



Gran Vadori
♦ POSTA SERRANA ♦
FALDA DEL CARMEN

Sólo 10 años tenía Anita Vadori cuando comenzó a cocinar en aquel hotel, restaurante, y bar, de su padre, Lusiano (el loco) Vadori, él había llegado a aquel pueblito Carrilobo, Córdoba, Argentina desde Pontecorvo, región de la Lazio en Italia en 1911, y a pesar de la extrema pobreza y en un entorno en el que el sacrificio era la única opción para un inmigrante, jamás abandonó su manera de vivir la vida: divirtiéndose y disfrutando de pequeños placeres. Este apasionado tano, dotado de una gran simpatía, logró crear un lugar en el pueblo donde, viajeros y locales encontraban servicios de alojamiento, comida y entretenimiento, pero que fundamentalmente interactuaban, debatían, compartían y disfrutaban.

No fueron pocas las veces en que mi abuela Ana me contaba, mientras yo hacía la tarea y ella cocinaba, anécdotas de su querido padre, del hotel y su pueblo.

No muy lejos de allí, cumplí el sueño de generar un lugar que tiene mucho que ver con aquel otro.

Bienvenidos a Gran Vadori.

Guillermo Omega.

Bebidas



Aguas y gaseosas	\$ 230
Aguas saborizadas	\$ 230
Limonada casera con jengibre y menta, botellón de 1litro	\$ 460
Jugo de naranja chico	\$ 330
Jugo de naranja grande	\$ 440
Stella Artois 1L.	\$ 740
Stella Artois Noir 1L.	\$ 740
Patagonia 740 ml	\$ 780
Andes Rubia 1L.	\$ 680
Andes Negra 1L.	\$ 680
Stella Artois 340 ml	\$ 480
Stella Noir 340 ml	\$ 480
Andes Rubia 340 ml.	\$ 410
Andes Negra 340 ml	\$ 410
Mojito tradicional	\$ 600
Caipirosca (Vodka, limón, y azucar)	\$ 600
Whisky (medida)	\$ 550
Gin (medida)	\$ 400
Fernet (medida)	\$ 350
Aperol spritz	\$ 700
Aperol naranja y soda	\$ 500
Gancia con limón y soda	\$ 500

Vinos



Malbec

DV Catena malbec-malbec	\$ 5300
Las Perdices Exploración	\$ 2500
Saint Felicien	\$ 2610
Séptima Tierra	\$ 2750
Las Perdices Reserva	\$ 2150
Séptima Obra Reserva	\$ 2000
Cafayate Reserva	\$ 1450
Los Haroldos Reserva	\$ 1540
Las Perdices	\$ 1500
Séptima	\$ 1250
Los Haroldos	\$ 970
Cafayate	\$ 870

Cabernet Sauvignon

DV Catena cabernet-cabernet	\$ 5350
Saint Felicien	\$ 2610
Las Perdices Reserva	\$ 2150
Séptima Obra Reserva	\$ 2000
Cafayate Reserva	\$ 1450
Las Perdices	\$ 1500
Séptima	\$ 1250
Los Haroldos	\$ 970
Cafayate	\$ 870

Cabernet Franc

Sain Felicien	\$ 2610
Las perdices Ala colorada	\$ 2350
Séptima Obra Reserva	\$ 2000
Séptima	\$ 1250

Para un mejor servicio solicite al mozo el asesoramiento del sommelier

Vinos



Otras cepas tintas y cortes

Séptima, Gran Reserva Blend	\$ 4860
DV Catena Cabernet Malbec	\$ 3000
Séptima Obra Pinot Noir	\$ 2780
Las Perdices Syrah-Viognier	\$ 1500

Vinos blancos y tardíos

Las Perdices Torrontes Dulce	\$ 1500
Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 1500
Séptima Chardonnay	\$ 1250
Los Haroldos Chardonnay	\$ 970
Los Haroldos Sauvignon blanc	\$ 970
Cafayate Torrontes	\$ 870
Cafayate Torrontes Dulce Tardío	\$ 870

