



— RESTAURANTE —

Olivettos





Bebidas

LIMONADAS

NATURAL	2.600
HIERBABUENA	2.600
RASPBERRY	2.600
STRAWBERRY	2.600
BLUEBERRY	2.600

NATURALES

TE FRÍO	2.400
FRESA	2.700
SANDIA	2.600
MARACUYÁ	2.600
PIÑA	2.600
PIÑA ALBAHACA	2.600
MAMBO JAMBO	2.950

UNA COMBINACION ENTRE MANGO,
MARACUYA Y CERESA

GASEOSAS

COCA-COLA	2.200
GINGER ALE	2.200
SODA	2.200

GINTONICS

GIN CLASSIC LIMON	3.990
FRUTOS DEL BOSQUE	
FRESA	
NARANJA	
ROMERO	



CERVEZAS

PERONI ITALIANA	2.700
BAVARIA	2.500
PILSEN	2.200
IMPERIAL	2.200
CORONA	2.800
HEINEKEN	2.500
STELLA ARTOIS	2.500
MODELO	2.400



PREMIUM

VINO TINTO	4.500
VINO BLANCO	4.500
SANGRÍA	4.900
PIÑA COLADA	3.500



LICORES

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4.900
BUCHANAN'S 12 AÑOS	5.900
OLD PAR 12 AÑOS	4.900
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	4.900
TEQUILA DON JULIO BLANCO	3.900
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	4.900
TANQUERAY	2.500
LIMONCELLO	3.850
SAMBUCA	2.950



2 OZ

SI PÁDECE DE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA PORFAVOR DE COMUNICARSELO AL MESERO

Sangría



1 litro

Antes 19.600 Ahora 15.900



EL VINO BLANCO VIÑAPEÑA ES IDEAL PARA ACOMPAÑAR ARROCES, MARISCOS Y PESCADOS. SU TONALIDAD DORADA PÁLIDA Y AROMA A FRUTAS MADURAS COMO PIÑA, PERA, MELÓN Y CÍTRICOS, COMPLEMENTADO CON FLORES BLANCAS, OFRECE UN SABOR REFRESCANTE Y FÁCIL DE BEBER. ADEMÁS, SU SABOR PRESENTA UN ATAQUE FRESCO SEGUIDO DE SABORES FRUTALES DE ALBARICOQUE Y CÍTRICOS.

INTENSIDAD ★★★★★
 CUERPO ★★★★★
 ARMONÍA ★★★★★
 PERSISTENCIA ★★★★★

~~ANTES 12.900~~

AHORA 8.900

POR COPA 3.900

TEMPERATURA DE SERVIDO **14°-16°**



EL VINO ITALIANO SANGIOVESE RUBICONE FORTI, ES UN VINO SECO Y DE CUERPO MEDIO, QUE COMBINA SABORES DE FRUTAS DEL BOSQUE Y CEREZA ÁCIDA, CON UN TOQUE FRAGRANTE DE CLAVO DE Olor.

INTENSIDAD ★★★★★
 CUERPO ★★★★★
 ARMONÍA ★★★★★
 PERSISTENCIA ★★★★★

~~ANTES 14.900~~

AHORA 10.900

TEMPERATURA DE SERVIDO **18-20°**

POR COPA 4.500



EL VINO MALBEC MARQUES DEL SUR ESTÁ ELABORADO CON UVAS CULTIVADAS EN LA REGIÓN DEL SUR DE MENDOZA, CONOCIDA POR SU MICROCLIMA EXCEPCIONAL. ESTE VINO SE CARACTERIZA POR SU COLOR ROJO RUBÍ Y SUS EXCELENTES NOTAS DE FRUTOS ROJOS. ADEMÁS, OFRECE UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE LOS TOQUES DE ROBLE Y LA FRUTA.

