,00
Tablita de 4 Fiambres	\$ 1600,00
Tabla de Quesos	\$ 2000,00
Berenjenas en Escabeche	\$ 900,00
Provoleta Clásica ò Provenzal ò Criolla	\$ 1200,00
Surtido De Fiambres Regionales (para compartir 2/3 personas)	\$ 5800,00

CARNES DE CIERVO

\$ 3100,00

Ciervo "A la Cazadora" con Puré de Papas y de Manzanas	
Ciervo con Salsa de Arándanos y Verduras Salteadas	
Ciervo al Champignon con Papas Rústicas	
Ciervo Al Roquefort con Papas Rústicas	
Milanesa de Ciervo Con Papas Fritas o Puré	\$ 1700,00
Milanesa de Ciervo Completa Con Fritas y Huevo	\$ 2000,00
Milanesa de Ciervo a la Napolitana ò a la Suiza	\$ 2500,00
Milanesa de Ciervo al Champignon	\$ 2500,00
Milanesa de Ciervo al Roquefort	\$ 2500,00
Milanesa de Ciervo Fugazzetta Queso Fundido y Cebolla Salteadas	\$ 2500,00
Milanesa de Ciervo a la Riojana Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas	\$ 2500,00
Milanesa de Ciervo Americana Papas Fritas, Queso, Panceta y Huevos Fritos	\$ 2500,00

TRUCHAS

Acompañadas con Puré de Papas ò Calabaza
ò Papas al Vapor o Papas Fritas

Trucha a la Manteca Negra	\$ 3100,00
Trucha Al Limón	\$ 3100,00
Trucha Con Alcaparras	\$ 3400,00
Trucha a la Provenzal	\$ 3400,00
Trucha Al Ajillo	\$ 3400,00
Trucha Grillé	\$ 3400,00
Trucha Al Roquefort	\$ 3500,00
Trucha Al Champignon	\$ 3500,00
Trucha A la Almendra	\$ 3500,00
Trucha Con Salsa de Camarones	\$ 3800,00
TRUCHA ESPECIAL RUCA HUENEY (para compartir)	\$ 6200,00
Salsa de Camarones Adicional	\$ 1500,00

MARISCOS

Rabas a la Romana	\$ 2100,00
Rabas a la Provenzal	\$ 2100,00
Dúo de Mar (Langostinos y Rabas)	\$ 2400,00
Camarones Al Ajillo	\$ 2800,00
Camarones Gratinados con Crema y Parmesano	\$ 2800,00

MENÚ INFANTIL

Milanesas ò Supremas ò Nuggets de Pollo
con Puré / Papas Fritas
Tallarines ò Ñoquis con Boloñesa ò Crema
Incluye 1 Gaseosa y 1 Palito Helado
\$ 1900,00

Consulte por menú sin TACC





COMIDAS ÁRABES

Hummus bi Tahine (Puré de Garbanzos)	\$ 900,00
Labben (Yogurt Colado y Condimentado)	\$ 900,00
Keppe Naie (Crudo)	\$ 2200,00
Tabbule (Ensal de Trigo, Pepinos, Perejil y Tomates)	\$ 1100,00
Sfiha (Empanadas Árabes)	\$ 350,00
Keppe Mashuíe (Cocido)	\$ 2200,00
Keppe bi Sainie (Relleno con Carne)	\$ 2400,00
Mahshí Malfuf (Repollo Rellenas con Arroz y Carne)	\$ 1800,00
Warak (Hojas de Parra Rellenas con Arroz y Carne)	\$ 1800,00

PICADAS ÁRABES

Árabe Simple Hummus, Labben, Tabbule, Keppe Cocido	\$ 1800,00
Árabe Completa Para 2 Personas A la Picada Simple le agregamos 2 Sfiha, ½ Keppe Crudo, ½ Warak y ½ Malfuf	\$ 5400,00
Mezze Libanes Para 4 Personas 1 Hummus, 1 Labben, 1 Tabbule, 1 Keppe Crudo, 1 Keppe Cocido, 1 Warak, 1 Malfuf y 4 Sfiha	\$ 10800,00

