Ciro

GASTRONOMÍA

Entradas

	EMPANADA FRITA DE CARNE *VALOR EXPRESADO POR UNIDAD*	*$5.000*
	PROVOLETA *CLÁSICA*	*$15.000*
	PROVOLETA *NAPOLITANA*	*$15.000*

PAPAS FRITAS $11.000

CLÁSICA

PAPAS FRITAS $16.000

CHEDDAR Y BACON

PAPAS FRITAS $16.000

A CABALLO

BURRATA $32.000

ACOMPAÑADA DE PROSCIUTTO CRUDO, TOMATES SECOS Y PESTO, SOBRE CAMA DE RÚCULA.

MILANESITAS DE MOZZARELLA $14.500

ACOMPAÑADO CON DIP DE POMODORO

Almuerzos y cenas

COPITAS DE CORTESÍA ESPUMANTE FREIXENET

MILANESA DE CARNE CON FIDEOS $32.000

MILANESA DE CARNE NAPOLITANA

$33.000

GUARNICIONES:
PAPAS RÚSTICAS | MIX DE VERDES Y CHERRYS.

OJO DE BIFE

$46.000

GUARNICIONES:
PAPAS RÚSTICAS | MIX DE VERDES Y CHERRYS.

SUPER LASAGNA

$28.500

OPCIONES DE SALSAS:
POMODORO - CREMA DE PANCETA - ROSA - PESTO

RAVIOLI DI CARNE

$29.000

RELLENO DE RAGU DE CARNE NAPOLETANO, MOZZARELLA, RICOTA CREMOSA Y PARMESANO

OPCIONES DE SALSAS: POMODORO - CREMA DE PANCETA - ROSA - PESTO

RAVIOLI 5 FORMAGGI

$29.000

RELLENO DE RICOTTA,MOZZARELLA, PARMESANO,SCAMORZA AHUMADA Y UN TOQUE DE QUESO AZUL.

OPCIONES DE SALSAS: POMODORO - CREMA DE PANCETA - ROSA - PESTO

ÑOQUIS DE PAPA

$28.000

OPCIONES DE SALSAS:
POMODORO - CREMA DE PANCETA - ROSA - PESTO

🌿

MEDALLONES VEGGIE

$27.000

ACOMPAÑADO CON MIX DE VERDES Y TOMATITOS CHERRY.

WRAP & ROLL $22.000

POLLO MARINADO, MIX DE VERDES, MIX DE QUESOS Y ADEREZO CAESAR.

TARTA DEL DIA $22.000

ACOMPAÑADA DE GUARNICIÓN DE RÚCULA Y TOMATITOS CHERRY.

- *POLLO Y PUERRO.*
- *CALABAZA.*

POLLO GRILLADO CON ENSALADA $30.000

DE ZANAHORIA Y HUEVO DURO.

POLLO DE LA CASA $25.000

CIABATTA RELLENA DE POLLO MARINADO, RÚCULA, TOMATE FRESCO Y MAYONESA.

- *OPCIONAL AL PLATO*
- *OPCIONAL: PALTA* $6.000

INSALATA DI VERANO $23.000

ARROZ YAMANI MARINADO, TOMATES CHERRYS, LECHUGA, ZANAHORIA, HUEVO, PAPINES Y CALABAZA ASADA.

INSALATA DI TONNO $26.000

ARROZ YAMANI MARINADO, TOMATES CHERRYS, RÚCULA, PAPINES MARINADOS, LOMITOS DE ATÚN AL NATURAL (LA CAMPAGNOLA), CALABAZA ASADA EN CUBOS.

INSALATA PROTEICA $26.000

POLLO MARINADO, PALTA, QUINOA, TOMATITOS CHERRY, CON COLCHÓN DE HOJAS VERDES.

Menú Infantil

INCLUYE UN VASITO DE HELADO

	NUGGETS CON PAPAS FRITAS	$24.000
	FIDEOS CASARECCE CON CREMA	$24.000

Sandwiches Signature

ARMALOS COMO QUIERAS:

- TOMATE.
- LECHUGA.
- HUEVO FRITO.
- CHEDDAR.
- BACON.
- QUESO DAMBO.
- JAMÓN COCIDO.

