



Bebidas

J u g o s

Naranja	\$4,1
Mora	\$3,8
Guanábana	\$3,8
Frutilla	\$3,8
Piña	\$3,8
Naranjilla	\$3,8

L i m o n a d a s

Limonada Natural	\$3,5
Limonada Imperial	\$3,8
Limonada de hierba buena	\$3,8
Limonada de jengibre	\$3,8
Limonada de frutos rojos	\$3,8

L i m o n a d a s F r a p p é

Lemon Crush: Limonada con sandía y hierba buena	\$4,5
Lemon Fresh: Limonada con frutilla	\$4,5
Limonada Natural Frappé	\$4



Mocktails

(cócteles sin alcohol)

Paraíso Una fusión tropical de fresa, naranja, maracuyá y piña, suavizada con leche condensada para una textura cremosa y envolvente.	\$6,9
Sunshine Un equilibrio vibrante de mango, piña y maracuyá, donde la dulzura tropical se encuentra con una acidez refrescante.	\$6,9
Fresa & Albahaca Un refrescante mix de frutilla y albahaca, con notas cítricas y una textura ligera que recuerda a un mojito.	\$7
Kir Royale Freixenet 0% low calorie con un toque de jarabe de cassis, creando un perfil delicado y ligeramente afrutado.	\$10
Mimosa Freixenet 0% low calorie combinado con jugo de naranja para una opción fresca, ligera y burbujeante.	\$10
Gin Tonic de Rosas Gin 0% con rosas infusionadas, limón y tónica, en un cóctel aromático, floral y elegante.	\$10

Bebidas Soft

Gaseosa	\$2,8
Agua con gas	\$2,6
Agua sin gas	\$2,6



Cervezas

	Estrella Damm Free 0% (lata)	\$5
	Corona Cero 0%	\$6,7
	Estrella Damm 5.5%	\$6,7
	Latitud Cero Concordia 5.3%	\$5
	Blanc 1664 5%	\$6
	Stella Artois 5%	\$5,7
	Corona 4.5%	\$6,7
	Modelo 5%	\$6,7
	Club Premium 4.2%	\$4,7
	Pilsener 4%	\$3,6
	Pilsener Light 3.2%	\$3,6

Micheladas

Escoge tu cerveza con el mix que más te guste

Michelada Clásica no incluye cerveza	\$2,5
Michelada Maracuyá no incluye cerveza	\$2,8



Cocteles Clásicos

Pisco Sour (con Pisco Ocucaje Quebranta)	\$13
Margarita	\$13
Martini	\$15
Bloody Mary	\$11
Negroni	\$14
Mojito	\$12
Moscow Mule	\$12
Aperol Spritz	\$13
Maitai	\$11
Paloma	\$10
Carajillo 43	\$9

Cada coctel ha sido diseñado para transmitir la esencia de nuestra identidad, utilizando ingredientes frescos y técnicas de mixología contemporánea para deleitar los paladares más exigentes.





