



MENÚ 1/2DÍA Y MÁS 12 – 16 h

19.850 • 1 PASO A ELECCIÓN
21.750 • 2 PASOS A ELECCIÓN
23.650 • 3 PASOS A ELECCIÓN

Todas las Opciones
incluyen
Bebida sin Alcohol.



PLATILLOS

Empanada Frita de Osobuco.
Arancini Veggie + Hongos + Alioli de Jalapeños.
Pate de Hígado + Chutney de Peras + Pan de Masa Madre.
Morcilla Casera + Pickle Casero.

PLATO

Milanesa de Lomo.
Muslitos de Pollo al Horno de Leña.
Salchicha Frankfurter Artesanal.

GUARNICIONES

Papas Rotas Crocantes, Ensalada Mixta o Puré de Papa Rústico.
Ñoquis de Papa Caseros + Pomodoro + Queso Estacionado.

Ensalada + Zucchini + Menta + Cilantro + Queso Estacionado +
Verdes Orgánicos + Almendras + Dressing Limonetta.

Plato de la Semana.

DULCE

Tarta Tatin + Membrillos + Reducción Malbec + Semifreddo de Vainilla.
Panqueque + Dulce de Leche.

B-VIDAS

3.950 Gaseosas
3.750 Agua Mineralizada AQA

3.900 Caña Sidra Griffin 300 ml
4.500 Copa de Vino

3.500 Americano Coctel
3.700 Caña Minga Pilsner 300 ml

4.300 Café Illy
3.700 Infusiones



MIDDAY AND MORE 12 – 4 pm

19.850 • 1 COURSE OF YOUR CHOICE
21.750 • 2 COURSES OF YOUR CHOICE
23.650 • 3 COURSES OF YOUR CHOICE

All options include
non-alcoholic drink.

SMALL PLATES

Fried Meat Empanada.
Veggie Arancini + Mushrooms + Jalapeño Aioli.
Chicken Pâté + Pear Chutney + Sourdough Bread.
Homemade Black Pudding + Pickle.

MAINS

Loin Breaded Beef.
Grilled Chicken Thighs.
Homemade Frankfurter Sausage.

SIDES

Crispy Smashed Potatoes, Mixed Salad or Rustic Mashed Potatoes.
Homemade Potato Gnocchi + Pomodoro Sauce + Aged Cheese.

Salad + Zucchini + Mint + Cilantro + Aged Cheese +
Organic Greens + Almonds + Limonetta Dressing.

Dish of the Week.

SWEET

Tarte Tatin + Quince + Malbec Reduction + Vanilla Semifreddo.
Pancake + Dulce de Leche.

DRINKS

3.950 Soft Drinks
3.750 AQA Mineralized Water

3.500 Americano Cocktail
3.700 Minga Pilsner 300 ml

3.900 Griffin Cider 300 ml
4.500 Wine Glass

4.300 Illy Coffee
3.700 Infusions