	LOMITO CON FRITAS *A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES (USA TU MAGIA)*	$30.000
	HAMBURGUESA DOBLE CON FRITAS *A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES (USA TU MAGIA)*	$28.000
	SANDWICH DE MILA CON FRITAS *A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES (USA TU MAGIA)*	$30.000

Pizzas al molde

	MOZZARELLA	*$22.000*
	MOZZARELLA Y JAMÓN COCIDO NATURAL	*$23.000*
	BRIE, JAMÓN CRUDO Y RÚCULA	*$27.000*

PATAGONIA
PATAGONIA

Focaccia rellena

	FOCACCIA DE SALAMI, TOMATE SECO Y MOZZARELLA.	*$20.000*
	FOCACCIA DE MORTADELLA CON PISTACHO, PESTO Y STRACHIATELLA.	*$20.000*
	FOCACCIA DE PROSCIUTTO CRUDO, RÚCULA, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y MOZZARELLA.	*$22.000*
	FOCACCIA DE JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO.	*$20.000*
	FOCACCIA 3 FORMAGGI	*$20.000*

Selección de quesos y Fiambres

QUESO BRIE, QUESO AZUL, QUESO MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, JAMÓN COCIDO NATURAL, MORTADELA Y SALAMI.

• **2 PERSONAS**	*$38.000*
• **4 PERSONAS**	*$50.000*

D.V. CATENA
MALBEC - MALBEC
2021

Especiales de la Casa

PANINI 3 FORMAGGI E AVOCADO

$24.000

PANINI CON QUESO DANBO, MOZZARELLA, QUESO BRIE Y PALTA.

TOSTÓN CIRO

$24.000

PAN DE MASA MADRE, PALTA, HUEVO REVUELTO Y JAMÓN CRUDO.

TOSTÓN ITALIANO

$22.000

PAN DE MASA MADRE, PALTA, BOCONCCINOS, TOMATES SECOS, ACEITUNAS NEGRAS Y UN TOQUE DE OLIVA.

TOSTÓN DE MASA MADRE

$20.000

CON PALTA, SEMILLAS Y TOMATES SECOS.

OPCIONAL: HUEVO REVUELTO. $4.500

TOSTADO CIRO

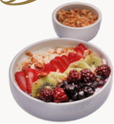
$20.000

FOCACCIA DE MASA MADRE, TOSTADA CON JAMÓN COCIDO NATURAL Y MOZZARELLA.

	CORNETTO DE JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO	$12.000
	CORNETTO CAPRESSE *MOZZARELLA, TOMATES SECOS, ALBAHACA Y OLIVA.*	$14.000
	CORNETTO PROTEICO *JAMÓN COCIDO NATURAL, QUESO Y HUEVOS REVUELTOS.*	$18.000
	CORNETTO IBÉRICO *JAMÓN CRUDO, RÚCULA Y QUESO.*	$18.500
	CAPO PROSCIUTTO *PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, RÚCULA, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EN PAN RÚSTICO ORGÁNICO.*	$28.000
	CIABATTA JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO	$15.000
	CIABATTA CRUDO Y MANTECA	$20.000
	SCON RELLENO *CON QUESO SARDO ESTACIONADO.*	$11.000

	SCON RELLENO *CON QUESO SARDO ESTACIONADO, ACEITUNAS Y TOMATES SECOS.*	*$12.000*

Dolci fatti in casa

	**YOGURTH** *BOWL DE YOGURTH CON GRANOLA, MIEL Y FRUTA.*	*$12.000*
	MEDIALUNA *VALOR EXPRESADO POR UNIDAD*	*$3.000*
	SFOGLIATELLA DE PASTELERA.	*$8.000*
	CANNOLI GELATO *CONSULTAR RELLENOS.*	*$10.000*
	CORNETTO	*$6.500*
	CORNETTO NUTELLA *CON NUTELLA, BANANA Y FRUTILLA.*	*$15.500*

PLATO DE FRUTAS DE ESTACIÓN CON MIEL *$13.000*

WAFFLES PROTEICOS *$15.000*

WAFFLE PREPARADOS CON HARINA ORGÁNICA, FRUTOS ROJOS, ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ, RODAJITAS DE BANANA Y MIEL ORGÁNICA.

WAFFLES DE NUTELLA *$17.000*

WAFFLE PREPARADOS CON HARINA ORGÁNICA, NUTELLA, HELADO Y FRUTILLAS FRESCAS.