Hitman



Durazno Tropical



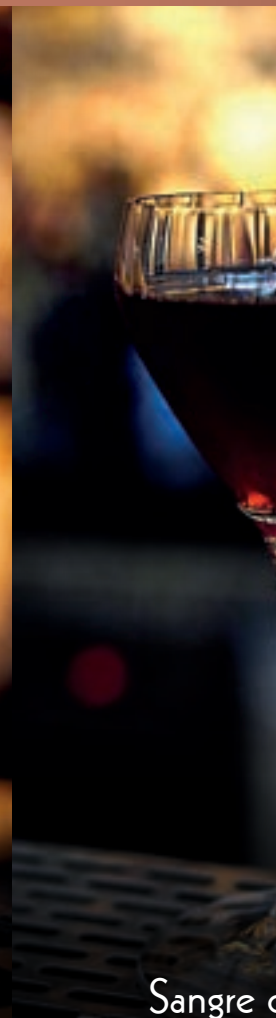
Alquim



Hugo Spritz



Toronja Tanqueray



Sangre c



ia Azul



Latin Negroni



Pineiro Fumé



de la Casa



Mandarina de Coco



Velvet Melón

Coctelería de Autor

Alquimia Azul Un cóctel cautivador donde la magia sucede en la copa. El tequila se combina con notas cítricas y florales, mientras el té de flor de guisante azul transforma su color ante el toque del limón, creando una experiencia visual única. Elegante, fresco y sorprendente, es una verdadera alquimia de sabor y color.	\$15
Velvet Melon Una experiencia sedosa y envolvente que combina la dulzura del licor de melón con la suavidad de la leche evaporada y la cremosidad del coco. El toque cítrico del limón equilibra el perfil, mientras el vodka aporta estructura y elegancia. Un cóctel delicado y aterciopelado que conquista desde el primer sorbo.	\$12
Uva Escarlata Una propuesta elegante y vibrante donde el gin se encuentra con la intensidad amarga del Campari, equilibrado por la frescura del limón y la dulzura natural de la uva verde. Un cóctel sofisticado y refrescante, con un final ligeramente amargo que invita a seguir bebiendo.	\$12
Sangre de la Casa El sello distintivo de la casa. Una mezcla profunda y elegante donde el bourbon se funde con el carácter del vino tinto, creando un perfil intenso y envolvente. Equilibrado con un toque de dulzor y amargos aromáticos, este cóctel ofrece una experiencia robusta, sofisticada y memorable en cada sorbo.	\$13
Hitman Una interpretación atrevida del margarita clásico. Este coctel combina la intensidad del tequila con la dulzura del jarabe de agave, suavizado por crema de coco y piña. Servido con estilo en un cofre del tesoro y coronado con un ahumado de chips de canela que cautiva los sentidos.	\$15
Pineiro Fumé Inspirado en la tradición de los rodizios brasileños, este coctel digestivo captura esa experiencia con una sofisticación única. Jack Daniel's macerado en piña asada con canela se encuentra con la intensidad ahumada del Johnnie Walker Double Black y la dulzura de Frangelico.	\$16
Latin Negroni Un giro latino al clásico Negroni. Ron Carupano Añejo Reserva 6 años infusionado con cacao y cáscara de piña, equilibrado con la amargura característica del Campari y la riqueza del Vermouth Fiero. Una experiencia de sabor audaz y elegante.	\$15
Toronja Tanqueray La frescura del gin Tanqueray se mezcla con el aperitivo Starlino Rosé, zumo de toronja rosada y un toque de limón, realizado por amargos de lavanda que aportan un delicado equilibrio floral y cítrico.	\$12
Durazno Tropical Un coctel vibrante y afrutado. Vodka y ron Malibu se unen con licor de durazno, limón y un jarabe de durazno artesanal, creando una explosión tropical de sabores en cada sorbo.	\$10
Mandarina de Coco Tequila y Triple Sec se fusionan con crema de coco, mandarinas en almíbar y un toque de limón, creando un coctel refrescante y seductor con notas cítricas y tropicales.	\$15
Hugo Spritz Un aperitivo fresco y delicado que evoca la elegancia europea. El licor de flor de sauco Fiorente se combina con notas cítricas y un toque espumoso, creando un cóctel ligero, aromático y perfectamente equilibrado. Ideal para abrir el paladar y disfrutar con frescura en cualquier momento.	\$13
Black Sour Una versión sofisticada del clásico sour, donde el carácter ahumado y profundo de Johnnie Walker Black Label se equilibra con notas cítricas y un delicado toque de dulzor. Su textura sedosa y su perfil intenso lo convierten en un cóctel elegante, perfecto para quienes buscan una experiencia más compleja y envolvente.	\$14
Buchanita Una propuesta fresca y tropical con carácter. Buchanan's Pineapple se combina con jugo de limón y un toque de almíbar simple, logrando un equilibrio perfecto entre dulzor y acidez. Refrescante y vibrante, es un cóctel ligero con la personalidad inconfundible del whisky.	\$14
Tamarita Una explosión vibrante de sabor donde el Smirnoff de tamarindo se mezcla con limón fresco, creando un balance irresistible entre dulzor y acidez. El toque de chamoy y tajín aporta intensidad y carácter, dando como resultado un cóctel atrevido, picante y lleno de personalidad.	\$12

Whisky Single Malt

Glenmorangie The Original 10 años	\$16,5	\$160
Glenmorangie La Santa 12 años	\$18,5	\$195
Glenmorangie Nectar D'OR 15 años	\$19,5	\$210
Glenmorangie Quinta Ruban 14 años	\$22	\$336
Glenmorangie 18 años	\$31,5	\$365
Macallan Quest	\$20,5	\$310
Macallan Lumina	\$28,5	\$320
Glenfiddich 12 años	\$17,5	\$165
Glenfiddich 15 años	\$26	\$236
Glenfiddich 18 años	\$31,5	\$365
Iwai Japanese whisky	\$20	-

Blended Whisky

Johnnie Walker Red Label	\$8,7	\$82
Johnnie Walker Black Label	\$11,5	\$135
Johnnie Walker Double Black	\$14	\$155
Johnnie Walker Gold Label	\$19	\$210
Johnnie Walker Green Label	\$21	\$230
Johnnie Walker Blue Label	\$62	\$700
Buchanan´s Deluxe 12 años	\$13	\$150
Buchanan´s Master 15 años	\$16	\$170
Buchanan´s Special Reserve 18 años	\$31,5	\$360
Buchanan´s Pineapple	\$13	\$150
Grand Old Parr 12 años	\$11,5	\$140
Grand Old Parr 18 años	\$20	\$230



R o n

Ron Abuelo 7 años	\$8,6	\$75
Ron Abuelo 12 años	\$12,6	\$90
Ron Abuelo Centuria	\$24	\$315
Ron Carupano Añejo Reserva 6 años	\$7,5	\$81
Ron Carupano Añejo Reserva 12 años	\$9,5	\$102
Ron Carupano Añejo Reserva 18 años	\$16,5	\$180
Ron Carupano Añejo Reserva 21 años	\$18	\$230
Ron Zacapa 23 años	\$21	\$250

T e q u i l a

Karnal Plata	\$6	
Jose Cuervo especial Silver	\$10,5	\$128
Jose Cuervo especial Gold	\$11	\$132
Tequila 1800 Cristalino	\$14,8	\$160
Tequila 1800 Añejo	\$14,8	\$160
Don Julio Blanco	\$24	\$250
Don Julio Reposado	\$25	\$270
Don Julio Añejo	\$29	\$316
Don Ramón	\$17	\$180
Maestro Dobel Diamante	\$18	

M e z c a l

Don Ramón	\$28	\$270
-----------	------	-------



G i n

Gordon's London Dry	\$10	
Tanqueray London Dry	\$10	\$110
Tanqueray Flor de Sevilla	\$11	\$120
Tanqueray Ten	\$14	\$150
Bombay	\$12	\$130

V o d k a

Smirnoff Spicy Tamarindo	\$6	\$70
Smirnoff N°21	\$7,5	\$80
Stolichnaya	\$9	\$95
Belvedere	\$13,8	\$155
Grey Goose	\$14	\$162

B r a n d y y C o g n a c

Hennesy V.S	\$13	-
Hennesy V.S.O.P	\$22	-
Hennesy X.O	\$42	-
Cardenal Mendoza	\$14,8	-
Gran Duque de Alba	\$14,8	-

O t r o s

Grappa Bianca Carpene	\$9,5	-
Pisco Ocucaje Quebranta	\$7,5	
Aguardiente Antioqueño Real	\$8,5	\$75
Jagermeister	\$9,5	\$100
Fernet Branca	\$12	-
Jack Daniels	\$13	\$174

SUR
parrilla gourmet

Malbec

Uva originaria de Cahors Francia, ahora emblemática de Argentina. Conocida por sus intensos aromas a frutas negras y violetas. Maridaje recomendado: Carne de res, cordero y cerdo a la parrilla.

