

CANTINA
MANDIA

*A COMER
Y PICAR*

A PICAR






 Arancini de tomate y albahaca salen con pesto	\$12.500
 Croquetas de papa salen con salsa picante	\$12.000
 Fritelle de ricota y hierbas salen con filetto	\$9.500
Zeppola salen con putanesca (opción vegana)	\$8.000
Antipasto Straciatella, lonza y bondiola artesanales, morrone asados, tomates secos en aceite y galletas de sémola caseras	\$16.000

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

MOSTRADOR



VIER - SÁB - DOM

Elegí 2 opciones \$12.000

 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	\$23.000
 de Girgolas girgolas a la plancha, queso fundido, sasa criolla, kale salteado y alioli	\$23.000
de Asado tapa de asado braseada, queso fundido, salsa criolla, kale salteado y alioli	\$25.000

BEBIDAS

Agua mineral c/s gas	\$3.000
Gaseosas	\$4.500
Limonada	\$4.000

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 (Lavazza)



Café espresso	\$3.000
Cortado	\$3.300
Té	\$2.500

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	\$6.500
Vermut con soda bianco/rosso	\$5.500

A COMER







PRINCIPALES

Alitas de pollo a la calabresa o al limón (salen con papas fritas)	\$21.000
Pesca del día con guarnición	CONSULTAR
Chipirones a la provenzal	\$16.000
Tapa de asado al horno	\$21.000
Milanesa de pollo	\$17.000
Churrasquito de cerdo a la plancha	\$21.000
Albóndigas con salsa	\$13.000
 Berenjenas Parmesana	\$16.000
 Pascualina (sale con ensalada verde)	\$19.000

PASTAS y RISOTTOS

 Fusilli al fierrito filetto o pesto	\$21.000
Fusilli al fierrito scarpato o putanesca	\$22.000
 Cavatelli con pesto de brócoli	\$21.000
 Cavatelli con manteca de ajo asado y pangrattato	\$21.000
Rigatoni Amatriciana salsa de tomate, guanciale y pecorino	\$23.000
 Ravioles de espinaca con manteca noisette y queso pecorino	\$23.000
Agnolotti de carne braseada en su jugo de cocción	\$24.000
 Conchiglioni rellenos de calabaza gratinados con salsa blanca, almendras tostadas y salvia	\$22.000
 Risotto de hongos	\$22.000
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	\$8.500

POSTRES

Tiramisú	\$13.000
Cremoso de chocolate amargo con crema batida y praliné de almendras	\$13.000
Almendrado con charlotte	\$12.000
Panqueque de dulce de leche con nueces caramelizadas	\$12.000

VINOS

POR COPA

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

QUARTINO 250 ML

Blanco / Rosado / Tinto \$13.000

ESPUMANTES

Rocamadre Pet Nat \$36.000
Rosado Pinot Noir

BLANCOS

JiJiJi Blanco \$17.000
Chenin blanc

Bianco D'Uco \$25.000
Malvasía

Etchart Privado \$11.000
Torrontés

Rocamadre Blanco \$28.000
Chardonay

Socavones Reserva \$26.000
Chardonnay/Semillón/Viognier

Finca Ambrosía Luna Llena \$22.000
Chardonay

Lopez \$20.000
Semillón

NARANJOS

Pielihueso Claranjo \$30.000
Torrontés/Malbec/Cab Sauvignon

Berrinhce Naranja \$18.000
Torrontes

ROSADOS

Rosa di Rosso \$23.000
Sangiovese

Berrinche Rosé \$18.000
Syrah

Mountfleury \$27.000
Pinot Noir Rosé

Rocamadre Rosado \$ 28.000
Pinot Noir

Casa Tano Vino por el Arte \$ 28.000
Clarete

TINTOS

Rocamadre Criolla \$27.500
Criolla Grande y Criolla Chica

Mountfleury \$27.000
Pinot Noir

Saint Felicien \$20.000
Pinot Noir

Saint Felicien \$26.000
Bonarda

Pielihueso Tinto de Villa Seca \$25.000
Merlot

Rincon Famoso Tinto \$15.000
Sangiovese/Malbec/Merlot

Amici Miei \$17.000
Malbec/Syrah

Tatú \$17.000
Syrah

Tanito \$23.000
Malbec/Sangiovese/Cab Franc

Finca Ambrosia Luna Llena \$23.000
Gran Malbec

Rocamadre \$29.700
Malbec

Saint Felicien \$18.000
Cabernet/Merlot

Ovum Reserva \$28.500
Cabernet Franc