CHURROS *$2.200*

VALOR EXPRESADO POR UNIDAD

AFFOGATO *$10.000*

PISTACHO / SAMBAYÓN / VAINILLA.

COOKIE GELATO *$10.000*

GALLETITA RELLENA DE CHOCOLATE 70% Y SEMBRADO DE FRUTOS SECOS.

GELATO PREMIUM

RECETA ITALIANA, PEDIR EN BARRA.

Porciones de Tortas

PARA COMPARTIR

$15.000

CHOCOTORTA

RED VELVET

MATILDA

CHEESE CAKE

TORTA OREO

NUTELLA FERRERO

TIRAMISÚ

BOMBA BLOCK

PISTACHO

LIME KEY

FRAGOLE

ROGEL

Cookies

	REDVELVET	$8.000
	PISTACHO	$8.000

MATILDA	*$8.000*

Alfajores

$6.500

CHOCOLATE BLANCO CON DDL Y NUEZ

CHOCOLATE CON DDL

ALFAJOR DE FRUTOS ROJOS
RELLENO DE DDL Y CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS CUBIERTO DE CHOCOLATE.

NUTELLA

Colazione e Merenda

LEGGERO *$17.500*

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA, YOGURTH CON GRANOLA, MIEL Y FRUTAS.

ALL' AVOCADO — *$19.500*

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA, TOSTÓN CON PALTA, TOMATE SECO, SEMILLAS DE SÉSAMO BLANCO, UNA PIZCA DE SAL DEL HIMALAYA Y PIMIENTA.

OPCIONAL: HUEVO REVUELTO. *$4.500*
OPCIONAL: QUESO BLANCO. *$3.500*

NAPOLETANO — *$18.000*

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA, SFOGLIATELLA DULCE.

PORTEÑO — *$18.500*

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA DOS TOSTADAS DE PAN MULTICEREAL, DOS DE PAN DE CAMPO CON QUESO CREMA, MERMELADA ARTESANAL, MANTECA Y DULCE DE LECHE.

PROTEICO — *$18.500*

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA, WAFFLE PREPARADO CON HARINA ORGÁNICA, FRUTOS ROJOS, ACOMPAÑADOS DE MANTEQUILLA DE MANÍ, RODAJITAS DE BANANA Y MIEL ORGÁNICA.

PUGLIESE — *$17.500*

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA, FOCACCIA TOSTADA CON JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO MOZZARELLA.

AMERICANO — *$17.500*

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA, HUEVOS REVUELTOS CREMOSOS, PAN DE MASA MADRE CON PIZCA DE SAL DEL HIMALAYA.

OPCIONAL: JAMÓN CRUDO. *$6.500*
OPCIONAL: BACON. *$6.500*

PANCAKES ENERGÉTICOS $17.500

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA, PREPARADOS CON HARINA DE AVENA Y ALMENDRAS, ACOMPAÑADOS CON MIEL Y FRUTAS DE ESTACIÓN.

CHOCOLATE CON CHURROS $16.500

4 UNIDADES Y DIPS DE NUTELLA O DDL.

CLÁSICO $12.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA, ACOMPAÑADO CON TRES MEDIALUNAS

Brunch Ciro $77.000

para 3 o 4 personas

COPITAS DE CORTESÍA
ESPUMANTE FREIXENET

- *1 CANNOLI SICILIANO.*
- *1 SCON RELLENO DE QUESO SARDO ESTACIONADO.*
- *1 INTEGRAL CAPRESSE.*
- *1 FOCACCIA DE MORTADELLA, PESTO Y STRACHIATELLA.*
- *1 CORNETO DE JAMÓN COCIDO NATURAL*

Y QUESO.

- 1 ALFAJOR A ELECCIÓN
  CHOCOLATE BLANCO CON DDL Y NUEZ / CHOCOLATE CON DDL / RELLENO DE DDL Y CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS CUBIERTO DE CHOCOLATE.
- 1 SFOGLIATELLA DE PASTELERA.
- 1 PORCIÓN DE TORTA.
- VASO DE YOGURTH NATURAL CON GRANOLA, MIEL Y FRUTOS ROJOS.
- 3 CHURROS.
- 3 CAFES O LIMONADAS.

LLEVANDO EL BRUNCH ¡TENÉS 2X1 EN TRAGOS!