PASTAS CASERAS

A la Boloñesa ó A la Manteca ó Fileto ó Salsa Rosa

Sorrentinos de Trucha	\$ 2400,00
Sorrentinos de Cordero	\$ 2400,00
Ravioles de Ciervo en Masa de Espinaca	\$ 2400,00
Sorrentinos de Jamón y Queso	\$ 1800,00
Sorrentinos Verdes de Espinaca y Ricota	\$ 1800,00
Ravioles de Verdura ò de Ricota ò de Pollo	\$ 1600,00
Tallarines Blancos al Huevo ò Verdes de Espinaca	\$ 1400,00
Ñoquis de Papas	\$ 1400,00
Lasagnas Rellenas ò Canelones de Verduras	\$ 1800,00
Pastas a "La Gauchito" (Crema y Boloñesa)	\$ 1800,00
Pastas al Pesto	\$ 1800,00
Pastas a la Crema	\$ 1800,00
Pastas Gratinadas	\$ 2400,00
Pastas con Estofado de Carne	\$ 2400,00
Pastas Parissienne Crema, Jamón y Queso Gratin	\$ 2400,00
Pastas al Champignon o Al Roquefort	\$ 2400,00
Pastas con Salsa de Camarones	\$ 2800,00

PARRILLA / CARNES

Mix de Carnes a la Parrilla (Chorizo, Vacío, Asado de Tira, Cerdo)	\$ 2500,00
Vacío a la Parrilla	\$ 2500,00
Asado de Tira a la Parrilla	\$ 2700,00
Vacío - Pollo - Chorizo con Ensalada Mixta	\$ 2500,00
Chorizos ò Morcilla Unid	\$ 400,00
Lomo	\$ 3000,00
Lomo a la Pimienta	\$ 3200,00
Lomo al Ajillo	\$ 3200,00
Lomo al Champignon ò Al Roquefort	\$ 3400,00
Lomo a la Riojana Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas	\$ 3600,00
Bife de Chorizo / Ojo de Bife	\$ 2400,00
Bife de Chorizo a la Pimienta	\$ 2600,00
Bife de Chorizo al Ajillo	\$ 2600,00
Bife de Chorizo al Champignon ò Roquefort	\$ 2800,00
Bife de Chorizo a la riojana Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas	\$ 2900,00
Petit Bife	\$ 2000,00
Petit Bife a la Pimienta	\$ 2200,00
Petit Bife al Ajillo	\$ 2200,00
Petit Bife al Champignon ò Al Roquefort	\$ 2400,00
Petit Bife a la Riojana Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas	\$ 2500,00

CARNES DE CERDO

Matambrito de Cerdo a la Parrilla con Guarnición	\$ 2600,00
Matambrito de Cerdo al Roquefort con Guarnición	\$ 3000,00
Matambrito de Cerdo a la Pizza con Guarnicion Jamón, Queso, Tomates y Orégano	\$ 3100,00
Matambrito de Cerdo Fugazzetta con Guarnicion Queso Fundido y Cebolla Salteadas	\$ 3100,00
Matambrito de Cerdo a la Riojana Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas	\$ 3100,00
Pechito de Cerdo con Guarnición	\$ 2400,00
Bondiola de Cerdo con Guarnición	\$ 2400,00
Bondiola de Cerdo con Salsa De Arándanos ò Al Roquefort ò Al Champiñón	\$ 2800,00
Bondiola ò Pechito de Cerdo a la Riojana Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas	\$ 2900,00

Consulte por menú sin TACC





POLLOS

¼ de Pollo al Limón	\$ 1200,00
¼ de Pollo a la Provenzal	\$ 1600,00
¼ de Pollo al Ajillo	\$ 1600,00
¼ de Pollo al Roquefort	\$ 1800,00
¼ de Pollo al Champignon	\$ 1800,00

ENSALADAS

Ensaladas combinación de <u>3 Ingredientes</u> (Lechuga, Tomates, Cebolla, Zanahoria, Papas, Huevo)	\$ 700,00
Ensalada de Rúcula	\$ 800,00
Ensalada de Tomate	\$ 800,00
Ensalada Completa <u>4 o más Ingredientes</u>	\$ 900,00