Vinos 3/8 y copas

Las Perdices Malbec	\$ 830
Los Haroldos Malbec	\$ 550
Los Haroldos Sauvignon Blanc	\$ 550
Copa Cafayate Malbec	\$ 370
Copa Las Perdices Reserva	\$ 600

Espumantes

Las Perdices Extra Brut	\$ 2000
Los Haroldos Extra Brut	\$ 1250

Para un mejor servicio solicite al mozo el asesoramiento del sommelier.

Menú



Entradas

Di Cardenale

Mollejitas y langostinos a la chapa en salsa de ostras,
sobre rodajas de naranjas asadas. \$1270.-

Cazuela crocante

Salteado de panceta ahumada, portobelos, morrones y cebolla morada com queso
crema en cazuela de masa crocante. \$ 440.-

Pinchos capreses

Par de pinchos de mozzarella, tomates cherrys y olivas con mix de semillas
tostadas. \$330.-

Empanadas

Gran empanada criolla de carne cortada a cuchillo. \$230.-

Gran empanada de humita y morrones asados. \$230.-

Platos infantiles

Milanesa de ternera con papas fritas. \$ 840.-

Milanesa de pollo con papas fritas \$ 760.-

Ravioles caseros de jamón y queso
con crema, filetto o mixta. \$700.-

Ñoquis o tallarines con crema, filetto o salsa mixta. \$640.-

Servicio de mesa \$140.- Plato adicional para compartir \$ 140.-

Menú



Carnes

La Costilla

Costilla de novillito en cocción lenta en horno a leña con vegetales y terminada en parrilla, con pesto de rúcula, queso sardo y maní, acompañada de puré de zapallo horneado y cebollas asadas. (30 min.). \$2400.-

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.). \$2290.-

Bondiola braseada

Bondiola de cerdo braseada en horno a leña, con salsa de naranja al Ron con castañas tostadas, acompañada de batatas crocantes a la manteca de Hierbas. (30 min.) \$2180.-

Matambre de cerdo

Matambre de cerdo a la parrilla con gremolata de limón y perejil, acompañado de papas doradas en gajos al alioli (30 min.) \$2030.-

Barón Biza

Crocantes milanesas de peceto acompañadas de mezcla de verdes, portobellos, tomates confitados y hebras de queso. (30 min.). \$1790.-

Tabla de carnes Gran Vadori (para dos)

Costilla braseada con pesto de rúcula, albahaca y maní, matambre de cerdo a la parrilla con gremolata, chorizo bombón, morcilla y mollejita, acompañado de verdes, tomates confitados y papas rústicas en gajos. (30 min.). \$4160.-

Tabla del Carmen (para dos)

Colita de cuadril macerada con salsa de portobellos y bondiola braseada con salsa de naranja al Ron acompañadas de verduras a la chapa, papas crocantes al pimentón, y batatas rústicas a la manteca de romero. (30 min). \$3810.-

Menú



Pescado, guisos, y ensaladas

Trucha / Pacú

Trucha o pacú a la parrilla con manteca de hierbas, acompañada de ensalada de rúcula, tomates confitados, queso en hebras y castañas partidas.

Trucha \$2500 / Pacú \$2100.-

Cazuela mixta

Cazuela de ternera, cerdo, hongos serranos, panceta ahumada, cebollas y zanahorias en reducción de vino Bonarda y acompañada de papas rotas crocante al pimentón. (25 min.). \$1510.-

Locro criollo

Tradicional guiso Argentino de carne de cerdo y ternera, chorizo, zapallo, porotos y maíz. (25 min.). \$1510.-

Humita al plato

Crema de granos de maíz rallado, cocido con zapallo, morrones asados y queso fresco. (25 min). \$1280.-