Ke Brunch $71.500

para 3 o 4 personas

100% KETO PERO RIKO

SIN HARINAS REFINADAS,
SIN AZÚCARES AGREGADOS,
MUY BAJO CONTENIDO DE CARBOHIDRATOS
SIN CONSERVANTES.

- *1 ALFAJOR SABLÉE.*
- *1 BROWNIE .*
- *1 TARTA CHOCO PECAN.*
- *1 BUDIN DE CHOCOLATE CON DDL.*
- *2 EGG BITES.*
- *1 YOGURTH CON FRUTAS Y GRANOLA.*
- *1 SCON DE QUESO.*
- *1 AVOTOAST.*
- *1 TOSTADO DE JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO PORT SALUT.*
- *2 BEBIDAS A ELECCIÓN.*

MIRAR INGREDIENTES EN LINEA KETO

Linea keto Ciro – low carb

SIN HARINAS REFINADAS,
SIN AZÚCARES AGREGADOS,
MUY BAJO CONTENIDO DE CARBOHIDRATOS
SIN CONSERVANTES.

TARTA CHOCO PECAN *$14.000*

NUECES PECAN, DÁTILES, MANTEQUILLA DE MANÍ , CACAO 100%, ESENCIA DE VAINILLA Y MIEL ORGÁNICA.

BROWNIES *$10.000*

MANTECA ORGÁNICA, HARINA DE ALMENDRA, CACAO 100%, XILITOL, HUEVO Y ESENCIA VAINILLA.

SCON DE QUESO *$10.000*

MANTECA ORGANICA, QUESO REGGIANITO, LECHE DESCREMADA, HUEVOS DE GRANJA.

AVOCADO TOAST *$16.500*

HARINA DE ALMENDRAS, ACEITE EXTRA VIRGEN, HUEVOS DE GRANJA, CON PALTA Y HUEVOS.

TOSTADO *$14.000*

HARINA DE ALMENDRAS, ACEITE EXTRA VIRGEN CON JAMON COCIDO NATURAL Y QUESO PORT SALUT.

BUDIN DE CHOCOLATE CON DDL *$10.000*

HARINA ALMENDRA, DDL SIN AZÚCAR , YOGURT GRIEGO, CACAO 100%, HUEVOS DE GRANJA.

EGG BITES *$6.000*

2 HUEVOS, JAMON COCIDO NATURAL Y QUESO POR SALUT.

ALFAJOR SABLEE *$7.500*

HARINA DE AVENA, MANTECA DE MANI, SEMILLAS DE CHIA Y DULCE DE LECHE SIN AZÚCAR

NUEVA

Linea Kosher

CONSULTAR

Cafeteria

LA MARZOCCO
HANDMADE IN FLORENCE

Caffè de especialidad & infusioni.
No cobramos adicional por leche vegetal.

ACOMPAÑADO DE UN MINI BROWNIE.

● *Cafe* ⁘ *Leche* ◓ *Espuma* ▥ *Chocolate* ◒ *Helado*

CAFÉ DEL DÍA *ORIGEN RUANDA* 🫘	$3.500
RISTRETTO *SHOT* 🫘	$3.500
ESPRESSO *SHOT* 🫘	$3.500
CORTADO *SHOT* 🫘	$4.500
ESPRESSO LUNGO *SHOT* 🫘🫘	$5.500
DOPPIO ESPRESSO *SHOT* 🫘🫘	$6.500
FLAT WHITE *SHOT* 🫘🫘	$6.500
MACCHIATO SIMPLE *SHOT* 🫘	$4.500
MACCHIATO DOBLE *SHOT* 🫘🫘	$6.500

CAPUCCINO *SHOT* ●	$8.000
CAFFELATTE *SHOT* ●	$8.000
CAFFELATTE XL *SHOT* ●●	$8.500
CLÁSICO SUBMARINO	$8.000
AFFOGATO *PISTACHO, VAINILLA, SAMBAYÓN.*	$10.000
VAINILLA LATTE *TAMBIÉN PODÉS SOLICITARLO FRIO.*	$8.000
COOKIE LATTE *GALLETITA RELLENA DE CHOCOLATE 70% Y SEMBRADO DE FRUTOS SECOS.*	$10.000
MOCACCINO *LATTE CON BASE DE CHOCOLATE*	$8.000
MATCHA LATTE	$8.000
ICED MATCHA LATTE	$6.500

Té

CATALOGO
Timeless Tea
WMT 1888

W1. BREAKFAST BLEND $7.000

TÉ NEGRO CEYLON 40%, TÉ NEGRO ASSAM 30%, TÉ NEGRO DARJEELING 30%.

