

Menú



ENTRANTES

Di Cardenale

Mollejitas y langostinos a la chapa en salsa de ostras,
sobre rodajas de naranjas asadas. **\$320.-**

Brioso

Porción de queso Brie tibio y relleno de hongos serranos hidratados en Malbec,
con coulis de tomates secos y castañas partidas. **\$290.-**

Crudo y queso

Lonjas de jamón crudo y variedad de quesos con olivas negras. **\$290.-**

Boquesitos

18 bocaditos de queso, horneados y saborizados con morrones,
aceitunas negras y maní partido. **\$265.-**

Empanadas

Gran empanada criolla de carne cortada a cuchillo. **\$90.-**

Gran empanada de humita y morrones asados. **\$90.-**

Platos infantiles

Bifecitos de cuadril con papas fritas. **PC: \$265. / PG \$330.**

Milanesa de peceto con papas fritas. **PC: \$235. / PG \$295.**

Milanesa de pollo con papas fritas. **PC: \$200. / PG \$245.**

Ñoquis o tallarines con crema, filetto o salsa mixta. **PC: \$200. / PG \$245.**

PC = Porcion chica, PG = Porcion grande

**Servicio de mesa \$40. Servicio de plato para compartir \$40.
Domingos y feriados puede haber mayor demora, por favor consultar al mozo.**

Menú



PRINCIPALES

La Costilla

Costilla de novillito cocida en horno a leña con vegetales y terminada en parrilla, con pesto de rúcula, albahaca y maní, acompañada con puré rustico de papa, puerros y olivas negras. (30 min.). \$ 595.-

Colita macerada

Colita de cuadril macerada 12Hs. en aceite de oliva y hierbas, cocida en parrilla y servida con salsa de Torrontes, hongos portobellos y cebollas, acompañada de verduras a la chapa y papas rotas crocantes al pimentón. (30 min.). \$ 510.-

Bondiola braseada

Bondiola de cerdo braseada en horno a leña, con salsa de cerveza negra y algarroba, acompañada de papa aplastada a la chapa con manteca de hierbas. (30 min.) \$430.-

Trucha

Trucha salteada en manteca con alcaparras, acompañada de rúcula, castañas tostadas, tomates confitados y hebras de queso (30 min.). \$450.-

Barón Biza

Crocantes milanesas de peceto acompañadas de mezcla de verdes, portobellos, tomates, granos de choclo, y hebras de queso y mayonesa artesanal de oliva y ajo. (30 min.). \$375.-

*Servicio de mesa \$40. Servicio de plato para compartir \$40.
Domingos y feriados puede haber mayor demora, por favor consultar al mozo.*

Menú



PRINCIPALES

Tabla de carnes Gran Vadori

(para dos personas)

Costilla braseada con pesto de rúcula, albahaca y maní, matambre de cerdo a la parrilla con ralladuras de limón, chorizo bombón y chinchulín, acompañado de verdes, tomates confitados y papas rústicas en gajos. (30 min.).

\$1100.-

Ragú mixto

Ragú de ternera, cerdo, hongos serranos, panceta, cebollas y zanahorias en cocción lenta con vino Bonarda, acompañado de papas crocante al pimentón. (25 min.). **\$400.-**

Locro criollo

Tradicional guiso Argentino de carne de cerdo y ternera, chorizo, zapallo, porotos y maíz. (25 min.). **\$400.-**

Humita al plato

Crema de granos de maíz rallado, cocido con zapallo, morrones asados y queso fresco. (25 min.). **\$330.-**

Salteado

Salteado de pollo, verduras y portobellos con mix de semillas tostadas, acompañado de papas crocantes. (25 min.). **\$330.-**

Menú Gourmet

(para dos personas)

Brioso + Tabla de carnes Gran Vadori + Caranchada. **\$1485.-**

Menú Criollo

Empanada, Locro o Ragú, Flan casero o Algo dulce. **\$570.-**

*Servicio de mesa \$40. Servicio de plato para compartir \$40.
Domingos y feriados puede haber mayor demora, por favor consultar al mozo.*

Menú



PRINCIPALES

Irreverentes

Ravioles de pollo, tomates secos y queso Malga ahumado, **fritos** y salteados con panceta, morrones, hongos serranos y aceite de trufa. (25 min.) **\$375.-**

Tagliatelle

Tallarines caseros de morrones al rescoldo, salteados con mejillones, tentáculos, y coulis de tomates frescos, ajo y oliva (25 min.) **\$375.-**

De Anita

Legendarios ravioles de seso, espinaca y nuez, en salsa de cocción lenta de pollo de campo, tomate, morrones y cebollas. (25 min.) **\$ 355.-**

Calantinos

Sorrentinos de calabaza, en salsa crema de portobellos y puerros.
(25 min.). **\$ 320.-**

(Todos los platos de pasta pueden ser reemplazados por ñoquis o tallarines caseros)

Milhojas

Milhojas de vegetales, cocida en horno a leña con salsa Bechamel, granos de choclo y fileto. (25 min.). **\$320.-**

Mar y campo

Ensalada de lechuga, manzanas asadas, pollo, panceta y mejillones. **\$310.-**

Mezcla verde

Ensalada de verdes, portobellos, tomates frescos y hebras de queso. **\$310.-**

A la chapa

Vegetales a la chapa con mezcla de semillas tostadas sobre verdes. **\$310.-**

*Servicio de mesa \$40. Servicio de plato para compartir \$40.
Domingos y feriados puede haber mayor demora, por favor consultar al mozo.*

Menú



POSTRES

Caranchada Gran Vadori

Degustación de nuestros postres (para compartir).

Para 2: **\$310.-**, para 4: **\$530.-**

Tiramisú

Tradicional postre veneciano. **\$190.-**

Panqueque elegante

Panqueque relleno de dulce de leche coronado de frutas azucaradas y helado de crema americana. **\$190.-**

El 14

Sambayón sobre vainillas humectadas en marsala. **\$165.-**

Flan casero

Flan de vainilla acompañado de dulce de leche y chantillí. **\$155.-**

Algo dulce

Batatas e higos en almíbar sobre láminas de queso. **\$155.-**

Helados

Helado artesanal doble. **\$110.-**

Helado artesanal simple. **\$90.-**

Sabores:

Chocolate, dulce de leche, vainilla, americana, frutos rojos.

*Servicio de mesa \$40. Servicio de plato para compartir \$40.
Domingos y feriados puede haber mayor demora, por favor consultar al mozo.*