



## **MENÚ DE PASOS**

### **•Aperitivo•**

#### TAPENADE

*Olivas verdes, anchoas, pasas rubias sobre una tostada de trigo.*

### **•Entradas•**

#### CARPACCIO DE RES

*Carne de ternera ahumada, escamas de reggianito, oliva extra virgen, alcaparras, limón.*

#### EMPANADAS CUYANAS

*Carne de ternera picada a cuchillo y verdeo, con masa casera.*

#### PROVOLETA RELLENA

*Hongos portobello, cebolla morada, tomate confitados.*

#### MEZCLA DE HOJAS VERDES

*Verdes hidropónicos, tomates hidratados, cítrico, escamas de queso y vinagreta de cabernet.*

### **•Principales•**

#### JABALI AHUMADO

*Cre moso de cabutia y salsa de ciruelas.*

#### CANELONES DE ESPINACA Y RICOTA

*Queso sardo y salsa rossin.*

#### T-BONE

*Graten de papas, chimichurri y salsa criolla.*

#### PESCA DEL DIA

*Trucha, crema de alcauciles ahumados, acompañado de verdura babys.*

### **•Postres•**

#### VOLCÁN DE CHOCOLATE

*70% de Cacao, helado de crocante y frutos secos.*

#### QUESO Y DULCE REGIONAL

*Raclette azul, criollo, alcayota, higos, zapallo en almibar*

#### PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE

*Azúcar impalpable, helado de vainilla.*

**Maridaje Staphyle Premium: \$ 70.500 por persona**

**Maridaje Staphyle Luxury wines \$ 96.500 por persona**

*Incluye servicio de agua con gas, sin gas y Cafetería*

**Miércoles a Lunes de 13:00 a 16:30 hs**

*Platos y tarifas sujetos a modificaciones*



## CARTA

### •Entradas•

#### CARPACCIO DE RES

*Carne de ternera ahumada, escamas de reggianito, oliva extra virgen, alcaparras, limón.*

**\$ 14.000**

#### EMPANADAS CUYANAS

*Carne picada a cuchillo y verdeo, con masa casera.*

**\$ 12.000**

#### PROVOLETA RELLENA

*Hongos portobello, cebolla morada, verdeo y tomate confitados.*

**\$ 13.500**

#### MEZCLA DE HOJAS VERDES

*Verdes hidropónicos, tomates hidratados, cítrico, queso brie y vinagreta de cabernet.*

**\$ 11.600**

#### MOLLEJAS GRILLADAS

*Al limón y salsa alioli.*

**\$ 12.500**

#### SOPA DE PAPA CREMOSA

*Crutones de pan, puerro, crema de leche*

**\$ 9.000**

#### EMPANADAS DE TRUCHA

*Cebolla morada, queso provolone, queso cuartirolo.*

**\$ 12.900**

### •Principales•

#### JABALI AHUMADO

*Cremoso de cabutia y salsa de sauvignon blanc y miel.*

**\$ 33.300**

#### CANELONES DE ESPINACA Y RICOTA

*Queso sardo y salsa rossin.*

**\$ 24.200**

#### PESCA DEL DIA

*Trucha, rellena de puerro, panceta ahumada, acompañado de verdura babys.*

**\$ 22.200**

#### TERNERA GRILL REBOZADA EN PANKO

*Acompañado de Ensalada o Papas cuñas y mayonesa de albahaca.*

**\$ 26.600**

**Miércoles a Lunes de 13:00 a 16:30 hs**

*Platos y tarifas sujetos a modificaciones*



•De los fuegos Premium•

T-BONE- 850 GR

Seleccionar guarnición, chimichurri y salsa criolla.

**\$ 28.800**

TOMAHAWK - 700 GR

Seleccionar guarnición, chimichurri y salsa criolla.

**\$ 31.800**

BABY BEEF -ANGUS- 700 GR

Ojo de bife con tapa, seleccionar guarnición, chimichurri y salsa criolla.

