

MENÚ



Bienvenidos

“Muchas gracias por elegirnos.
Deseamos que hoy experimente
un agradable momento de placer
y disfrute”



Menú

ENTRADAS

Fiambres, quesos y conservas	\$ 20900.-
Sopa crema de calabaza especiada	\$ 4300.-
Tostón con tortilla española y alioli	\$ 6200.-
Rabas a la romana con salsa tártara	\$ 12100.-
Mollejas al limón con cremoso de papas, panceta y cebollas caramelizadas	\$ 14800.-
Provoleta marinada y fundida a las brasas	\$ 8400.-
Empanada tradicional de carne cortada a cuchillo	\$ 1900.-

ENSALADAS

Ensalada mix de hojas	\$ 4300.-
Ensalada de peras asadas, queso camembert, chutney de pimienta y tomate sobre mix de hojas	\$ 9600.-

ARROCES

Paella mixta de granja y mar (para 2 personas)	\$ 30700.-
Risotto de calamares y vieiras	\$ 15000.-
Risotto de remolacha y queso azul	\$ 12000.-

PASTAS

Tagliatelles nero di seppia, almejas y langostinos	\$ 17600.-
Lasagna de carne estofada y espinacas	\$ 13800.-
Sorrentinos de calabaza a la crema de hierbas	\$ 12700.-
Pasta seca italiana a la bolognesa y crema de romero ...	\$ 11000.-

* Los precios de las pastas incluyen salsas.

** Valor del cubierto \$ 1000.-

Menú

GRILL

Matambre de cerdo gratinado con vegetales y queso azul	\$ 16400.-
Ojo de bife con papas rotas doradas	\$ 19300.-
T-bonne con vegetales grillados	\$ 19300.-
Ribs a la barbacoa con batatas con miel, romero y cebollas asadas	\$ 18400.-
Pescado de río a las brasas a la gremolata y papas ahumadas, philadelphia y ciboulette	\$ 19300.-

PRINCIPALES

Ballotine de ave rellena con gratén de papas, vegetal a la plancha y crema de liláceas	\$ 13800.-
Bondiola braseada con puré de boniato y pickles de rabanito	\$ 14900.-
Lomo relleno con hongos, papas en texturas y remolachas asadas	\$ 20400.-
Salmón rosado del Pacífico con cuscús mediterráneo ...	\$ 26400.-

POSTRES

Milhoja de manzanas con caramelo de especias, vainilla en textura y granola	\$ 5400.-
Pavlova con escamas de coco y piel de naranja crema diplomata y fruta de estación	\$ 5400.-
Flan "Casa Victoria"	\$ 4900.-
Volcán de chocolate, crema helada y frutos rojos	\$ 6500.-
Lingote de choco blanco con cuña de pera al vino blanco y azafrán	\$ 5400.-
Helado artesanal de Casa Victoria	\$ 4900.-

Bebidas

VINOS TINTOS

MALBEC

Familia Gascón Roble	\$ 9800.-
Escorihuela Gascón	\$ 13200.-
La Linda	\$ 13800.-
Legado	\$ 13800.-
Cafayate Terroir de Altura	\$ 14300.-
Escorihuela Gascón Gran Reserva	\$ 17300.-
Malamado Malbec Fortificado	\$ 22300.-
Luigi Bosca	\$ 18800.-
Salentein Numina	\$ 22500.-
Etchart Single Vineyard	\$ 20500.-
Luigi Bosca de Sangre Valle de Uco	\$ 23500.-
Rutini Malbec	\$ 28400.-
Luigi Bosca de Sangre D.O.C.	\$ 28600.-
Angélica Zapata 2019	\$ 35500.-

CABERNET SAUVIGNON

Escorihuela Gascón	\$ 13200.-
Cafayate Terroir de Altura	\$ 14300.-

CABERNET FRANC

Fond de Cave Reserva	\$ 13500.-
Etchart Single Vineyard	\$ 19300.-
Luigi Bosca de Sangre	\$ 26400.-