Zuccardi Aluvional  263



Crianza 12 meses en piletas de concreto

José Zuccardi  150



Crianza 24 meses en foudres

Angélica Zapata  121



Crianza 18 meses en roble

Luigi Bosca de Sangre Valle de Uco  93



Crianza 12 meses en roble

Alfredo Roca Reserva de Familia  90



Crianza 12 meses en roble

Navarro Correias Alegoría Gran Reserva  74



Crianza 15 meses en roble

Zuccardi Q  74



Crianza 12 meses en roble

Del Fin del Mundo Reserva  74



Crianza 12 meses en roble

Luigi Bosca Insignia  71



Crianza 12 meses en roble

Zuccardi Serie A  60

 Crianza 70% - 10 meses en roble

Navarro Correas Reserva  59

 Crianza 12 meses en roble

Postales Roble  58

 Crianza 6 meses en roble

Saurus Select  57

 Crianza 12 meses en roble

Santa Julia Reserva  45

 Parte del vino crianza 10 meses en roble

Alfredo Roca Fincas  44

 Crianza 9 meses en roble

Navarro Correas (Colección Privada)  40

 Crianza 6 a 8 meses en roble

Cordero con Piel de Lobo  35

 Crianza en roble y piletas de concreto 4 a 6 meses

Saurus Estate  34



Postales  33

 Crianza leve paso por roble

Santa Julia  33



Carmenere

Uva originaria de Burdeos Francia ahora emblemática de Chile. Conocida por su color profundo y aromas a frutas rojas maduras, notas herbales y especiadas. Maridaje recomendado: Carne de res, cordero a la parrilla, pastas con salsas de tomate cremosas o especiadas y platos especiados.

Misiones de Rengo Cuvée Gran Reserva  65

 Crianza 70% - 10 meses en roble

Morande Gran Reserva  56

 Crianza 12 meses en roble

Pionero Reserva  40

 Crianza paso por roble

Misiones de Rengo Reserva  40

 Crianza 8 a 9 meses en roble

Misiones de Rengo  33

 Crianza 3 a 4 meses en roble

Cabernet Sauvignon

Uva originaria de la región de Burdeos Francia. Hija de la mezcla de la uva tinta Cabernet Franc y la uva blanca Sauvignon Blanc. Conocida por su complejidad y profundidad, presenta aromas como cassis y mora, junto con notas de especias y tabaco. Maridaje recomendado: Carne de res, cordero, cerdo especialmente con salsas contundentes y postres de chocolate.

Don Melchor  317

 Crianza 15 meses en roble (Mejor vino del mundo por la revista Wine Spectator en 2024)

Zuccardi Q  74



Crianza 12 meses en barrica

Luigi Bosca Insignia  71



Crianza 14 meses en roble

Navarro Correas Reserva  59



Crianza 12 meses en roble

Postales Roble  58



Crianza 6 meses en roble

Santa Julia Reserva  45



Crianza 10 meses en roble

Pionero Reserva  40



Crianza paso por roble

Misiones de Rengo Reserva  40



Crianza 8 a 9 meses en roble

Navarro Correas (Colección Privada)  40



Crianza 6 a 8 meses en roble

Maison Castel  36



Saurus Estate  34



Misiones de Rengo  33



Crianza 3 a 4 meses en roble

Santa Julia  33

Merlot

Uva Originaria de la región de Burdeos Francia, es suave y afrutada con taninos suaves y una acidez equilibrada. Maridaje recomendado: Carne de res, pollo, pavo asado, platos de pastas con salsas y verduras asadas o gratinadas.

Santa Julia Reserva  45



Parte del vino crianza 10 meses en roble

Pionero Reserva  40



Crianza paso por roble

Maison Castel  36



Santa Julia  33



Misiones de Rengo  33



Crianza 3 a 4 meses en roble

Tempranillo

Uva emblemática de España, presenta aromas a cerezas y fresas, junto con notas de cuero, especias y tabaco. Maridaje recomendado: Carne de cordero, cerdo, res y paellas.

Vega Sicilia Pintia D.O Toro  230



Crianza 12 -15 meses en roble

Faustino I Gran Reserva  78

D.O.C. Rioja



Crianza 24 meses en roble

Zuccardi Q  74



Crianza 12 meses en roble

Faustino V Reserva D.O.C. Roja  58



Crianza 16 - 18 meses en roble

Faustino Ryero Ulecia Reserva  57
D.O.Ca. Roja



Crianza 24 meses en roble

Ramón Bilbao Reserva  56
D.O. Roja



Crianza 20 meses en roble

Arrocal Gallinita Ciega  47
D.O. Ribera del Duero



Crianza 9 meses en roble

Ramón Bilbao  45
Edición Limitada D.O.Ca. Roja



Crianza 14 meses en roble

Santa Julia Reserva  45



Parte del vino crianza 10 meses en roble

Marqués de Riscal  40
Arienza Crianza D.O.Ca. Roja



Crianza 18 meses en roble

Faustino Ryero  38
Ulecia Crianza D.O.Ca. Roja



Crianza 12 meses en roble

Ramón Bilbao D.O. Roja  37



Crianza 14 meses en roble

Faustino Crianza D.O.C. Roja  45



Crianza 14 meses en roble

Faustino Ryero Ulecia  33
Tinto joven D.O.Ca. Rioja



Faustino VII D.O.C. Rioja  33



Crianza 20 meses en roble

Santa Julia  33



Bonarda

Uva originaria de Italia, aunque ha encontrado su hogar en Argentina donde ha ganado gran popularidad. De perfil frutal con notas a cereza, ciruelas y un toque de especias, de buena acidez y taninos suaves. Maridaje recomendado: Carnes de res, cerdo, cordero, pastas con salsas de carne y pizza.

Alfredo Roca Dedicación Personal  90



Crianza 11 meses en Roble

El Enemigo  90



Crianza 14 meses en roble

Tannat

Uva originaria del suroeste de Francia ahora emblemática de Uruguay, conocida por ser la uva con más alto contenido de taninos, presenta aromas a frutas negras, notas de especias cuero y tabaco. Maridaje recomendado: Carnes de res, cerdo, cordero, venado, jabalí a la parrilla o con salsas especiadas y con postres de chocolate amargo.