INTENSIDAD ★★★★★
 CUERPO ★★★★★
 ARMONÍA ★★★★★
 PERSISTENCIA ★★★★★

~~ANTES 16.900~~

AHORA 11.900

POR COPA 4.500

TEMPERATURA DE SERVIDO **4-10°**



EL VINO TINTO VIÑAPEÑA TEMPRANILLO ES UNA EXQUISITA OPCIÓN, CON CUERPO Y SABOR, QUE ARMONIZA PERFECTAMENTE CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE PLATILLOS. SU TEXTURA ATERCIOPELADA HACE QUE SEA UNA OPCIÓN IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES Y VERDURAS A LA PARRILLA.

INTENSIDAD ★★★★★☆
 CUERPO ★★★★★☆
 ARMONÍA ★★★★★☆
 PERSISTENCIA ★★☆☆☆☆

~~ANTES 13.900~~
AHORA 8.900

TEMPERATURA DE SERVIDO **14-16°**

POR COPA 3.900



MERLOT FRIULI ZONIN, ESTE VINO ES APROPIADAMENTE SECO Y EQUILIBRADO, PRESENTANDO UNA DELICADA ARMONÍA. ASIMISMO, SU AROMA ES PLENO E INTENSOMARIDAJE. DADA SU FINURA Y ELEGANCIA, ESTE VINO ES UN ACOMPAÑAMIENTO CLÁSICO DE CUALQUIER COMIDA. SE DESTACA POR SU EXCELENTE COMBINACIÓN CON PRIMEROS PLATOS QUE PRESENTEN SALSAS DE CARNE, CARNES BLANCAS Y ROJAS, POLENTAS SALADAS Y QUESOS MEDIANAMENTE CURADOS.

INTENSIDAD ★★★★★☆
 CUERPO ★★★★★☆
 ARMONÍA ★★★★★☆
 PERSISTENCIA ★★★★★☆

~~ANTES 15.900~~
AHORA 10.900

TEMPERATURA DE SERVIDO **16-18°**

POR COPA 4.500



EL VINO TINTO CABERNET PRIMITIVO DE CONTE DI CAMPIANO, TIENE UN COLOR ROJO PÚRPURA Y UNA NARIZ CON Matices DE CIRUELA, CEREZA NEGRA, GUINDA, HUMO DE HAYA, JAMÓN SECADO AL AIRE Y LEÑA. EN BOCA, TIENE UN SABOR AFRUTADO, DULCE RESIDUAL Y UNA TEXTURA ATERCIOPELADA. SU EQUILIBRADA ACIDEZ FRUTAL LO HACE JUGOSO Y TIENE UNA BUENA LONGITUD CON NOTAS DE CIRUELA, CEREZA NEGRA Y UN TOQUE MINERAL AL FINAL.

INTENSIDAD ★★★★★☆
 CUERPO ★★★★★☆
 ARMONÍA ★★★★★☆
 PERSISTENCIA ★★★★★☆

~~ANTES 20.900~~
AHORA 14.900

POR COPA 5.900

TEMPERATURA DE SERVIDO **15-18°**



VINO PINOT GRIGIO POR STRACCALI ESTE VINO TIENE UN COLOR AMARILLO PÁLIDO INTENSO, BRILLANTE, CON Matices DORADOS COBRIZOS O LIGERAMENTE ROSADOS. EN NARIZ ES ELEGANTE, INTENSO Y FRANCO, CON RECUERDOS FRUTALES Y FLORALES Y SABORES FRESCOS A MANZANA Y MELOCOTÓN. EN BOCA MUESTRA BUENA ESTRUCTURA, EQUILIBRIO Y UN FINAL AGRADABLE. ESTE VINO ES IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES CURADAS, PESCADOS RICOS, CHAMPIÑONES SALADOS O MARINADOS, VIEIRAS, QUESOS Blandos Y CARNES BLANCAS.

