

CANTINA MANDIA

A PICAR

 Arancini de tomate y albahaca salen con pesto	\$14.000
 Croquetas de papa salen con salsa picante	\$14.000
 Fritelle de ricota y hierbas salen con filetto	\$11.000
 Pan de pizza Aglio e olio con parmesano	\$8.000
 Burratina con espárragos, arvejas y pesto	\$18.000
Triolet de mar Mejillones en escabeche, atún confitado y paté de trucha.	\$18.000

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

MOSTRADOR

VIER - SÁB - DOM

Elegí 2 opciones \$13.000

 Ciambotta (berenjenas, zucchinis, morrones, tomates, albahaca y queso parmesano)	
 Caponata (berenjenas, cebolla, tomate, alcaparras, albahaca)	
 Zucchini maridados (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, salsa 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 Vermut rojo- gin - campari	\$7.500
Americano Vermut blanco - vermut rojo - punt e mes	\$7.000
Limon Spritz Limoncello - espumante - soda - menta - limón	\$7.500
Aperol Spritz Aperol - espumante - soda	\$7.500
Campari Campari - jugo de naranja - soda	\$7.000
Fernet con Coca Cola	\$7.500
Vermut con soda bianco/rosso	\$6.500

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 scarpato o putanesca	\$24.000
 Cavatelli con pesto de brócoli	\$23.000
 Cavatelli con manteca de ajo asado y pangrattato	\$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

VINOS

POR COPA

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

QUARTINO 250 ML

Blanco / Rosado / Tinto \$13.000

ROSADOS

Rosa di Rosso \$26.000
Sangiovese

Berrinche Rosé \$20.000
Syrah

Mountfleury \$27.000
Pinot Noir Rosé

Rocamadre Rosado \$ 28.000
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 \$16.000
Sangiovese/Malbec/Merlot

Amici Mieí \$19.000
Malbec/Syrah

Tatú \$19.000
Syrah

Tanito \$26.000
Malbec/Sangiovese/Cab Franc

Finca Ambrosia Luna Llena \$25.000
Gran Malbec

Comunal \$24.000
Malbec

Rocamadre \$29.700
Malbec

Tinto de Los Sauces \$27.000
Malbec/Cab Sauvignon

Saint Felicien \$20.000
Cabernet/Merlot

Ovum Reserva \$31.000
Cabernet Franc

ESPUMANTES

Philippe Carraguel \$23.000
Extra Brut

Rocamadre Pet Nat \$36.000
Rosado Pinot Noir

BLANCOS

Bianco D'Uco \$25.000
Malvasía

Etchart Privado \$12.000
Torrontés

Humberto Canale \$20.000
Sauvignon Blanc

Rocamadre Blanco \$28.000
Chardonay

Socavones Reserva \$33.000
Chardonnay/Semillón/Viognier

Finca Ambrosía Luna Llena \$25.000
Chardonay

Lopez \$20.000
Semillón

NARANJOS

Pielihueso Naranja \$40.000
Torrontés/Sav Blanc/Chardonay

Pielihueso Claranjo \$30.000
Torrontés/Malbec/Cab Sauvignon

Berrinche Naranja \$20.000
Torrontés