Garzón Reserva  65



Crianza 6 a 12 meses en roble

Syrah o Shiraz

Una de las uvas más antiguas originaria de Persia lo que hoy en día es el norte de Irán. Hoy en día es la cepa emblemática de Australia. La cepa que tomó Jesucristo en la última cena o el vino que tomaba Cleopatra. Aromas a frutas negras, especias, pimienta negra, chocolate y hierbas. Maridaje recomendado: Carnes de res, cordero, de caza, platos con especias y carnes ahumadas.

Pendfold's Max's  91



Crianza 18 meses de roble

Maison Castel Gran Reserva  46



Crianza 8 a 10 meses en roble

Navarro Correas (Colección Privada)  40



Crianza 6 meses de roble

Santa Julia  33



Pinot Noir

Uva originaria de la Borgoña Francia, conocida por producir vinos elegantes y complejos. Aromas de frutas rojas junto con notas terrosas y especiadas, de cuerpo medio y taninos suaves. Se lo toma a una temperatura más baja que lo habitual en los vinos tintos a 12 grados C. Maridaje recomendado: Carnes de cerdo, pollo, cerdo asado, pescados como atún, salmón y mariscos; platos vegetarianos y pastas.

Alfredo Roca Reserva de Familia  90



Crianza 9 meses en roble

Saurus Select  57



Crianza 40% en roble de 9-12 meses y 60% en tanques de acero inoxidable

Maison Castel Gran Reserva  46



Crianza 8 a 10 meses en roble

Maison Castel  36



Saurus Estate  34



Cabernet Franc

Uva originaria de la región de Burdeos Francia, conocida por su elegancia y versatilidad. Se caracteriza por su perfil aromático que incluye notas de frutos rojos, hierbas y especias. Esta uva a ganado mucha popularidad en la región Mendoza Argentina. Maridaje recomendado: Carnes de res, cordero a la parrilla, venado, faisán, pastas con salsas de tomate, verduras asadas y platos vegetarianos.

Luigi Bosca de Sangre  90



Crianza 10 meses en roble

El Enemigo  90



Crianza 14 meses en roble

Zuccardi Q  74



Crianza 12 meses en roble

Perro Callejero  65



Crianza 50% - 4 a 6 meses en roble

Sangiovese

Es la variedad de uva tinta más emblemática de Italia, conocida por ser la principal en la producción de vinos icónicos como el Chianti y el Brunello di Montalcino. Con aromas de frutas rojas como cerezas y fresas, junto a notas herbáceas y especiadas. Maridaje recomendado: Carnes de res, cordero, cerdo, pastas con salsa de tomate o ricas hierbas, pizza y platos vegetarianos.

Brunello Di Montalcino  202
D.O.C.G.



Crianza 24 meses en roble

Rosetti Poggio Civetta Chianti  79
Classico Reserva D.O.C.G.



Crianza 9 meses en roble y 5 meses en botella

Rosetti Poggio Civetta Chianti  45
Classico D.O.C.G.



Crianza 9 meses en roble

Primitivo

Uva originaria de la región de Puglia Italia, es la misma uva emblemática llamada Zinfandel que se da en California Estados Unidos. Se caracteriza por su alta concentración de azúcar lo que resulta en vinos con un contenido alcohólico elevado y sabores intensos. Aromas a ciruelas, moras junto a matices especiados. Es ideal para tomarlo solo o maridado. Maridaje recomendado: Cortes de carne como costillas de cerdo, cordero o ternera, platos de pasta con salsa de tomate o salsas cremosas, pizza y platos picantes.

Riporta I.G.P. Puglia  52



Crianza 6 meses en roble

Nero D'avola

Uva originaria de Sicilia Italia, Aromas a cerezas y ciruelas junto con notas especiadas con un toque terroso. Maridaje recomendado: Carnes asadas como cordero, res o ternera, platos de pasta en salsas ricas con carne, pizza y platos mediterráneos.

Riporta I.G.P. Sicilia  58



Crianza 4 meses en roble

Pinotage

Es originaria de Sudáfrica, resultado del cruce entre Pinot Noir y Cinsault. Ofrece aromas y sabores de frutas rojas, ciruelas, chocolate y café, con taninos suaves. Marida bien con carnes a la parrilla, estofados y platos especiados.

Neethlinghoff



..... 71



7-9 meses en barricas de roble

Gamay

Es originaria de la región de Beaujolais en Francia. Presenta aromas y sabores de frutas rojas como fresa y frambuesa, con notas florales y una acidez refrescante. Marida bien con aves, embutidos, quesos suaves y cocina ligera.

Fleurie Cru A.O.C. Beaujolais



..... 75



Garnacha

Es originaria de España y utilizada en diversas regiones vitivinícolas. Ofrece aromas y sabores de frutas rojas, cerezas, especias y hierbas, con taninos suaves. Marida bien con carnes asadas, tapas y platos de caza.

Flor de Morca



..... 48



Crianza 6 meses en roble

Zinfandel

Es originario de Croacia y destacado en California, ofrece aromas de frutas rojas como frambuesa y cereza, junto a especias y vainilla; marida perfectamente con carnes asadas, platos picantes, pastas ricas y quesos curados.

Freakshow



..... 97



Crianza 12-17 meses en roble

Blend

Estos vinos son una mezcla de diferentes variedades de uvas que se combinan para crear un vino con características únicas. Son vinos que pueden ofrecer mayor diversidad de aromas y sabores que los varietales.