INTENSIDAD ★★★★★☆
 CUERPO ★★★★★☆
 ARMONÍA ★★★★★☆
 PERSISTENCIA ★★★★★☆

~~ANTES 17.900~~
AHORA 13.900

POR COPA 5.500

TEMPERATURA DE SERVIDO **15-18°**



NEGRONI 4.950



TOM COLLINS 4.890



MOSCOW MULE 4.850



BLACK RUSSIAN 4.450



PASSION FRUIT MOJITO 4.950



MOJITO 4.850



MARGARITA 4.450
MARGARITA DE MARACUYA 4.950



BLOODY MARY 4.450



DAIKIRY FRESA 4.450



PIÑA COLADA



APEROL SPRITZ 4.890



GINTONICS NARANJA 3.950



SANGRIA 4.900



COCO BLUE 4.450



GANADOR TAZA DE LA EXCELENCIA 2022

PREMIUM COFFE

AMERICANO

MEZCLA DE AGUA CALIENTE Y CAFÉ PROCESADO EN UN MÁQUINA DE EXPRESSO. 1.800

CAFE LATTE

CON SABORES A VAINILLA . AMARETTO , CARAMELO, MOCCA , CREMA IRLANDESA, AVELLANAS 2.200 2.250

CAFE CON LECHE

UN ESPRESSO SERVIDO CON LECHE. 2.250

ESPRESSO

CAFE RECIENTE MOLIDO EXTRAÍDO POR ALTA PRESIÓN. SE CARACTERIZA POR UN SABOR Y TEXTURA MÁS CONCENTRADOS. 1.690

CAPUCHINO

PREPARADA CON CAFÉ EXPRESSO Y LECHE MONTADA CON VAPOR PARA OTORGARLE CREMOSIDAD. 2.650

ESPRESSO MACCHIATO

UN ESPRESSO CON UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE LECHE CALIENTE Y ESPUMADA. 1.890

CHOCOLATE CALIENTE

2.500

DOBLE EXPRESSO CORTADO

2.450

DOBLE EXPRESSO MACCIATO

2.450



FRAPPE

CAPUCCINO

CON SABOR A

VAINILLA
CREMA IRLANDESA
AVELLANAS
MOCCA
CARAMELO
AMARETTO
COCO

3.550



10% servicio no incluido

SI PADECE DE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA POR FAVOR DE COMUNICARSELO AL MESERO

Entradas

DEDOS DE PESCADO

PESCADO MARLIN BLANCO CON UN DELICIOSO EMPANIZADO DE LA CASA
ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS CUBIERTAS DE SAL Y PIMIENTA 5.990

CAMARONES EMPANIZADOS

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS CUBIERTAS DE SAL Y PIMIENTA 6.500

DEDOS DE POLLO

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA SERVIDO CON PAPAS FRITAS CUBIERTAS DE
SAL Y PIMIENTA. 5.500 (SOLO POLLO POR 6.500)

PAN DE AJO

PAN DE LA CASA HORNEADO A LA LEÑA CON QUESO MOZZARELLA GRATINADO. 2.980

AROS DE CALAMAR

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS , SERVIDO CON SALSA TARTARE Y LIMON . 6.600
(SOLO AROS DE CALAMAR POR 7.500)

PAPAS FRITAS

(PAPAS FRITAS, PAPAS GAJO O MIXTAS) 2.900



Ensaladas

CAPRESSE

ENSALADA A BASE DE TOMATE, MOZARELLA FRESCA, ALBAHACA, SAZONADA CON SAL Y PIMIENTA,
REPOSADA EN ACEITE DE OLIVA. 6.790

DEL CHEFF

MIX DE LECHUGA , POLLO, QUESO CHEDDAR, AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY,
CRUTONES, ADEREZO MOSTAZA MIEL. 8.950

CÉSAR

LECHUGA ROMANA, CRUTONES, ADEREZO CESAR, QUESO PARMESANO Y LONJAS DE PECHUGA POLLO ASADO.
8.950

STEAK SALAD

DELICIOSO LOMITO ANGUS ASADO A LA PARRILLA, AGUACATE FRESCO, TOMATE CHERRY, QUESO
CHEDDAR, TOCINO HUEVO COCIDO Y CRUTONES SOBRE LECHUGA MIXTA. 9.900



10% servicio no incluido

Focaccia

CLASICA

ACEITE DE OLIVA Y ROMERO 4.500

CAPRESE

TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, PESTO, ALBAHACA Y ROMERO. 7.900