Salteado

Salteado de pollo, verduras y portobellos con mix de semillas tostadas, acompañado de papas crocantes. (25 min). \$1160.-

Mezcla verde

Ensalada de verdes, portobellos, tomates frescos y hebras de queso. \$1040.-

A la chapa

Vegetales a la chapa con mezcla de semillas tostadas sobre verdes. \$1040.-

Servicio de mesa \$140.- Plato adicional para compartir \$ 140.-

Menú



Pastas caseras

Tagliatelle Di Mare

Tallarines caseros de morrones al rescoldo, salteados con langostinos, mejillones, tentáculos de calamar y tomates frescos, ajo y oliva (25 min.) \$1510.-

Irreverentes

Ravioles **fritos** de pollo, tomates secos y queso sardo, salteados con panceta ahumada, morrones asados, hongos serranos y coulis de tomates secos. (25 min.)
\$1450.-

De Anita

Ravioles de espinaca cebolla y queso o de jamón y queso, (o ñoquis de papas) en la legendaria salsa de Anita Vadori de pollo de campo de cocción lenta con tomate y morrones. (25 min.) \$1450.-

A la Putanesca

Tallarines o ñoquis caseros, en tradicional salsa italiana con tomte, ajo, olivas negras, anchoas en salmuera y alcaparras. (25 min.). \$1390.-

Calantinos

Sorrentinos de calabaza horneada, en salsa crema de portobellos y puerros.
(25 min.). \$1390.-

Ñoquis Ropavieja

Ñoquis de calabaza, con bondiola de cerdo braseada y desmechada con cebollas y pimientos verdes en fondo de vino blanco y toque de kumel. (25 min.). \$ 1280.-

Milhojas

Milhojas de vegetales, cocida en horno a leña con salsa Bechamel (de maicena), granos de choclo y tomate confitado. (25 min.). \$1100.-

Menú



Menús de tres pasos

(valor de -10% que las opciones por separado)

Menú Gourmet Gran Vadori

(para dos personas)

Entrada: Di cardenale.+ Principal: Tabla de carnes Gran Vadori
+ Postre Caranchada. \$5710.-

Menú Gourmet Del Carmen

(para dos personas)

Entrada: Di cardenale.+ Principal: Tabla de carnes Del Carmen
+ Postre Caranchada. \$5490.-

Menú Gran Vadori

(para dos personas)

Entrada: Empanada + Principal: Tabla de carnes Gran Vadori
+ Postre Caranchada. \$5020.-

Menú Del Carmen

(para dos personas)

Entrada: Empanada.+ Principal: Tabla de carnes Del Carmen
+ Postre Caranchada. \$4850.-

Menú serrano para dos

Empanadas + plato de pasta o cazuela o salteado
+ Caranchada : \$ 4050.-

Menú serrano individual

Empanada + plato de pasta, cazuela o salteado +
Tiramisu, brownie , panqueque o mousse. \$2090.-

Servicio de mesa \$140.- Plato adicional para compartir \$ 140.-

Menú



POSTRES

Caranchada Gran Vadori

Degustación de nuestros postres (para compartir).

\$1150.-

Tiramisú

Tradicional postre veneciano. **\$570.-**

Brownie

Brownie tibio con helado de americana **\$570.-**

Panqueque elegante

Panqueque relleno de dulce de leche coronado de frutas azucaradas y helado de crema americana. **\$570.-**

Panqueque simple (sin helado) \$460.-

Mousse

Mouse de chocolate con merenguitos y naranjas confitadas. **\$570.-**

Algo dulce

Batatas e higos en almíbar sobre láminas de queso ahumado y sardo y. **\$530.-**

Flan casero

Flan de vainilla acompañado de dulce de leche y chantillí. **\$450.-**

Helados

Helado artesanal doble. **\$420.-**

Helado artesanal simple. **\$310.-**

Sabores:

Chocolate, dulce de leche, americana, frutos rojos.