Vega Sicilia Único  1220

Tempranillo y Cabernet sauvignon



Crianza 10 años entre roble y botella

Vega Sicilia Valbuena N°5  525

Tempranillo y Merlot



Crianza 5 años entre roble y botella

Luigi Bosca Finca el Paraíso  426

Malbec y Cabernet sauvignon



Crianza 18 meses en roble

Gran Enemigo  200

Malbec, Cabernet F, Cabernet S, Merlot y Petit Verdot



Crianza 18 meses en roble

House of Morande  192

Cabernet S., Syrah, Cabernet Franc y Carignan



Crianza 18 meses en roble

Del Fin del Mundo  192

Gran Reserva Especial

Malbec, Cabernet S., Merlot y Cabernet Franc



Crianza 24 meses en roble

Del Fin del Mundo  90

Gran Reserva

Malbec, Cabernet S., Merlot y Cabernet Franc



Crianza 18 meses en roble

Luigi Bosca de Sangre  85

Corte Red Blend

Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot



Crianza 14 meses en roble

Mouton Cadet Bordeaux  75
Certificación KOSHER
Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

 Notas ligeras de roble

Rosetti Poggio Civetta  72
Governo All'Uso Toscano
Sangiovese, Merlot, Cabernet S. y Syrah

 Crianza 5 meses en roble

Château Kefraya  72
Les Bretèches Red
Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Carignan,
Mourvèdre y a veces Garnacha o Marselan y Cinsault

 Crianza ligero paso por roble

Saurus Select  57
Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

 Crianza 50% en roble 12 meses y 50% en acero inoxidable

Silk & Spice Red Blend  42
Alicante Bouschet, Touriga Nacional y Baga

 Crianza 12 meses en roble

Navarro Correas (Colección Privada)  40
Cabernet S., Merlot y Malbec

 Crianza 6 a 8 meses en roble

Chardonnay

Uva originaria de la región de la Borgoña Francia, es una de las uvas blancas más populares y versátiles del mundo. Presenta aromas a manzanas, peras y cítricos, junto a notas de mantequilla. Maridaje recomendado: Mariscos, pescados, pollo, pavo, pato, pastas con salsas cremosas, verduras asadas y postres con frutas o postres cremosos.

Navarro Correas Alegoría  71
Gran Reserva

 Crianza 12 meses en roble

Saurus Estate  33

Santa Julia  33

Sauvignon Blanc

Uva originaria de la región de Burdeos y el Valle del Loira, conocida por su acidez y frescura. Aromas a frutas cítricas como el limón y lima, notas herbáceas, como hierbas frescas y pimiento verde. Maridaje recomendado: Mariscos y pescados a la parrilla con salsas cítricas, ensaladas, pollo, pavo y verduras al vapor.

Casillero del Diablo Belight  54



Bajo en alcohol y bajo en calorías

Southern Ocean  54



Misiones de Rengo  29



Pinot Grigio

Esta uva blanca es una mutación de la uva tinta francesa Pinot Noir, mas conocida por su cultivo en Italia. Presenta notas de manzana verde, limón, pomelo y matices florales. Maridaje recomendado: Mariscos, pescados, ensaladas, pollo, pavo, espaguetis en salsas de tomate ligera, risottos, pizzas y verduras asadas o al vapor.

Freixenet Italian Pinot Grigio  60
D.O.C Garda



Crianza 6 meses en finas lías

Riporta D.O.C. Sicilia  41

Riesling

Es una uva blanca originaria de Alemania. Con una alta acidez que nos confiere frescura. Suele presentar aromas a manzana, pera, melocotón y cítricos junto con notas florales y minerales. Maridaje recomendado: Mariscos, pescados, pollo, pavo, pato, platos picantes y verduras asadas o frescas.

Peter Mertes  25

Chenin Blanc

Es originaria del Valle del Loira en Francia. Presenta aromas y sabores de manzana, pera, melocotón y notas florales, con buena acidez. Se marida bien con pescados, aves, quesos y platos vegetales.

Alfredo Roca Fincas  44

Verdejo

Es originaria de la región de Rueda en España. Ofrece aromas y sabores de frutas cítricas, manzana verde y hierbas frescas, con una acidez refrescante. Marida bien con mariscos, pescados, ensaladas y tapas.

Marqués de Riscal D.O. Rueda  38

Ramón Bilbao D.O. Rueda  35

Albariño

Es originaria de la región de Galicia, España. Presenta aromas y sabores de melocotón, pera, cítricos y flores blancas, con alta acidez. Marida bien con mariscos, pescados, arroces y quesos suaves.

Paco & Lola D.O. Rías Baixas  59

Mar de Frades D.O. Rías Baixas  43

Moscato

Es originaria de la región de Rueda en España. Ofrece aromas y sabores de frutas cítricas, manzana verde y hierbas frescas, con una acidez refrescante. Marida bien con mariscos, pescados, ensaladas y tapas.

Zonin Ventiterre Moscato  31
I.G.T. Veneto



Vino de aguja (Ligero nivel de efervescencia)

Blend

Estos vinos son una mezcla de diferentes variedades de uvas que se combinan para crear un vino con características únicas. Son vinos que pueden ofrecer mayor diversidad de aromas y sabores que los varietales.

Château Kefraya  72

Les Bretèches White

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Moscatel, Clairette y Vermentino



Silk & Spice White Blend  42

Arinto, Alvarinho y Bical portugués



Azereado  35

Loureiro y Alvarinho



Les Dauphins Côtes du Rhône  34

Grenache Blanc, Marsanne y Viognier



Rosados

Es un tipo de vino que se elabora a partir de uvas tintas, pero con un tiempo de contacto limitado con las pieles lo que le da ese color característico. Por lo general son vinos frescos y afrutados. Maridaje recomendado: Pescados, mariscos a la parrilla, pollo a la parrilla, pavo, cerdo, cordero a la parrilla, tapas antipastos, platos mediterráneos y verduras asadas.

Freixenet Italian Rosé  60

Glera y Pinot Noir



Chiola Cerasuolo D'Abruzzo  36

D.O.C Montepulciano



Marqués de Riscal  34
D.O.Ca. Rioja Rosé
Tempranillo, Ull de Ull


Mateus Rosé  33
Baga, Rufete, Tinta Barroca y Touriga Franca


Santa Julia Syrah Rosé  33


Dulces

Estos vinos son ideales para acompañar postres de frutas, chocolate blanco, patés, foie gras, queso azul, sopas frías y frutos secos.