FOCACCIA OLIVETTOS

HONGOS AL AJO, TOMATE CHERRY Y ROMERO. 7.500

PROSCIUTTO

PROSCIUTTO, QUESO PARMESANO Y ARUGULA 8.950

NEW

Carpaccio

SALMON

FINAS LONJAS DE SALMÓN PREPARADO CON LIMÓN , ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN , SAL , PIMIENTA , CEBOLLA MORADA , ALCAPARRAS Y AGUACATE 6.900

CARNE

LONJAS DE LOMITO PREPARADO CON LIMÓN , ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN , SAL , PIMIENTA , ARUGULA Y QUESO GRANA PADANO. 6.900

Bruschettas

HONGOS

HONGOS SALTEADOS AL ESTILO DEL CHEF, CON UN POCO DE CEBOLLINO Y REDUCCIÒN DE VINAGRE BALSÁMICO. 4.500

PROSCIUTTO

PROSCIUTTO, LONJAS DE QUESO PARMESANO, ARUGULA, REDUCCIÒN DE VINAGRE BALSÁMICO. 5.500

CAMARONES

CAMARONES AL ESTILO DEL CHEF, ACEITE DE OLIVA , REDUCCIÒN DE VINAGRE BALSÁMICO 5.900

CAPRESE

MOZZARELLA FRESCA, HOJAS DEL ALBAHACA, TOMATE Y PESTO DE ALBAHACA. 5.200

10% servicio no incluido



Pizzas

SUPREMA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI, JAMÓN, HONGOS, TOCINETA, ACEITUNAS KALAMATA, CEBOLLA Y CHILE DULCE. 10.900



NAPOLITANA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, OREGANO, ALBAHACA, PIMIENTA, AJO 8.950

PEPERONI

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y PEPERONI. 9.900

ROMANA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, TOCINETA, SALAMI, CHILE DULCE Y CEBOLLA. 10.750

TIROLESA

SALSA DE TOMATE, PEPPERONI ITALIANO, TOCINETA, CEBOLLA, QUESO GORGONZOLA. 10.790

OLIVETTOS

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ROMERO, TOMATE CHERRY, PROSCIUTTO, ALBAHACA Y LONJAS DE QUESO PARMESANO. 10.790

PROSCIUTTO

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ARUGULA, PARMESANO, PROCIUTTO EN LONJAS 9.950

VENECIANA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, TOCINETA, CEBOLLA, HONGOS Y UN TOQUE DEL CHILE DEL CHEF. 9.950

MARGARITA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA FRESCA, TOMATE CHERRY 8.500

DIABOLA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PICANTE 9.950

PARRILLERA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE CHERRY. POLLO A LA PARRILLA Y ALBAHACA. 9.900

CUATRO QUESOS

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, PARMESANO, GORGONZOLA Y QUESO PROVOLONE. 9.950

VEGETARIANA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, CHILE MORRÓN, TOMATE CHERRY, CEBOLLA, ACEITUNAS KALAMATA, ZUCCHINE, HONGOS 8.900

SALMON Y CAMARONES

SALSA DE TOMATE, SALMON Y CAMARONES SALTEADOS AL AJO GRATINADOS CON QUESO 11.850

REGINA

TOMATE, MOZZARELLA, JAMON Y CHAMPIÑONES 8.950



CAPRICCIOSA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA, JAMON, ACEITUNAS KALAMATAS, ALCACHOFA, SALAME PICANTE, CHAMPIÑONES 10.900



Borde de Queso

NEW

BORDE DE QUESO REGINA

TOMATE , MOZZARELLA , JAMON Y CHAMPIÑONES 13.950

BORDE DE QUESO SUPREMA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI, JAMÓN, HONGOS, TOCINETA,
ACEITUNAS KALAMATA , CEBOLLA Y CHILE DULCE. 14.900

BORDE DE QUESO PEPPERONI

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y PEPPERONI. 14.900

BORDE DE QUESO NAPOLITANA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA FRESCA , OREGANO , ALBAHACA , PIMIENTA, AJO 13.950