**\$ 28.800**

RACK DE NOVILLO

Ojo de bife con tapa y hueso, seleccionar guarnición, chimichurri y salsa criolla.

**\$ 37.200**

TERNERA AL GRILL 450 GR

Filet Miñon y pasta de chimichurri, acompañado de gratén de papas.

**\$ 25.200**

•Guarniciones•

HOJAS VERDES

Rúcula, lechuga hidropónica, escamas de queso, tomates hidratados.

PAPINES ANDINOS

Al horno de barro oliva extra virgen hebras de queso.

VEGETALES AL RESCOLDO

Vegetales de estación, oliva extra virgen.

QUINOA CREMOSA

Espinaca, mozzarella y puerro.

•Postres•

VOLCÁN DE CHOCOLATE

70 % de Cacao, helado de crocante y frutos secos.

**\$ 12.200**

CHESSCAKE DE FRUTOS ROJOS

Envuelto en masa Filo y frutos secos

**\$ 9.700**

QUESO Y DULCE REGIONAL

Raclette azul, criollo, alcayota, zapallo en almibar.

**\$12.200**

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE

Azúcar impalpable, helado de vainilla.

**\$ 8.400**

Miércoles a Lunes de 13:00 a 16:30 hs

Platos y tarifas sujetos a modificaciones



### **MENÚ INFANTIL**

*Hasta 12 años*

*PRINCIPAL + HELADO + UNA BEBIDA*

*Hamburguesa Kids (pan de papa, medallón de carne, jamón y queso) / Spaguettis con salsa (fileto, crema o mixta) / Milanesa con guarnición*

**\$ 15.600**

### **CARTA DE BEBIDAS**

#### **•Vinos Tintos•**

#### **MALBEC**

*STAPHYLE PREMIUM - BODEGA STAPHYLE*

*Nuestro mayor exponente del Terroir de Agrelo se despliega en este vino. Con un paso por barrica de 12 meses. Taninos amables de gran cuerpo*

**\$ 15.700**

*PARTIDA LIMITADA - BODEGA STAPHYLE*

*Vinos sofisticados producidos con el mejor material de nuestro viñedo, en pequeñas partidas de menos de diez mil botellas. 14 meses de barricas de roble francés de primer uso. Expresivos, estructurado y elegante*

**\$25.500**

*DRAGÓN DE VINO - BODEGA STAPHYLE*

*Con mucho orgullo producimos desde 2017, con las mágicas uvas de Potrerillos, el más reciente micro Terroir de Argentina, donde Staphyle es la única bodega con viñedos. 4 hectáreas de Malbec de los mejores clones, nos permite elaborar 7.500 botellas de este fantástico vino.*

*18 meses de barrica francés de primer uso, lo completan*

**\$ 33.200**

#### **CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC**

*STAPHYLE PREMIUM - BODEGA STAPHYLE*

*Terroir de Agrelo se despliega en este vino. Con un paso por barrica de 12 meses*

**\$ 15.700**

*PARTIDA LIMITADA - BODEGA STAPHYLE*

*Vinos sofisticados producidos con el mejor material de nuestro viñedo, en pequeñas partidas de menos de diez mil botellas. 14 meses de barricas de roble francés de primer uso. Expresivos, estructurado y elegante*

**\$25.500**

**Miércoles a Lunes de 13:00 a 16:30 hs**

*Platos y tarifas sujetos a modificaciones*



## **BONARDA / MERLOT**

*STAPHYLE PREMIUM - BODEGA STAPHYLE*

*Terroir de Agrelo se despliega en este vino. Con un paso por barrica de 12 meses*  
**\$ 15.700**

## **PETIT VERDOT**

*PARTIDA LIMITADA - BODEGA STAPHYLE*

*Vinos sofisticados producidos con el mejor material de nuestro viñedo, en pequeñas partidas de menos de diez mil botellas. 14 meses de barricas de roble francés de primer uso. Expresivos, estructurado y elegante*  
**\$25.500**