Barton & Guestier Sauternes  59
Semillon y Sauvignon Blanc
 Crianza paso por madera

Morande Late Harvest  42
Sauvignon Blanc


Santa Julia Tardío  36
Torrontés


Norton Cosecha Tardía  33
Torrontés, Chardonnay


Vinos Espumosos

Son aquellos que contienen dióxido de carbono, le que les confiere burbujas y una sensación efervescente en el paladar. Este es un símbolo de celebración y lujo.

Möet & Chandon  215
Rosé Imperial
Champagne

Möet & Chandon  205
Ice Imperial
Champagne

Möet & Chandon  179
Imperial Brut
Champagne

Chandon Brut Rosé  59
Espumante

Chandon Extra Brut  54
Espumante

Martini Rossi D.O.C  43
Prosecco

Blue Nun Gold Edition  37
Sparkling

Blue Nun Rosé  37
Sparkling

Novecento Demi Sec  37
Espumante

Novecento Extra Brut  37
Espumante

Vinos Espumosos sin Alcohol

Los vinos espumosos sin alcohol imitan la efervescencia de los vinos tradicionales, elaborándose con uvas frescas y eliminando el alcohol; son refrescantes, afrutados y perfectos para celebraciones y brindar sin efectos alcohólicos.

Freixenet Rosé  41

Freixenet Blanc  41

Fortificados

Son vinos a los que se les ha añadido un destilado de uva, generalmente aguardiente, durante o después de la fermentación. Lo que resulta un vino más dulce y alcohólico. Se utilizan como aperitivo o bajativo y maridan muy bien con los postres dulces.

Tío Pepe Jerez Xeres Sherry Palomino Fino		 8.81
Barros Oporto Ruby		 9.73
Malamado Malbec		 9.00
Vermut Real		 5.00

Los Precios Incluyen IVA y Servicio



Nuestras Catas

VINOS, ESPUMANTES, WHISKY, TEQUILA, RON,
AGUARDIENTE Y CERVEZA.

Las catas show maridaje, consisten en la combinación perfecta entre la bebida, comida y música. En un ambiente exclusivo degustarás varias bebidas acompañadas de entrada, plato fuerte, postre y música en vivo de acuerdo a la ocasión.

Cotiza con nosotros nuestras Catas de vinos y licores para grupos desde 15 personas en adelante.



Entradas

appetizers

Empanada Argentina4,25

Típica empanada argentina de res cortada a cuchillo, jugosa y sabrosa.
(Typical argentinian empanada, knife cut beef, juicy and delicious)

Portobellos Rellenos16,5

Portobellos asados a la parrilla, rellenos con una exquisita mezcla de choclo dulce, pimienta morrón, aceitunas y tomate deshidratado. Todo gratinado para realzar los sabores ahumados, dulces y salados en cada bocado.
(Grilled portobellos stuffed with an exquisite mix of sweet corn red bell pepper, olives and dehydrated tomatoes. Au gratin to uplift the smoky, sweet and salty flavors in each bite)

Carpaccio de Res16,5

Finas láminas de lomo de res, aderezadas con aceite de oliva, limón, sal marina, parmesano, tomate deshidratado y rúcula. Un plato fresco, delicado y sofisticado.
(Beef carpaccio. Fine tenderloin strips marinated in olive oil, lemon, sea salt, parmesan cheese, dehydrated tomatoes and arugula)

Láminas de Pesca Blanca con Ají Dulce12,5

Finas láminas de pesca blanca combinadas en una salsa de ají dulce y coco, logrando un equilibrio perfecto entre dulzura y frescura marina.
(Sea bass strips with sweet hot peppers. Fine strips of sea bass combined with sweet hot peppers and coconut sauce, reaching a perfect balance between a sweet and marina freshness)

Tuétano de Res13

Asado a la perfección y servido con lomo fino, aderezado con finas hierbas, vinagre de manzana y aceite de oliva extra virgen.
(Beef bone marrow. Grilled to perfection and served with tenderloin, seasoned with fine herbs, apple cider vinegar and extra virgin olive oil)

Chicharrón con Guacamole15,5

Crujiente chicharrón servido con guacamole fresco, logrando una combinación perfecta de texturas y sabores.
(Pork crackling with guacamole. Crunchy and crackling pork served with fresh guacamole achieving a perfect combination of textures and flavors)

Oreganata Gaucha12,5

Fusión de sabores argentinos que combina la frescura de los camarones con la intensidad de la chistorra, todo cubierto con una capa crujiente de pan rallado y hierbas aromáticas.
(A fusion of Argentinean flavors that combine the freshness of shrimp with the intensity of the chistorras, covered with a layer of bread crumbs and herbs)



...

Entradas de la parrilla

barbecue appetizers

Provoleta	12
(Grilled provolone cheese)	
Provoleta con Chistorra	14,5
Queso provolone derretido y dorado, acompañado de chistorra asada y un mix de lechugas frescas. Un balance perfecto de sabores y texturas.	
(Grilled provolone cheese with chistorra. Melted provolone cheese, sided with grilled chistorra sausages with a mix of fresh lettuce. A perfect balance of textures and flavors)	
Pulpo Grillado	22
Pulpo asado a la parrilla, tierno por dentro y crujiente por fuera, acompañado de papa cecilia y una cremosa mayonesa de maní.	
(Grilled octopus, soft on the inside and crispy on the outside. Sided with cecilia potatoes and a creamy peanut mayonnaise)	
Chorizo Tradicional	10,5
(Traditional sausage)	
Chorizo Morrón y Queso	10,5
(Red bell pepper and cheese filled sausage)	
Butifarra	10,5
(Butifarra sausage)	
Morcilla	10,5
(Blood sausage)	
Mollejas de Res	15,5
(Sweetbreads)	
Riñones	10
(Kidneys)	
Chinchulines	16
(Veal entrails)	