BORDE DE QUESO MARGARITA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA FRESCA, TOMATE CHERRY 13.500

BORDE DE QUESO DIABOLA

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PICANTE 14.950

BORDE DE QUESO MITAD Y MITAD

ELIGE SU SABOR FAVORITO ENTRE TODAS LAS PIZZAS CLÁSICAS 14.950



Pastas

CHECCA

TOMATE NATURAL , MOZZARELLA FRESCA, QUESO PARMESANO,
ALBAHACA Y TOMATE CHERRY. 8.900

GENOVA

SALSA BLANCA , CEBOLLA , BROCOLI Y CAMARONES. 8.950

SALMÓN

SALSA TOMATE DE LA CASA O SALSA BLANCA Y SALMÓN O (CAMARONES) ,ALBAHACA
10.750

ALFREDO

SALSA BLANCA CON JAMÓN , HONGOS ,CEBOLLA Y GUISANTES. 9.500

ANGUS MEAT BALLS

ALBONDIGAS DE CARNE ANGUS , EN SALSA POMODORO SAZONADA CON ALBAHACA 8.900

POLLO ALFREDO

SALSA BLANCA , HONGOS , GUISANTES Y UNA DELICIOSA PECHUGA DE POLLO ASADA ENCIMA DE LA PASTA
9.950

POMODORO

TOMATE NATURAL Y ALBAHACA. 8.500

BOLOGNESE

SALSA POMODORO A BASE DE CARNE. 9.500

CARBONARA

TOCINETA , VINO BLANCO , HUEVO Y QUESO PARMESANO. (PASTA SECA NO CONTIENE SALSA) 9.550

AMATRICIANA

SALSA DE TOMATE , VINO TINTO ,TOMATE CHERRY , TOCINETA , CEBOLLA Y QUESO PECORINO. 9.550

FRUTTI DI MARE

SALSA TOMATE DE LA CASA O SALSA BLANCA , MIX DE MARISCOS Y ALBAHACA. 10.900

PESTO CON CAMARONES

SALSA PESTO ,QUESO PARMESANO, GRANA PADANO Y CAMARONES AL AJILLO. 9.900

SALMON ,HONGOS Y CAMARONES

SALSA DE TOMATE DE LA CASA , SALMÓN, HONGOS, CAMARONES Y ALBAHACA. 10.500

CHECCA A LA BOLOGNESE

TOMATE NATURAL , MOZZARELLA FRESCA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY CON SALSA
BOLOGNESE 8.950

NEW

NEW



I.V.A INCLUIDO

Hamburguesas



BACON GUACAMOLE

TORTA DE CARNE ANGUS A LA PARRILLA (IMPORTADA), TOCINO, GUACAMOLE FRESCO, QUESO CHEDDAR DERRETIDO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA Y PEPINILLOS. 8.850

MUSHROOMS CHEESEBURGER

TORTA DE CARNE ANGUS A LA PARRILLA (IMPORTADA), TOCINO, QUESO SUIZO, CHAMPIÑONES EN SU SALSA Y CEBOLLA CARAMALIZADA AL VINO. 8.900

ANGUS BACON BURGER

TORTA DE CARNE ANGUS A LA PARRILLA, TOCINO, QUESO CHEDDAR, TOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS MAYONESA Y LECHUGA 8.550