**•Blend de Tintas•**

## **MALBEC - CABERNET SAUVIGNON**

*PARTIDA LIMITADA - BODEGA STAPHYLE*

*Vinos sofisticados producidos con el mejor material de nuestro viñedo, en pequeñas partidas de menos de diez mil botellas. 14 meses de barricas de roble francés de primer uso. Expresivos, estructurado y elegante*  
**\$25.500**

**•Vinos Blancos•**

## **CHARDONNAY**

*STAPHYLE PREMIUM - BODEGA STAPHYLE*

*Nuestro mayor exponente del Terroir de Agrelo se despliega en este vino. Con un paso por barrica de 12 meses. Taninos amables de gran cuerpo*  
**\$ 15.700**

## **MALBEC ROSE**

*VÁSTAGO DE GEA - BODEGAS STAPHYLE*

*Fermentación clásica, vino fresco frutado. 30% del vino tiene paso por barrica durante 6 meses*  
**\$ 13.800**

## **TORRONTÉS**

*VÁSTAGO DE GEA - BODEGAS STAPHYLE*

*Fermentación clásica, vino fresco frutado. 30% del vino tiene paso por barrica durante 6 meses*  
**\$ 12.900**



•Vinos Espumosos•

**EXTRA BRUT**

VÁSTAGO DE GEA - BODEGAS STAPHYLE

70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc  
Con una acidez delicada, manifestando la característica cítrica y tropical  
**\$ 17.700**

**PRECIO DESCORCHE: \$ 12.600 POR BOTELLA**

•Cervezas•

STELLA ARTOIS  
**\$4.100**

CORONA  
**\$4.100**

QUILMES  
**\$3.700**

•Coctelería•

APEROL SPRITZ / GIN TONIC / NEGRONI  
**\$ 8.000**

FERNET BRANCA CON COCA COLA  
**\$ 7.600**

CUBA LIBRE  
**\$ 7.600**

VERMOUTH  
**\$4.700**

•Bebidas sin alcohol•

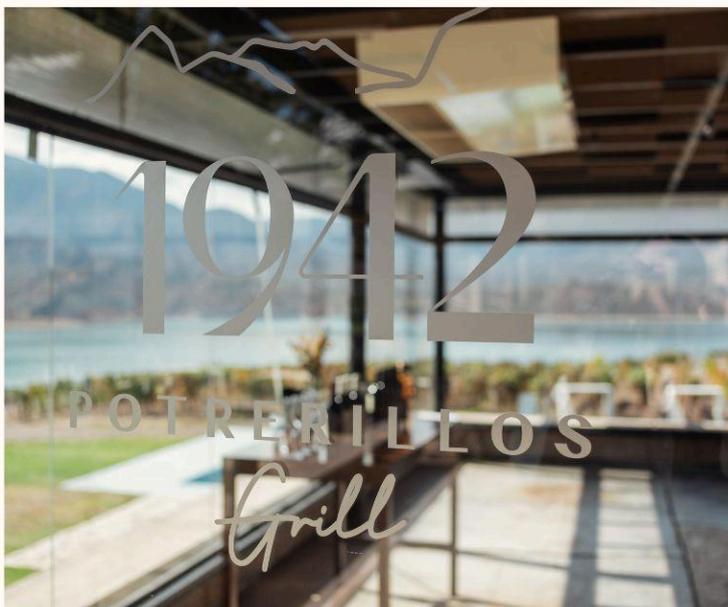
AGUA LOCAL con/sin gas  
**\$ 2.400**

AGUA SABORIZADA  
**\$ 2.750**

GASEOSA  
**\$ 4.200**

JUGO DE NARANJA  
**\$ 3.250**

**Miércoles a Lunes de 13:00 a 16:30 hs**  
Platos y tarifas sujetos a modificaciones



**Miércoles a Lunes de 13:00 a 16:30 hs**  
*Platos y tarifas sujetos a modificaciones*