S o p a s

s o u p s

Sopa de Tortilla Criolla12

Fusión de sabores argentinos y mexicanos con un caldo sabroso, trozos crujientes de tortilla, carne a la parrilla, chile, cilantro y un toque de queso cítrico.
(Typical tortilla soup. A fusion of argentinean and mexican flavors with a delicious broth, pieces of crunchy tortilla chips, grilled beef, chile, cilantro and a touch of citric cheese)

Caldo de Costilla12

Costillas de res cocidas lentamente hasta alcanzar una textura tierna, papa, hierbas aromáticas logrando un caldo reconfortante y delicioso.
(Bone broth soup. Beef meaty bone, slow cooked until softened, potato, herbs and spices.
A delicious and comforting soup)

E n s a l a d a s

s a l a d s

Tomatina Patagónica14,5

Tomates jugosos y crocantes con zucchini crujiente, vinagreta de tomate de árbol y stracciatella cremosa.
(Patagonian tomatoes. Juicy and crunchy tomatoes, with crispy zucchini with a tree tomato and stracciatella cream vinaigrette)

Ensalada de Hojas Frescas11

Mezcla de hojas verdes frescas con vinagreta de albahaca, aguacate, espárragos, brócoli, tomate cherry y cebolla morada.
(Fresh leaf salad. A mix of fresh green leafs with avocado, asparagus, broccoli, cherry tomatoes and red onion with a basil vinaigrette)

Milanesa de Berenjena (vegetariano)18

Berenjenas empanizadas y crujientes, servidas con guacamole fresco, nectarinos a la parrilla y mozzarella fior di latte.
(Ibreaded eggplant, served with fresh guacamole, grilled nectarines and fior di latte mozzarella)

Huerto del Asador (vegano)18

Un plato vibrante donde el jus (jugo de vegetales) es la estrella, realzando el umami profundo de los hongos ostra salteados. La coliflor tempura crujiente por fuera y tierno por dentro, se equilibra con espárragos asados, tomates cherry caramelizados y brócoli al dente, una experiencia llena de texturas y sabores.
(Grillers garden - vegan. A vibrant dish where the jus (vegetable juices) is the star, uplifting the deep umami of the stir fried oyster mushrooms, the cauliflower tempura balanced with grilled asparagus, caramelized cherry tomatoes and al dente broccoli. Creating an experience full of textures and flavors)

Pasta y Risotto

pasta and risotto

Ravioles de Cerdo en Salsa Cuatro Quesos 20

Ravioles rellenos de cerdo ahumado por 7 horas, acompañado de una salsa bbq ahumada y una cremosa salsa de cuatro quesos.
(Pork ravioli en four cheeses sauce. Smoked pork stuffed raviolis, with a smoked bbq sauce and a creamy four cheeses sauce)

Risotto Frutos de Mar 29,5

Cremoso risotto con caldo de mariscos y vino blanco, enriquecido con camarones, calamares y pulpo, con un toque de queso parmesano y mantequilla.
(Seafood risotto. Creamy risotto made with seafood broth and white wine, enriched with shrimp, calamari and octopus. With a touch of parmesan cheese and butter)

Pescados

fish

Pesca Blanca a la Parrilla con Salsa de Curry 35

Pesca blanca tierna y jugosa, servida con una suave salsa de curry. Guarnición a elección.
(Grilled sea bass with curry sauce. Tender and juicy white fish served with a soft curry sauce. Select your side dish)

Salmón en Costra de Sandía 38

Salmón sellado con una costra dulce de sandía, acompañado de puré de arveja, hongos ostra salteados y cebollas caramelizadas.
(Salmon with a sweet watermelon crust, accompanied by pea puree, sautéed oyster mushrooms, and caramelized onions)

E s p e c i a l e s

s p e c i a l t i e s

Langostinos al Ajillo 35

Langostinos cocinados a la parrilla, bañados en aceite de oliva con ajo y un toque de limón.
Una combinación perfecta de sabores ahumados y jugosos. Con guarnición a elección.
(Grilled jumbo shrimp, drizzled with olive oil, garlic, and a hint of lemon. Served with your choice of side)

Rib Eye a la Piedra 45

Flameado con Ron Abuelo 7 años en piedra de sal del himalaya con guarnición a elección.
(Stone cooked Rib Eye. Flamed with Ron Abuelo 7 yrs, rum, on a himalayan salt stone, with a wide dish of your choice)

Lomo Fino a la Mantequilla 52

Lomo fino bañado en mantequilla noisette a las finas hierbas, acompañado de tuétano de res y guarnición a elección.
(Tenderloin in butter. Tenderloin bathe in noisette herbal butter sided with beef bone marrow and a selected side dish)

Lomo Fino Arropado en Bacon 37

Acompañado de cebollas caramelizadas y champiñones farci.
(Filet migñon. Served with caramelized onions and farci mushrooms)

Cochinillo 42

Cocido lentamente por 12 horas hasta lograr una textura tierna y crujiente. Servido con puré de maqueño, coliflor morada, zanahorias dulces y pak choi.
(Sucking pig. Slow cooked for 12 hours until soft and crunchy. Served with maqueño puree, purple cauliflower, carrots and pak choi)

Costillas St. Louis 29

Costillas de cerdo tiernas y jugosas acompañadas de salsa bbq con un toque picante, guarnición a elección.
(St. Louis Ribs. Pork ribs, tender and juicy, with bbq sauce and a touch a hot pepper, side dish of your choice)

P a r r i l l a s

B B Q

Parrilla Degustación (Para 2 personas) 90

Asado de tira (🇨🇱), picaña (🇺🇸), bife angosto (🇨🇱), rack de cordero (🇨🇱), matambre de cerdo, molleja de res, chorizo tradicional argentino, butifarra, queso provolone y vegetales grillados.
(BBQ assortment imported cuts (2 pax). Short ribs (USA), picanha (USA), strip steak (Uruguay), lamb rack (Ecuador), pork matambre, beef sweetbread, traditional argentina sausage, butifarra sausage, provolone cheese and grilled vegetables)

Parrilla de Mar

Calamar pulpo, pesca blanca, salmón, mejillones, almejas, camarón, langostinos y vegetales grillados.
(BBQ seafood assortment. Calamari, octopus, sea bass, salmon, mussels, clams, shrimp, jumbo shrimp with grilled vegetables)