TEXAN BURGER NEW

TORTA ANGUS A LA PARRILLA, TOCINO, AROS DE CEBOLLA, CEBOLLA SALTEADA BARBACOA, QUESO CREMA, 8.500

CHEDDAR BBQ CHICKEN NEW

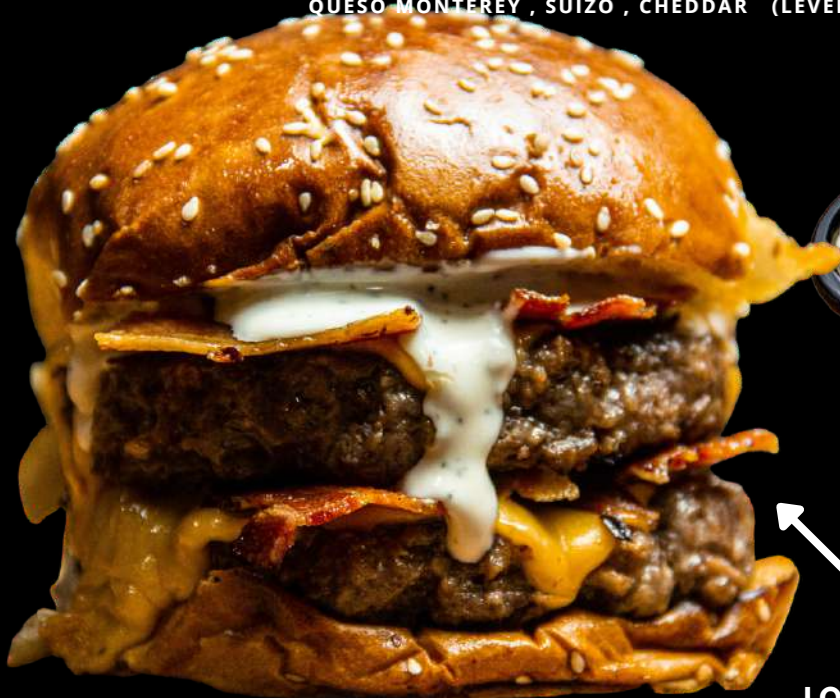
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, QUESO CHEDDAR, QUESO CREMA, TOCINO, AROS DE CEBOLLA Y CEBOLLA SALTEADA, BARBACOA DE LA CASA

DOUBLE CHEESEBURGER

2 TORTAS DE CARNE ANGUS A LA PARRILLA (IMPORTADA), QUESO AMERICANO Y SUIZO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, TOCINO, PEPINILLOS Y MAYONESA. 9.900

LOVER CHEESE NEW

TORTA DE CARNE ANGUS A LA PARRILLA, 3 QUESOS DIFERENTES, AROS DE CEBOLLA, TOCINO, QUESO MONTEREY, SUIZO, CHEDDAR (LEVEMENTE PICANTE) 8.550



LOVER CHEESE DOUBLE

AGREGALE QUESO Y TOCINO A LAS PAPAS POR SOLO 890



Carnes

PICAÑA

(PESO APROX 350G) 17.900

NEW YORK STEAK

(PESO APROX 300G) 15.900

RIB EYE STEAK

(PESO APROX 350G) 19.900

LOMITO

(PESO APROX 250G) 13.900

ENTRAÑA

(PESO APROX 250G) 17.900

MILANESA NAPOLITANA

SABROSO POLLO EMPANIZADO A LAS HIERBAS, BAÑADO EN SALSA POMODORO CON MEZCLA DE QUESOS GRATINADOS. 11.900

PECHUGA DE POLLO ASADA

(PESO APROX 350G) 8.900 ASADA SIN SALSAS

PECHUGA EN SALSAS BLANCAS

SALSAS BLANCAS CON HONGOS SALTEADOS (PESO APROX 350G) 9.700

SALMÓN A LA PARRILLA

CON GUACAMOLE (PESO APROX 250G) 12.900

SALMON CON CAMARONES EN SALSAS BLANCAS

PESO APROX 250G SALMON 13.950

LOMO DE MARLIN

(PESO APROX 250G)

DELICIOSO MARLIN MARINADO Y ASADO A LA PARRILLA CON CAMARONES EN SALSAS BLANCAS AL AJILLO 12.900

BABY BACK RIBS

DELICIOSAS COSTILLAS DE CERDO COCINADAS A LA LEÑA BAÑADAS DE SALSAS BBQ 12.900
18.900 RACK COMPLETO

*2 acompañamientos
a elegir*

- PAPA EN GAJOS ROJAS
- PAPAS FRITAS
- PAPA ASADA CON NATILLA
- PURE SUPREME
- ENSALADA DEL CHEF
- ENSALADA CAPRESSE
- VEGETALES SALTEADOS
- MAZORCA DE MAIZ
- ESPARRAGOS

PURE DE PAPA CON QUESO, TOCINO CEBOLLINO.

MIX DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY, QUESO CHEDDAR, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, HONGOS Y CRUTONES.