MILANESAS Ó SUPREMAS

Acompañadas con Papas Fritas o Puré

Clásica Con Papas Fritas o Puré	\$ 1400,00
Completa Con Papas Fritas y Huevos Fritos	\$ 1700,00
A la Napolitana Salsa Jamón y Queso Gratinado	\$ 2200,00
A la Suiza Queso Gratinado	\$ 2200,00
Al Champignon	\$ 2200,00
Al Roquefort	\$ 2200,00
Fugazzetta Queso Fundido y Cebolla Salteadas	\$ 2200,00
A La Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrónes y Arvejas)	\$ 2200,00
Americana (Papas Fritas, Queso, Panceta y Huevos Fritos)	\$ 2200,00

ENSALADAS ESPECIALES

Mézclum de Hojas Verdes y Tomates Confit	\$ 1100,00
Rúcula, Parmesano y Olivas Negras	\$ 1100,00
Tomates, Zanahoria, Choclo, Arvejas y Huevo	\$ 1100,00
Rúcula, Ajo, Queso Azul y Nueces	\$ 1100,00
Caesar con Pollo	\$ 1500,00

ACOMPAÑAMIENTOS

	<u>Guarnición</u>	<u>Porción</u>
Papas Fritas	\$ 500,00	\$ 700,00
Puré de Papas ò de Calabaza ò Mixto	\$ 500,00	\$ 700,00
Papas Fritas a la Provenzal		\$ 800,00
Papas Rejillas		\$ 900,00
Papas Rústicas		\$ 800,00
Papas Noisette ò Españolas		\$ 800,00
Verduras Salteadas ò Al Vapor		\$ 800,00
Pure de Manzanas		\$ 800,00
Papas a La Crema		\$ 1000,00
Arroz Blanco		\$ 700,00

TORTILLAS Y OMELETTE

Revuelto Gramajo	\$ 1100,00
Omelette de Jamón y Queso o de Verduras	\$ 1400,00
Omelette de Champiñones	\$ 1800,00
Tortilla de Papas y Cebolla ò de Verduras	\$ 1700,00
Tortilla Española	\$ 1900,00
Huevos Fritos c/u	\$ 150,00

Consulte por menú sin TACC





POSTRES Y HELADOS

Brownies con Helado Salsa de Frambuesas y de Chocolate	\$ 800,00
Crumble de Manzana con Helado de Crema	\$ 800,00
Copa Crocante de Frutos Rojos y Helado	\$ 800,00
Frutillas	\$ 700,00
Frutillas con Helado	\$ 800,00
Flan Casero	\$ 700,00
Budín de Pan	\$ 700,00
Ensalada de Frutas	\$ 600,00
Ensalada de Frutas con Helado	\$ 700,00
Higos en Almíbar	\$ 700,00
Zapallos en Almíbar	\$ 700,00
Queso Fresco con Higos ò Zapallos en Almíbar	\$ 800,00
Queso y Dulce	\$ 600,00
Mousse de Chocolate	\$ 600,00
Tiramisú	\$ 800,00
Copa Helada (2 Bochitas)	\$ 600,00
Bombón Helado (Suizo ò Escocés)	\$ 600,00
Don Pedro	\$ 1200,00
Adicional de Dulce de Leche ò Crema	\$ 250,00

POSTRES ARABES

Baclawa Masa Philo Rellena con Nueces	\$ 1200,00
Hriset el Lauz Postre de Sémola	\$ 800,00
Higos Blancos y Dátiles Sobre Almíbar y Frutos Secos	\$ 900,00
Delicatessen Orientales (Para compartir)	\$ 1500,00