W2. MEISTER EARL GREY $7.000

TÉ NEGRO CEYLON, CASCARILLA DE ROSA MOSQUETA, PÉTALOS DE ROSA. ESENCIA DE BERGAMOTA.

W3. TIMELESS TEA *TÉ VERDE SENCHA, CÁSCARA DE NARANJA, JENGIBRE,CORIANDRO, PÉTALOS DE ROSA. ESENCIA DE MIEL.*	$7.000
W4. WMT BLEND *TÉ NEGRO ASSAM, CÁSCARA DE NARANJA, ARÁNDANO ROJO, PÉTALOS DE ROSA Y CALÉNDULA. ESENCIA DE CARAMELO.*	$7.000
W6. BLACK CHAI *TÉ NEGRO CEYLON, ANÍS ESTRELLADO, CANELA, CORIANDRO, PIMIENTA ROSA, CARDAMOMO, JENGIBRE. ESENCIA DE VAINILLA.*	$7.000
W7. WOOD TEA *TÉ VERDE SENCHA, CEDRÓN, AZAHAR, LEMONGRASS,BOLDO, HIERBABUENA.*	$7.000
W8. ROYAL TEA *ROOIBOS , CÁSCARA DE NARANJA, ARÁNDANO ROJO, PÉTALOS DE ROSA, CASCARILLA DE ROSA MOSQUETA. ESENCIA DE VAINILLA.*	$7.000
W9. PARA CASA - BLENDS WMT *TÉ EN HEBRAS, 60GRS.*	$11.000

Bebite, succhi, limonate

BEBIDAS, JUGOS, LIMONADAS.

AGUA CON Y SIN GAS	$4.500

GASEOSAS *LÍNEA COCA- COLA EN BOTELLA DE VIDRIO*	$6.500
ACQUA PANNA	
505 ML	$8.000
750 ML	$9.000
SAN PELLEGRINO	
505 ML	$8.000
750 ML	$9.000
LIMONADA MENTA Y JENGIBRE	$7.500
JUGO DE NARANJA	$8.500
MILK SHAKE *DULCE DE LECHE TENTACIÓN / CHOCOLATE CIRO / FRUTILLA A LA CREMA / MANGO Y NARANJA / VAINILLA.*	$11.000

Smoothie y Licuado

CON O SIN AZÚCAR.

LICUADO *FRUTILLA Y BANANA.*	$11.000
SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS *FRAMBUESA Y FRUTILLA.*	$10.000

SMOOTHIE TROPICAL *MANGO Y DURAZNO.*	*$10.000*

Birra y sidra

PATAGONIA AMBER LAGER	*$14.000*
PATAGONIA IPA	*$14.000*
PATAGONIA LAGER DEL SUR	*$14.000*
STELLA ARTOIS	*$14.000*
STELLA ARTOIS SIN ALCOHOL	*$14.000*
CORONA	*$16.000*
PERONI	*$16.000*
SIDRA 1930	*$14.000*

Nuestros Gins

GIN TONIC *GIN BLU Y TÓNICA.*	*$16.000*
OTTIMO GIN TONIC *GIN HENDRICKS, TÓNICA.*	*$32.000*
GIN TONIC FRUTOS ROJOS *GIN TANQUERAY ROYALE Y TÓNICA.*	*$20.000*
GIN ARANCIATA *GIN TANQUERAY SEVILLA Y TÓNICA.*	*$20.000*

GIN DE RAIZ *GIN BLU, SYRUP DE HIBISCUS Y TONICA.*	$16.000

Cocktails clásicos

NEGRONI *GIN BLU, CAMPARI, VERMOUTH DULCE CARPANO.*	$16.000
OLD FASHIONED *AZÚCAR, ANGOSTURA, WHISKY AMERICANO.*	$16.000
DRY MARTINI *VODKA SERNOVA, VERMOUTH SECO.*	$16.000
ESPRESSO MARTINI *CAFÉ, VODKA SERNOVA, LICOR DE CAFÉ Y ALMÍBAR.*	$17.000
CYNAR JULEP *CYNAR, JUGO DE POMELO, ALMÍBAR, MENTA, SODA.*	$16.000
MANHATTAN *WHISKY AMERICANO, VERMOUTH DULCE, ANGOSTURA.*	$16.000

