

# NUESTRAS PASTAS

Spaghetti Frescos	\$ 140.00
Fetuccini (cintas al huevo)	\$ 140.00
<b>Ravioles</b> de ricota	\$ 155.00
<b>Ravioles</b> de pollo y verdura	\$ 155.00
<b>Sorrentinos</b> de jamón y mozzarella	\$ 165.00
<b>Sorrentinos Vegetarianos</b> de mozzarella, albahaca y tomates.	\$ 165.00
<b>Canelones</b> de pollo y verdura	\$ 160.00
<b>Lasagna Rellena</b>	
Ricota, verdura, carne, jamón y queso parmesano	\$ 160.00
Ñoquis de papa	\$ 140.00



# - Salsas -

<b>Fileto</b>		<b>Rosse</b>	
Salsa de tomates	\$ 40.00	Salsa fileto y crema	\$ 40.00
<b>A la manteca</b> Suave		<b>Bolognesa</b>	
manteca gratinada	\$ 40.00	Salsa de tomate y carne seleccionada	\$ 45.00
<b>Panna</b>			
Salsa de crema	\$ 40.00		

## MENU APTO PARA CELIACOS\*

Plato Principal y Postre

CONSULTAR POR DISPONIBILIDAD DEL DIA

## SALSAS ESPECIALES

<b>Puttanesca</b>	
Anchoas, alcaparras, salsa de tomate, picante, aceitunas negras y ajo.	\$ 55.00
<b>Parisienne</b> Crema, jamón cocido, ave y champignon.	\$ 55.00
<b>Cuatro quesos</b> Roquefort, gruyere, mozzarella, parmesano y crema.	\$ 55.00
<b>Scarpato</b> Fileto, crema, albahaca, jamón cocido y verdeo.	\$ 55.00
<b>Estofado de carne</b> Salsa de tomate y peceto	\$ 70.00
Porción de Estofado de carne	\$ 170.00

# - Aves -

<b>1/4 de pollo</b>	\$ 245.00
A la Provenzal o A la Calabresa o Al Ajillo o Al Oreganato	
<b>1/4 de Pollo al Champignon</b>	\$ 250.00
Con salsa demi glacé, champignons y papas noisette	
<b>1/4 de pollo al verdeo</b>	\$ 240.00
Con papas noisette	
<b>Suprema Maryland</b>	\$ 300.00
Con panceta, banana, ananá, crema de choclo y papas paillé	
<b>Suprema Grisette</b>	\$ 260.00
Con arvejas saltadas a la crema, perejil, limón y papas noisette	
<b>Suprema Suiza</b>	\$ 275.00
Con gratinado de queso, salsa crema y papas noisette	
<b>Suprema Cordon Blue</b>	\$ 300.00
Rellena con jamón cocido y queso, acompañadas con espinacas a la crema.	
<b>Suprema Gruyere</b>	\$ 290.00
Con salsa crema de gruyere y papas noisette.	
<b>Suprema Florentina</b>	\$ 285.00
Sobre colchón de espinacas, gratinada con queso y salsa blanca y servidas con papas bastón	
<b>Suprema a la riojana</b>	\$ 295.00

## CARNES ESPECIALES

<b>Lomo a las tres mostazas</b>	\$ 345.00
Salsa crema, cebolla, variedad de mostazas y nido de papas con espinacas a la crema	
<b>Lomo de la Campiña</b>	\$ 345.00
Suave salsa de puerros, panceta, champignons y papas noisette	
<b>Lomo Burguignon</b>	\$ 345.00
Salsa demi glacé al vino tinto, cebolla, panceta, champignon y papas noisette	
<b>Milanesitas de Lomo a la Crema</b>	\$ 285.00
Con puré mixto	
<b>Peceto al Vino Blanco</b>	\$ 320.00
Cebolla, crema, vino blanco y papas al natural	
<b>Peceto a la Ciruela</b>	\$ 320.00
Con puré de manzanas	

## SUGERENCIAS DEL Chef

<b>Bife de Chorizo Gabestu</b>	\$ 335.00
Salsa portuguesa, arvejas, huevo frito y papas españolas	

## POSTRES TRADICIONALES

Flan casero	\$ 85.00
Budín de pan	\$ 85.00
Ensaladas de frutas	\$ 110.00
Ensalada de frutas con helado	\$ 135.00
Zapallo en almíbar	\$ 85.00
Frutillas con jugo de naranja	\$ 140.00
Queso y dulce	\$ 85.00
Tiramisú	\$ 120.00
Sopa Inglesa	\$ 110.00
Chocotorta - Torta Oreo	\$ 120.00

## Helados ARTESANALES

<b>Copa Helada frutilla, limón, chocolate, dulce de leche y crema americana.</b>	
Copa Helada	
1 Bocha	\$ 65.00
2 Bochas	\$ 95.00
3 Bochas	\$ 140.00
Almadrado	\$ 100.00
Bombón Suizo	\$ 100.00
Franui. Frambuesas bañadas en chocolate	\$ 115.00