PINOT NOIR

Luigi Bosca	\$ 22800.-
-------------------	------------

BONARDA

Enemigo	\$ 28200.-
---------------	------------

PETIT VERDOT

Etchart Single Vineyard	\$ 19300.-
-------------------------------	------------

TEMPRANILLO

Zuccardi Q 2014	\$ 29000.-
-----------------------	------------

BLEND

Clos de Los Siete Malbec	\$ 22000.-
Rutini Cabernet – Malbec	\$ 17000.-
Rutini Cabernet Franc – Malbec	\$ 17000.-
DV Catena Malbec – Malbec	\$ 26500.-
DV Catena Cab. Sauvig. – Cab. Sauvig.	\$ 26500.-

Bebidas

VINOS BLANCOS

CHARDONNAY

La Linda	\$ 13800.-
Fond de Cave Reserva	\$ 13500.-
DV Catena Chardonnay - Chardonnay	\$ 21400.-

SAUVIGNON BLANC

Escorihuela Gascón	\$ 13200.-
Luigi Bosca	\$ 18800.-
Rutini	\$ 21600.-

TORRONTES

Cafayate Terroir de Altura	\$ 13000.-
----------------------------------	------------

DULCE

Familia Gascón Blanco Dulce	\$ 8300.-
-----------------------------------	-----------

RIESLING

Las Perdices	\$ 19600.-
--------------------	------------

ROSADOS

Familia Gascón Rose Malbec	\$ 8300.-
La Linda	\$ 13800.-

ESPUMANTES

La Linda Extra Brut	\$ 17200.-
Luigi Bosca Extra Brut	\$ 26700.-
Luigi Bosca Brut Nature	\$ 29700.-
Baron B Extra Brut	\$ 26000.-
Rosell Boher Brut	\$ 34000.-

VINO EN COPA

Legado Malbec	\$ 5500.-
Cafayate Terroir de Altura Malbec	\$ 5500.-
Fond de Cave Reserva Cabernet-Franc	\$ 5500.-
La Linda Chardonnay	\$ 5500.-
Cafayate Terroir de Altura Torrontes	\$ 5500.-
Mumm espumante Extra Brut	\$ 3800.-

Bebidas

CERVEZAS

Stella Artois Lager 473ml	\$ 4800.-
Stella Artois Noire 473ml	\$ 4800.-
Corona 330ml	\$ 4800.-

TRAGOS

Negroni (Campari, gin, vermouth rojo, sol de naranja)	\$ 5800.-
Campari Orange (Campari, jugo de naranja)	\$ 5800.-
Mojito (Ron, lima, hojas de menta y soda)	\$ 5800.-
Aperol Spritz (Aperol, champagne, rodajas de naranja)	\$ 5800.-
Gin Tonic (Gin. tónica y garnish de laurel, romero, menta limón o pepino)	\$ 5800.-
Manhattan (Whisky, vermouth seco, bitter angostura y aceitunas)	\$ 5800.-
Fernet cola	\$ 5800.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua sin gas	\$ 2000.-
Agua con gas	\$ 2000.-
Gaseosa	\$ 2000.-
Aguas Perfumadas:	Vaso Jarra
Limónada de Menta y Jengibre	\$ 2000.- \$ 3800.-
Frutos rojos y Aguamiel	\$ 2000.- \$ 3800.-
Maracuyá y Frutos Rojos	\$ 2000.- \$ 3800.-
Ice Tea	\$ 2000.- \$ 3800.-

CAFETERIA

Café	\$ 2000.-
Té, variedades	\$ 1800.-

WHISKY

Chivas Regal 12 (scotch)	\$ 12000.-
Johnnie Walker D Black (scotch)	\$ 12000.-
Jack Daniel's (Tennessee)	\$ 14500.-
Macallan (Single Malt)	\$ 24000.-