Nuestros Tragos

MOSCOW MULE *VODKA, LIMA, ALMÍBAR, GASEOSA GINGER ALE.*	$16.000
MOJITO MALIBU *MALIBU, MENTA, LIMA, ALMÍBAR, SODA.*	$16.000
CAIPIROSKA *VODKA SERNOVA, LIMA, ALMÍBAR.*	$16.000
TINTO DE VERANO	$16.000

VINO MALBEC, ALMÍBAR, LIMÓN EXPRIMIDO, FRUTOS ROJOS.

Vermouth y aperitivos

APEROL SPRITZ *APEROL, CHANDON EXTRA BRUT, SODA.*	*$15.000*
CARPANO ROSSO *VERMOUTH DULCE CARPANO, SODA/TÓNICA/POMELO.*	*$15.000*
FERNET BRANCA COLA	*$15.000*
CAMPARI ARANCIATA *CAMPARI, JUGO DE NARANJA.*	*$15.000*
CAMPARI PASSION *CAMPARI, JUGO DE NARANJA, ALMÍBAR DE FRUTOS ROJOS, SODA.*	*$15.000*
LIMONCELO (LUXARDO)	*$20.000*
SAMBUCA (LUXARDO)	*$20.000*
GRAPA ITALIANA	*$20.000*

Nuestros whiskys

THE GLENLIVET	*$32.000*
JAMESON	*$27.000*
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	*$120.000*
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	*$60.000*
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	*$50.000*

THE MACALLAN	*$105.000*

Nuestra selección de vinos

VALOR DE VINOS AL COSTO ¡APROVECHALOS!

CABERNET FRANC

ENEMIGO CABERNET FRANC *BODEGA ALIANA*	*$64.000*
CUCHILLO DE PALO *LAURA CATENA*	*$25.000*

MALBEC

SAINT FELICIEN MALBEC *BODEGA CATENA ZAPATA*	*$35.000*
ANGELICA ZAPATA MALBEC *BODEGA CATENA ZAPATA*	*$77.000*
ENEMIGO MALBEC *BODEGA ALIANA*	*$60.000*
MALBEC ARGENTINO *BODEGA CATENA ZAPATA*	*$185.000*
DV CATENA MALBEC MALBEC *BODEGA CATENA ZAPATA*	*$53.000*
CUPRA GRAN MALBEC *FAMILIA ANGELICI*	*$77.000*

BLEND

CUPRA BLEND 2021 *FAMIGLIA ANGELICI*	*$95.000*

DV CATENA CABERNET MALBEC *BODEGA CATENA ZAPATA*	$30.000
RUTINI CABERNET MALBEC *BODEGA RUTINI WINES*	$33.000

PINOT NOIR

DOMAINE NICO *LAURA CATENA*	$75.000
LUCA *LAURA CATENA*	$58.000

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

CUPRA ROSE 2023 *FAMIGLIA ANGELICI*	$77.000
SAINT FELICIEN ROSE *BODEGA CATENA ZAPATA*	$60.000
NICASIA VIOGNIER *BODEGA CATENA ZAPATA*	$28.000
LA POSTA WHITE BLEND *LAURA CATENA*	$27.000
DV CATENA CHARDONNAY *BODEGA CATENA ZAPATA*	$46.000
ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY *BODEGA CATENA ZAPATA*	$53.000
SAINT FELICIEN CHARDONNAY *BODEGA CATENA ZAPATA*	$29.000

Vino por copa

CONSULTAR VARIEDAD	*$14.000*

Espumantes

VEUVE CLICQUOT BRUT	*$220.000*
BARÓN B EXTRA BRUT	*$95.000*

BARON B ROSE	*$95.000*
FREIXENET ICE ROSÉ 200 ML	*$24.000*
FREIXENET PROSECCO D.O.C 200 ML	*$29.000*
FREIXENET ICE 200 ML	*$24.000*
FREIXENET ITALIAN ROSÉ	*$24.000*
FREIXENET MIA	*$24.000*

TODO RICO, TODO EL DIA™

CUBIERTO POR PERSONA
$3.500

DISFRUTÁ EL MENU DE FORMA DIGITAL, ESCANEANDO EL QR.