TOMATE, ALBAHACA, MOZZARELLA FRESCA, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, SAL Y UN POCO DE PIMIENTA.

BROCOLI, COLIFLOR, ZANAHORIA, ZUCCHINI HONGOS, CEBOLLA ASADA

EXQUISITA MAZORCA ASADA CON MANTEQUILLA DERRETIDA Y QUESO PARMESANO.

EXQUISITOS ESPÁRRAGOS ASADOS A LA PARRILLA ENVUELTOS EN DELICIOSO PROSCIUTTO.





Sandwich

INCLUYE PAPAS

PROSCUITTO

FINAS LONJAS DE PROSCUITTO , MOZZARELLA FRESCA, TOMATE, ARUGULA , ACEITE DE OLIVA , CREMA DE QUESO , PESTO. 8900.

CAMARÓN

SANDWICH RELLENO DE CAMARONES (SALTEADOS O EMPANIZADOS) CON SALSA TÁRTARA, TOMATE Y (ARUGULA O LECHUGA). 7.950

LOMITO

JUGOSAS LONJAS DE LOMITO, CEBOLLA, CHILE DULCE Y CHAMPIÑONES SALTEADOS BAÑADOS EN QUESO SUIZO CON SALSA BOURBON. 8.550

POLLO Y TOCINETA

SANDWICH RELLENO DE TOCINETA CRUJIENTE, QUESO SUIZO, DELICIOSO POLLO ROSTIZADO, ARÚGULA Y ADEREZO MAYONESA. 7.900

POLLO MOSTAZA MIEL

TOCINETA, QUESO SUIZO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA Y SALSA MOSTAZA MIEL. 7.900

CAPRESE

MOZZARELLA FRESCA, HOJAS DEL ALBAHACA, RODAJAS DE TOMATE Y PESTO DE ALBAHACA. 6.900

ITALIANO

JAMÓN VIRGINIA, SALAMI, PEPERONI, QUESO MOZZARELLA, LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS, CEBOLLA MORADA Y ADEREZO A ELEGIR. 7.950

SI PADECE DE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA POR FAVOR DE COMUNICARSELO AL MESERO

I.V.A INCLUIDO

CREPAS



INCLUYE HELADO 4.350

FRESA

CREPA RELLENA DE FRESA CON CHOCOLATE DE AVELLANAS (NUTELLA) Y CREMA CHANTILLY

MELOCOTÓN DULCE

CREPA RELLENA DE DULCE DE LECHE , MELOCOTÓN Y AZUCAR
GLASS.

FRUTOS DEL BOSQUE

CREPA CON FRESA , ARANDANOS , FRAMBUESA , MORAS CON CHOCOLATE DE AVELLANAS (NUTELLA) CON TOPPING DE NUECES Y ALMENDRAS.

PASION DE MANZANA

CREPA RELLENA DE MANZANA CON CANELA Y DULCE DE LECHE

postres



PIE DE LIMON 2.850

PIE DE MANZANA 3.500

PIE DE PECANAS 3.850

BROWNIE CON HELADO 2.890

MOUSE CHESCAKE DE FRUTOS DEL BOSQUE 2.900

CREAM BRULEE 2.900 / GRANDE 4.350

QUEQUE DE ZANAHORIA 3.350

Menú de niños

COMBO 7.850

DEDOS DE POLLO CON PAPAS

DEDOS DE PESCADO CON PAPAS

PESCADO LOMO DE MARLIN EMPANIZADO

PASTA BOLOGNES

SALSA POMODORO CON CARNE

PASTA POMODORO

PASTA A BASE DE TOMATE

PASTA A LA MANTEQUILLA

PASTA A LA MANTEQUILLA Y QUESO PARMESANO

PASTA MAC AND CHEESE

PIZZA JAMON Y QUESO

PECHUGA DE POLLO ASADA

1 ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR

(PAPAS FRITA , VEGETALES SALTEADOS , PAPA ASADA , PURE DE PAPA)



INCLUYE BEBIDA , POSTRE Y JUGUETE



JUGUETE SUJETO A DISPONIBILIDAD