BEBIDAS

Vino de la Casa Bot. 750 cc.	\$ 800,00
Gaseosas Lata	\$ 300,00
Agua Mineral 500 cc.	\$ 300,00
Aguas Saborizadas 500 cc.	\$ 300,00
Jugo de Naranja	\$ 500,00
Copa de Vino de la Casa	\$ 600,00
Copa de Vino Familia Giaquinta Malbec ò Pinot	\$ 700,00
Copa de Vino Fantasía Bodega Mauricio Lorca	\$ 900,00

CERVEZAS

Quilmes de 1 Litro	\$ 800,00
Quilmes Lata de ½	\$ 500,00
Stella Artois Botella	\$ 900,00
Stella Artois Lata de ½	\$ 600,00
Andes "Origen" de 1 Litro	\$ 900,00
Andes "Origen" Lata de ½	\$ 600,00
Corona 710 cc.	\$ 900,00
Corona 355 cc.	\$ 700,00

CERVEZA PATAGONIA 710 CC.

\$ 900,00

Amber Lager (Roja)

Vera Ipa

CERVEZAS PAIHUEN DE 1 LITRO

ARTESANAL LOCAL

\$ 900,00

Golden Ale (Rubia)

IPA (Roja)

Pilsen

Consulte por menú sin TACC





VINOS FINOS

Reserva del Fin del Mundo Malbec	\$ 2800,00	Angelica Zapata Cabernet Franc	\$ 8800,00
Newen Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 1800,00	DV Catena Cabernet/Malbec	\$ 5500,00
Newen Sauvignon Blanc	\$ 1800,00	Nicasia Red Blend Malbec	\$ 3200,00
Postales Roble Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 1600,00	Nicasia Red Blend Cabernet Franc	\$ 3200,00
Postales Roble Chardonnay	\$ 1600,00	Álamos Malbec ò Chardonnay	\$ 2600,00
Malma Chacra La Papay Malbec	\$ 2200,00	Lagarde Guarda Malbec Doc	\$ 3800,00
Malma Chacra La Papay Sauvignon Blanc	\$ 2200,00	Lagarde Guarda Blend	\$ 3800,00
Correntoso Malbec ò Pinot Noir ò Chardonnay	\$ 1800,00	Lagarde Malbec	\$ 2000,00
P 15 Tinto ò Blanco	\$ 1600,00	Lagarde Cabernet Sauvignon	\$ 2000,00
Humberto Canale Estate		Lagarde Blend de Tintas	\$ 2000,00
Malbec ò Cabernet Franc ò Pinot Noir	\$ 2900,00	Lagarde Sauvignon Blanc	\$ 2000,00
Canale "Intimo" Malbec	\$ 2200,00	Lagarde Rosé	\$ 2000,00
Canale "Intimo" Trivarietal (Cab Merlot Malbec)	\$ 2200,00	TEIA Malbec / Petit Verdot	\$ 1600,00
Canale "BLUSH" Rosé	\$ 1600,00	TEIA Cabernet / Cabernet Franc	\$ 1600,00
Marcus Malbec ò Sauvignon Blanc	\$ 1400,00	Nina Gran Petit Verdot	\$ 3100,00
Saurus Select Malbec	\$ 2800,00	Nina Gran Malbec	\$ 3100,00
Saurus Estate		Nina Malbec	\$ 1800,00
Blend ò Malbec ò Pinot Noir ò Sauvignon Blanc	\$ 1800,00	Nina Cabernet Franc	\$ 1800,00
Alfredo Roca Reserva de Familia Malbec	\$ 5500,00	Nina Torrontés ò Sauvignon Blanc	\$ 1800,00
Alfredo Roca Reserva de Familia Cabernet Franc	\$ 5500,00	Grazie Mille Libertad 12 meses en Barrica Blend	\$ 3600,00
Alfredo Roca FINCAS Malbec ò Pinot Noir	\$ 2200,00	Grazie Mille Libertad 12 meses en Barrica Malbec	\$ 3600,00
Alfredo Roca FINCAS Blanco		Grazie Mille Amistad Malbec	\$ 2200,00
Sauvignon Blanc ò Torrontés	\$ 2200,00	Grazie Mille Amistad Cabernet Sauvignon	\$ 2200,00
Norton Malbec DOC	\$ 2400,00	Grazie Mille Amistad White Blend	\$ 2200,00
Norton Barrel Select Malbec	\$ 1800,00	Salentein Reserva Malbec	\$ 2800,00
Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$ 1800,00	Salentein Reserva Pinot Noir	\$ 2800,00
Norton Barrel Select Pinot Noir	\$ 1800,00	Salentein Reserva Sauvignon Blanc	\$ 2800,00
Norton Cosecha Tardía	\$ 1400,00	La Linda Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 2400,00
Montchenot 5 años Blend Tinto	\$ 3200,00	La Linda Rosé de Malbec	\$ 2400,00
López Malbec ò Sauvignon Blanc	\$ 1000,00	La Linda Sweet Viognier	\$ 2400,00
López 375 cc.	\$ 800,00	Alambrado Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 2500,00
Vasco Viejo Tinto ó Blanco 750 cc.	\$ 800,00	Santa Julia	
Callia Malbec ò Tardío	\$ 1200,00	Malbec ò Cabernet Sauvignon ò Sauvignon Blanc	\$ 1600,00
Callia Malbec <u>375 cc.</u>	\$ 800,00	Copa de Vino Fam. Giaquinta Malbec ò Pinot Noir	\$ 700,00
Miras Jovem Malbec ò Semillón	\$ 1800,00	Copa de Vino Fantasia Bodega Mauricio Lorca	\$ 900,00