(Para 1 pax) 37

(Para 2 pax) 70



Parrilla Mar y Tierra (Para 2 personas)

84

Calamar, pulpo, pesca blanca, salmón, mejillones, almejas, camarón, bife de chorizo (🇪🇸), bife angosto (🇨🇱), rack de cordero, lomo fino, chorizo tradicional argentino, butifarra, queso provolone y vegetales grillados.
(Sea and land bbq (2 pax). Calamari, octopus, sea bass, salmon, mussels, clams, shrimp, sirloin steak (Ecuador), strip steak (Uruguay), lamb rack, tenderloin, traditional argentina sausage, butifarra sausage, provolone cheese with grilled vegetables)

Parrilla Cocción Ancestral (Para 2 personas) (solo jueves)

85

Picaña al barril, costillar de cerdo y cordero a la cruz, dos guarniciones y piña asada.
(Ancestral barrel and cross cooking (2 pax - Only thursdays). Picanha cooked in a barrel, pork and lamb ribs grilled on a cross. Two side dishes of your choice and roasted pineapple)

Parrilla Típica Argentina (Para 2 personas)

53

Pata muslo deshuesada, matambre de cerdo, bife de chorizo, chinchulines, riñones, morcilla y chorizo tradicional acompañado de 2 guarniciones a elección.
(Typical Argentina BBQ (2 pax). Boned chicken, leg and thigh, pork matambre, sirloin steak, veal entrails, kidneys, blood sausage and traditional sausage with two side dishes of your choice)

Clásicos de la parrilla,
carnes nacionales
classic barbecue

Medallón de Lomo Fino 280g

36

(Tenderloin steak medallion)

Cuadril 280g

36

(Rump steak)

Bife de Chorizo 280g

36

(Striploin steak, argentinian cut)

Rib Eye 350g

34

(Ribeye)

Rack de Cordero 280g

34

(Lamb rack)

Matambre de Cerdo 280g

30

(Pork matambre)

Pollo Deshuesado al Limón

27

(Boneless chicken with lemon)

Carnes Importadas

imported meat

(Según disponibilidad) (when available)

Bife de Chorizo (Angus) 330g 	49
(Striploin steak)	
Picaña (Angus) 330g 	49
(Picanha)	
Rib Eye (Angus) 400g 	59
(Ribeye)	
Asado de Tira de Res (Angus) 400g 	46
(Beef ribs argentinian cut)	
New York Steak (Angus) 350g 	56
(New York steak)	
Wagyu Striploin 250g 	82
(Wagyu Striploin)	
Kobe Striploin 200g 	200
(Kobe Striploin)	
Wagyu Australiano 200g 	138
(Australian Wagyu)	



Disfruta de la exquisitez de nuestras carnes Angus y Wagyu, seleccionadas cuidadosamente para ofrecerte una experiencia gastronómica inigualable, donde la ternura y el sabor se unen en cada bocado.



Complementos y Guarniciones

side dishes

Extras 4,8

Ensalada Mixta

Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.
(Mixed salad. Lettuce, tomatoes, carrot and onion)

Papas Fritas

(French fries)

Papas Noisette a la Provenzal

(Noisette potatoes. With garlic and parsley)

Papa al Horno con Salsa de Queso

(Baked potatoe. With cheese sauce)

Puré de Papas

(Mashed potatoes)

Vegetales Grillados

Cebollas, pimientos, berenjena y zuchini.
(Grilled vegetables. Onions, peppers, eggplant and zucchini)

Guarnición Especial (special side dishes)

Risotto 5,5

Arroz tipo arborio, aromatizado con vino blanco y ajo, acompañado con champiñones salteados.
(Risotto rice flavored with white wine, garlic, with sautéed mushrooms)



Para complementar tu plato principal, ofrecemos una selección de guarniciones que elevarán tu experiencia culinaria. Elige entre nuestras deliciosas opciones.



Postres

Desserts

Crepe Bruléé

8



Creme Bruléé / Crème Brulée

Una suave crema de vainilla con un toque de caramelo crocante flameado al momento, un clásico irresistible.

A soft vanilla cream with a touch of crunchy caramel, flambéed at the moment, an irresistible classic.

Cheesecake de Manzana

8



Cheesecake de Manzana / Apple Cheesecake

Cheesecake estilo New York relleno de manzana caramelizada y flambeada con ron, base de streusel de canela, acompañado de ganache montada de manjar de leche y gel ácido de manzana Granny Smith.

New York Style Cheesecake with caramelized apple; flambéed with rum, a cinnamon streusel base, sided with a mounted ganache of caramel and acid gel of Granny Smith apple.

VISA

Produbanco
Grupo Promerica





Torta Sacher / Torta Sacher

Clásico pastel de chocolate con un giro especial, relleno de mermelada de fresa y cubierto con ganache de chocolate, una delicia que combina dulzura y elegancia.

Classic rich chocolate cake with a special twist, strawberry marmalade filling, covered with chocolate ganache, a delicate combination of sweetness and elegance.



Flan de Dulce de Leche / Flan de Dulce de Leche

Suave y cremoso flan con el toque irresistible del dulce de leche, acompañado de crema chantilly para un toque extra de suavidad.

Soft and creamy custard with an irresistible dulce de leche, served with whipped cream for extra softness.

Volcán de Chocolate

8



Volcán de Chocolate / Choco Lava Cake

Bizcocho de chocolate tibio con un centro fundido, acompañado de helado de vainilla para un contraste perfecto.

Warm chocolate cake with a liquid chocolate filling, sided with vanilla ice cream for a perfect contrast.

Tiramisú

8



Tiramisú / Tiramisú

Delicado postre italiano elaborado con café ecuatoriano de altura, capas de mascarpone y un toque de cacao, perfecto para los amantes de los sabores auténticos.

Delicate Italian dessert made with Ecuadorian coffee, layers of mascarpone cheese and a touch of cocoa. Perfect for authentic flavor lovers.
