Ciro

GASTRONOMÍA

Entradas

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

	PAPAS FRITAS *CLÁSICA*	*$11.000*
	PAPAS FRITAS *CHEDDAR Y BACON*	*$16.000*
	PAPAS FRITAS *A CABALLO*	*$16.000*
	BURRATA *ACOMPAÑADA DE PROSCIUTTO CRUDO, TOMATES SECOS Y PESTO, SOBRE CAMA DE RÚCULA.*	*$32.000*
	MILANESITAS DE MOZZARELLA *ACOMPAÑADO CON DIP DE POMODORO*	*$14.500*
	SOPA DE CALABAZA	*$10.000*
	SOPA DE REMOLACHA	*$10.000*

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

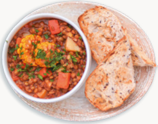
ARROZ YAMANI MARINADO, TOMATES CHERRYS, LECHUGA, ZANAHORIA, HUEVO, PAPINES Y CALABAZA ASADA.

INSALATA DI TONNO $26.000

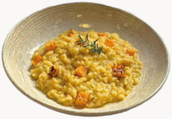
ARROZ YAMANI MARINADO, TOMATES CHERRYS, RÚCULA, PAPINES MARINADOS, LOMITOS DE ATÚN AL NATURAL (LA CAMPAGNOLA), CALABAZA ASADA EN CUBOS.

INSALATA PROTEICA $26.000

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



GUISO DE LENTEJAS $20.000



RISOTTO DE CALABAZA $22.000

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 $30.000

A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES (USA TU MAGIA)

HAMBURGUESA DOBLE CON FRITAS $28.000

A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES (USA TU MAGIA)

SANDWICH DE MILA CON FRITAS $30.000

A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES (USA TU MAGIA)

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*

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 *$14.000*

MOZZARELLA, TOMATES SECOS, ALBAHACA Y OLIVA.

CORNETTO PROTEICO *$18.000*

JAMÓN COCIDO NATURAL, QUESO Y HUEVOS REVUELTOS.

	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 *WAFFLE PREPARADOS CON HARINA ORGÁNICA, FRUTOS ROJOS, ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ, RODAJITAS DE BANANA Y MIEL ORGÁNICA.*	*$15.000*

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 *TÉ NEGRO CEYLON 40%, TÉ NEGRO ASSAM 30%, TÉ NEGRO DARJEELING 30%.*	*$7.000*
W2. MEISTER EARL GREY *TÉ NEGRO CEYLON, CASCARILLA DE ROSA MOSQUETA, PÉTALOS DE ROSA. ESENCIA DE BERGAMOTA.*	*$7.000*
W3. TIMELESS TEA *TÉ VERDE SENCHA, CÁSCARA DE NARANJA, JENGIBRE,CORIANDRO, PÉTALOS DE ROSA. ESENCIA DE MIEL.*	*$7.000*
W4. WMT BLEND	*$7.000*

TÉ NEGRO ASSAM, CÁSCARA DE NARANJA, ARÁNDANO ROJO, PÉTALOS DE ROSA Y CALÉNDULA. ESENCIA DE CARAMELO.

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	

S.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	*$16.000*

AZÚCAR, ANGOSTURA, WHISKY AMERICANO.

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 *VINO MALBEC, ALMÍBAR, LIMÓN EXPRIMIDO, FRUTOS ROJOS.*	*$16.000*

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	$64.000

BODEGA ALIANA

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	$58.000

LAURA CATENA

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.