Consulte por menú sin TACC





Cerveza KÜRÜF Latas

\$ 700,00

Roja

SCOTTISH

KALI

Colorea con reflejos rubí. De carácter maltoso y bajo amargor que nos brinda un sabor y aroma rico a caramelo en perfecto balance con sus suaves notas de tabaco y tostado. Una delicada sensación de equilibrio y dulzor en tu paladar.

ABV 6% SRM 6 IBU 19

KÜRÜF
BREWING COMPANY

KALI

◊ EQUILIBRIO PERFECTO ◊

Suave

SESSION IPA

DOLCE VITA

Aromática, ligera, seca y muy refrescante. De gran aroma a frutas tropicales con notas florales y cítricas, ideal para una pausa en tu largo día.

ABV 4% SRM 3.5 IBU 41

KÜRÜF
BREWING COMPANY

DOLCE VITA

◊ UNA PAUSA EN TU DÍA ◊

IPA

IPA BRAVA

De color ámbar. Seca, fuerte y lupulada, otorgando un gran sabor y aroma floral, cítrico y especiado. Balanceada con un suave soporte de malta. Del viejo mundo a tu pinta, una aventura que traspasa fronteras.

ABV 7% SRM 12 IBU 55

KÜRÜF
BREWING COMPANY

BRAVA

◊ ATRAVESANDO FRONTERAS ◊

Rubia

BLONDE ALE

ALE DEL LIMAY

Dorada, orientada a la malta con un suave lupulado floral. Perfectamente equilibrada, fácil de tomar y muy refrescante. Un estilo que te acompaña disfrutando el placer del momento.

ABV 5% SRM 4 IBU 18

KÜRÜF
BREWING COMPANY

DEL LIMAY

◊ REFRESCANTE MOMENTO ◊

AMERICAN IPA

SUENO VENICE

De color ámbar. Seca, fuerte y lupulada, otorgando un gran sabor y aroma floral, cítrico y especiado. Balanceada con un suave soporte de malta. Del viejo mundo a tu pinta, una aventura que traspasa fronteras.

ABV 6% SRM 5 IBU 57

KÜRÜF
BREWING COMPANY

SUENO VENICE

◊ LIBERA TUS SENTIDOS ◊

APA

APA CADABRA

De gran sabor y aroma a frutas de carozo y cítricos, con moderado amargor y maltosidad. Seca, refrescante y lupulada, con una sensación final suave y agradable en boca. Tu deseo de lupulo y tonabilidad concedidos.

ABV 5.5% SRM 6 IBU 40

KÜRÜF
BREWING COMPANY

APA CADABRA

◊ DESEO CONCEDIDO ◊

Consulte por menú sin TACC

