CANTINA MANDIA

ZAPIOLA 1218 - COLEGIALES

IG @CANTINAMANDIA

A PICAR

- Arancini de tomate y albahaca — $14.000
  salen con pesto
- Croquetas de papa — $14.000
  salen con salsa picante
- Fritelle de ricota y hierbas — $11.000
  salen con filetto
- Pan de pizza — $8.000
  Aglio e olio con parmesano
- Burratina — $18.000
  con espárragos, arvejas y pesto

Triolet de mar — $18.000
Mejillones en escabeche, atùn confitado y paté de trucha.

la panera es de cortesía, se la podés pedir a tu camarerx!

MOSTRADOR

VIER - SÁB - DOM

Elegí 2 opciones — $13.000

- Ciambotta
  (berenejenas, zucchinis, morrones, tomates, albahaca y queso parmesano)
- Caponata
  (berenjenas, cebolla, tomate, alcaparras, albahaca)
- Zucchinis marinados
  (con oliva, limón, hierbas, garbanzos)
- Giardinera
  (coliflor, zanahorias, morrón y apios al horno con salsa verde)
- Porotos
  (con criolla de hinojos asados, cebolla morada y morrones)

SANDWICHES

SALEN CON PAPAS FRITAS

- de Milanesa de Pollo con tomate, pepino, cebolla morada, lechuga y alioli $25.000
- de Girgolas girgolas a la plancha, queso fundido, sasa criolla, kale salteado y alioli $25.000
- de Asado tapa de asado braseada, queso fundido, salsa criolla, kale salteado y alioli $26.000

BEBIDAS

Agua mineral c/s gas	$3.500
Gaseosas	$4.500
Limonada	$4.500

CERVEZAS

Heineken porrón 330 cc	$5.000
Grunge Light Lager lata 473 cc	$6.000
Grunge Blonde Ale lata 473 cc	$6.000
Grunge IPA lata 473 cc	$6.500

CAFÉ

Nespresso

Café espresso	$3.500
Cortado	$3.800
Té	$3.500

APERITIVOS

- Negroni — $7.500
  Vermut rojo- gin - campari
- Americano — $7.000
  Vermut blanco - vermut rojo - punt e mes
- Limon Spritz — $7.500
  Limoncello - espumante - soda - menta - limón
- Aperol Spritz — $7.500
  Aperol - espumante - soda
- Campari — $7.000
  Campari - jugo de naranja - soda
- Fernet con Coca Cola — $7.500
- Vermut con soda — $6.500
  bianco/rosso

Vegetariano Vegano

IG @CANTINAMANDIA

A COMER

PRINCIPALES

Alitas de pollo a la calabresa o al limón (salen con papas fritas)	$24.000
Pesca del día con guarnición	CONSULTAR
Chipirones a la provenzal	$16.000
Tapa de asado al horno	$22.000
Milanesa de pollo	$18.000
Milanesa de pollo a la parmesana	$21.000
Bife de cuadril a la plancha (con manteca de chimi)	$23.000
Albóndigas con salsa	$14.000
Berenjenas Parmesana	$17.000
Pascualina (sale con ensalada verde)	$21.000

PASTAS

Fusilli al fierrito filetto o pesto	$23.000
Fusilli al fierrito scarparo o putanesca	$24.000
Cavatelli con pesto de brócoli	$23.000
Cavatelli con manteca de ajo asado y pangratatto	$23.000
Rigatoni Amatriciana salsa de tomate, guanciale y pecorino	$25.000
Triangoli de pollo aglio e olio con guanciale, peperoncino y alcaparras	$26.000
Agnolotti de ricota con manteca de hierbas, limón y arvejas	$25.000
Anolini de berenjena con aceite de oliva, tomates cherry y albahaca	$25.000
Linguine alla marinera con mejillones, azafrán y salsa de tomate	$26.000
Para niñitxs: bowl de fideitos con manteca y queso (si nos pedís le agregamos brócoli!)	$6.000

CONTORNOS

Papas fritas	$9.000
Papas fritas provenzal	$9.500
Verdes de estación salteados	$8.000
Puré de papas	$9.000
Ensalada de la casa hojas verdes, hinojo, repollo blanco, rabanitos y parmesano	$11.000
Ensalada de zucchini, apio y palta con vinagreta de albahaca, hierbas y almendras tostadas	$13 .000

Postres

Tiramisú	$14.000
Cremoso de chocolate amargo con crema batida y praliné de almendras	$13.000
Almendrado con charlotte	$13.000
Panqueque de dulce de leche con nueces caramelizadas	$13.000

Vegetariano Vegano

IG @CANTINAMANDIA

VINOS

POR COPA

Rotamos las opciones todos los días, consultanos! $5.000 - $8.000

QUARTINO 250 ML

Blanco / Rosado / Tinto $14.000

ESPUMANTES

Philippe Carraguel — $24.000
Exra Brut

Rocamadre Pet Nat — $40.000
Rosado Pinot Noir

BLANCOS

Bianco D'Uco — $28.000
Malvasía

Etchart Privado — $15.000
Torrontés

Humberto Canale — $20.000
Sauvignon Blanc

Rocamadre Blanco — $33.000
Chardonay

Socavones Reserva — $33.000
Chardonnay/Semillón/Viognier

Finca Ambrosía Luna Llena — $25.000
Chardonay

Comunal — $25.000
Semillón

NARANJOS

Pielihueso Naranjo de Ánfora — $42.000
Torrontés/Sav Blanc/Chardonay

Pielihueso Claranjo — $30.000
Torrontés/Malbec/Cab Sauvignon

Berrinche Naranjo — $20.000
Torrontés

ROSADOS

Rosa di Rosso — $28.000
Sangiovese

Rincon Famoso Rosé — $18.000
Sangiovese/Malbec/Merlot

Berrinche Rosé — $20.000
Syrah

Mountfleury — $27.000
Pinot Noir Rosé

Rocamadre Rosado — $ 33.000
Pinot Noir

TINTOS

Rocamadre Criolla — $27.500
Criolla Grande y Criolla Chica

Mountfleury — $27.000
Pinot Noir

Chateau Vieux — $22.000
Pinot Noir

Saint Felicien — $26.000
Bonarda

Rincon Famoso Tinto — $18.000
Sangiovese/Malbec/Merlot

Amici Miei — $20.000
Malbec/Syrah

Tatú — $20.000
Syrah

Tanito — $28.000
Malbec/Sangiovese/Cab Franc

Finca Ambrosia Luna llena — $25.000
Gran Malbec

Comunal — $25.000
Malbec

Rocamadre — $33.000
Malbec

Tinto de Los Sauces — $27.000
Malbec/Cab Sauvignon

Saint Felicien — $20.000
Cabernet/Merlot

Ovum Reserva — $31.000
Cabernet Franc