

Menú



ENTRANTES

Di Cardenale

Mollejitas y langostinos a la chapa en salsa de ostras,
sobre rodajas de naranjas asadas. **\$380.-**

Brioso

Porción de queso Brie tibio y relleno de hongos serranos hidratados en Malbec,
con coulis de tomates secos y castañas partidas. **\$360.-**

Torteletis

Sorrentinos a la plancha de vizcacha o de morcilla
con un toque de crema de verdeo. **\$340.-**

Boquesitos

18 bocaditos de queso, horneados y saborizados con morrones,
aceitunas negras y maní partido. **\$320.-**

Empanadas

Gran empanada criolla de carne cortada a cuchillo. **\$110.-**

Gran empanada de humita y morrones asados. **\$110.-**

Platos infantiles

Bifecitos de cuadril con papas fritas. **PC: \$330. / PG \$400.**

Milanesa de peceto con papas fritas. **PC: \$300. / PG \$370.**

Milanesa de pollo con papas fritas. **PC: \$280. / PG \$350.**

Ñoquis o tallarines con crema, filetto o salsa mixta. **PC: \$250. / PG \$310.**

PC = Porcion chica, PG = Porcion grande

*Servicio de mesa \$50. Servicio de plato para compartir \$50.
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.). \$ 720.-

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.). \$ 630.-

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.) \$550.-

Vacío de cerdo

Vacío de cerdo a la parrilla con salsa criolla, acompañado de papas doradas en gajos al alioli (30 min.) \$520.-

Trucha

Trucha salteada en manteca con alcaparras, acompañada de rúcula, castañas tostadas, tomates confitados y hebras de queso (30 min.). \$610.-

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.). \$480.-

*Servicio de mesa \$50. Servicio de plato para compartir \$50.
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, vacío de cerdo a la parrilla con salsa criolla, chorizo bombón y chinchulín, acompañado de verdes, tomates confitados y papas rústicas en gajos. (30 min.). **\$1300.-**

Ragú mixto

Ragú de ternera, cerdo, hongos serranos, panceta, cebollas y zanahorias en cocción lenta con vino Bonarda, acompañado de papas crocantes al pimentón. (25 min.). **\$490.-**

Locro criollo

Tradicional guiso Argentino de carne de cerdo y ternera, chorizo, zapallo, porotos y maíz. (25 min.). **\$490.-**

Humita al plato

Crema de granos de maíz rallado, cocido con zapallo, morrones asados y queso fresco. (25 min.). **\$400.-**

Salteado

Salteado de pollo, verduras y portobellos con mix de semillas tostadas, acompañado de papas crocantes. (25 min.). **\$370.-**

Menú Gourmet

(para dos personas)

Brioso + Tabla de carnes Gran Vadori + Caranchada. **\$1700.-**

Menú Criollo

Empanada, Locro o Ragú, Flan casero o Algo dulce. **\$700.-**

*Servicio de mesa \$50. Servicio de plato para compartir \$50.
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.) **\$460.-**

Tagliatelle

Tallarines caseros de morrones al rescoldo, salteados con mejillones, tentáculos, y coulis de tomates frescos, ajo y oliva (25 min.) **\$460.-**

De Anita

Legendarios ravioles de seso, espinaca y nuez, en salsa de cocción lenta de pollo de campo, tomate, morrones y cebollas. (25 min.) **\$ 430.-**

Calantinos

Sorrentinos de calabaza, en salsa crema de portobellos y puerros.
(25 min.). **\$ 390.-**

(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.). **\$390.-**

Mar y campo

Ensalada de lechuga, manzanas asadas, pollo, panceta y mejillones. **\$380.-**

Mezcla verde

Ensalada de verdes, portobellos, tomates frescos y hebras de queso. **\$380.-**

A la chapa

Vegetales a la chapa con mezcla de semillas tostadas sobre verdes. **\$380.-**

*Servicio de mesa \$50. Servicio de plato para compartir \$50.
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: **\$380.-**, para 4: **\$650.-**

Tiramisú

Tradicional postre veneciano. **\$230.-**

Panqueque elegante

Panqueque relleno de dulce de leche coronado de frutas azucaradas y helado de crema americana. **\$230.-**

El 14

Sambayón sobre vainillas humectadas en marsala. **\$200.-**

Flan casero

Flan de vainilla acompañado de dulce de leche y chantillí. **\$200.-**

Algo dulce

Batatas e higos en almíbar sobre láminas de queso. **\$200.-**

Helados

Helado artesanal doble. **\$130.-**

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

Sabores:

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

*Servicio de mesa \$50. Servicio de plato para compartir \$50.
Domingos y feriados puede haber mayor demora, por favor consultar al mozo.*