

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
Zeppola salen con putanesca (opción vegana)	\$9.000
Antipasto Straciatella, lonza y bondiola artesanales, morrones asados, tomates secos en aceite y galletas de sémola caseras	\$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 marinos (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 & Co

Heineken porrón 330 cc	\$5.000
Grunge Light Lager lata 473 cc	\$5.500
Grunge Blonde Ale lata 473 cc	\$5.500
Grunge IPA lata 473 cc	\$6.000

CAFÉ Nespresso

Café espresso	\$3.500
Cortado	\$3.800
Té	\$3.500

APERITIVOS

Negroni Vermut rojo - gin - campari	\$6.500
Americano Vermut blanco - vermut rojo - punt e mes	\$6.500
Limon Spritz Limoncello - espumante - soda - menta - limón	\$7.000
Aperol Spritz Aperol - espumante - soda	\$7.000
Campari Campari - jugo de naranja - soda	\$6.500
Fernet con Coca Cola	\$7.000
Vermut con soda bianco/rosso	\$6.000

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	\$21.000
Milanesa de pollo	\$18.000
Bife de cuadril a la plancha (300 grs)	\$21.000
Albóndigas con salsa	\$14.000
 Berenjenas Parmesana	\$17.000
 Pascualina (sale con ensalada verde)	\$20.000

PASTAS y RISOTTOS

 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
 Ravioles de espinaca con manteca noisette y queso pecorino	\$25.000
Agnolotti de carne braseada en su jugo de cocción	\$26.000
 Conchiglioni rellenos de calabaza gratinados con salsa blanca, almendras tostadas y salvia	\$25.000
 Risotto de hongos	\$24.000
Para niñitxs: bowl de fideitos con manteca y queso (si nos pedís le agregamos brócoli!)	\$6.000

CONTORNOS

 Papas fritas	\$8.500
 Papas fritas provenzal	\$9.000
 Verdes de estación salteados	\$8.000
 Puré de papas	\$9.000
 Ensalada de la casa (hojas verdes, hinojo, repollo blanco, rabanitos y parmesano)	\$10.000
 Hinojos gratinados	\$9.000

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 Sangiovese	\$24.000
Berrinche Rosé Syrah	\$18.000
Mountfleury Pinot Noir Rosé	\$27.000
Rocamadre Rosado Pinot Noir	\$ 28.000

TINTOS

Rocamadre Criolla Criolla Grande y Criolla Chica	\$27.500
Mountfleury Pinot Noir	\$27.000
Saint Felicien Pinot Noir	\$20.000
Saint Felicien Bonarda	\$26.000
Rincon Famoso Tinto Sangiovese/Malbec/Merlot	\$16.000
Amici Mieí Malbec/Syrah	\$17.000
Tatú Syrah	\$17.000
Tanito Malbec/Sangiovese/Cab Franc	\$24.000
Finca Ambrosia Luna Llena Gran Malbec	\$25.000
Comunal Malbec	\$24.000
Rocamadre Malbec	\$29.700
Tinto de Los Sauces Malbec/Cab Sauvignon	\$27.000
Saint Felicien Cabernet/Merlot	\$18.000
Ovum Reserva Cabernet Franc	\$28.500

ESPUMANTES

Philippe Carraguel Extra Brut	\$22.000
Rocamadre Pet Nat Rosado Pinot Noir	\$36.000

BLANCOS

JiJiJi Blanco Chenin blanc	\$15.000
Bianco D'Uco Malvasía	\$25.000
Etchart Privado Torrontés	\$11.000
Rocamadre Blanco Chardonnay	\$28.000
Socavones Reserva Chardonnay/Semillón/Viognier	\$26.000
Finca Ambrosia Luna Llena Chardonnay	\$20.000
Lopez Semillón	\$20.000

NARANJOS

Pielihueso Naranja Torrontés/Sav Blanc/Chardonnay	\$40.000
Pielihueso Claranjo Torrontés/Malbec/Cab Sauvignon	\$30.000
Berrinche Naranja Torrontes	\$18.000