



BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas

* Caña	1,40 €
* Caña doble	2,50 €
* Jarra ½ litro	3,10 €
* Jarra 1 litro	4,90 €
* San Miguel 0,0	1,40 €
* San Miguel Selecta	2,40 €
* Coronita	2,60 €
* Heineken	2,20 €
* Quilmes (Argentina)	3,00 €

Vinos tintos

	Copa	Botella
* RIOJA		
Eridano	1,90 €	8,10 €
Ramón Bilbao (2007)	3,20 €	13,90 €
* RIBERA DEL DUERO		
Viña Vilano	1,90 €	8,10 €
Sembro (2007)	3,50 €	14,50 €
* ARGENTINA		
Altas cumbres (Malbec / 2009)	2,90 €	12,60 €

Vinos blancos

* SOMONTANO		
Montesierra		8,10 €
* RUEDA		
Castilla la Vieja	1,90 €	8,10 €
* ARGENTINA		
Altas cumbres (Viognier)	2,90 €	12,60 €

Vinos rosados

Gran Feudo (Navarra)	8,10 €
Lambrusco Medici (Italia)	8,10 €

Licores

* Baileys	2,50 €	4,90 €
* Frangélico	2,50 €	4,90 €
* Fernet Branca	2,50 €	4,90 €
* Limoncello	1,70 €	2,50 €
* Ruavieja	1,70 €	2,50 €
* Pacharán	1,70 €	2,50 €
* Chinchón duce	1,70 €	2,50 €
* Orujo de hierbas	1,70 €	2,50 €

Chupito Copa



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos

* Refrescos	2,10 €
* Aquarius / Nestea	2,30 €
* Zumo en botella	2,30 €
* Mosto	2,30 €

Aguas

* Sin gas	1,70 €
* Con gas	1,70 €

Zumos de frutas naturales

* Naranja	3,30 €
* Mixto: naranja + pomelo	3,30 €
* Limonada "buenas y santas" con hierbabuena y sirope de azúcar moreno, especialidad de la casa!	3,30 €
* Albaricoque + frutos rojos + naranja	3,50 €
* Maracuyá + naranja	3,50 €



PARA PICAR

Croquetas 7,10 €

*De jamón / de setas del bosque / mixtas.
(6 unidades)*

Tablita mediterránea 9,80 €

Tabulé, hummus y tapenade con surtido de panes especiales.

Tablita Patagónica 10,80 €

Queso rulo de cabra templado con vinagreta de frutos del bosque, croquetas caseras de cordero y berenjenas escabechadas al estilo "buenas y santas" con surtido de panes especiales.

Provoleta argentina V 7,10 €

Queso provolone fundido y dorado a la plancha acompañado de salsa criolla y chimichurri.

Carpaccio de solomillo de buey 10,50 €

Finas láminas de solomillo de buey, lascas de queso Grana Padano, rúcula y alcaparras acompañado de una suave vinagreta de limón.

Patatitas al gratén V 5,90 €

Patatas gajo asadas, ligeramente especiadas y gratinadas con crema de quesos.

Crema o sopa del día 4,50 €

Calentita o fresquita según temporada.



QUICHES

Tarta salada derivada de la cocina francesa con base de fina masa de hojaldre y diferentes ingredientes.

en local p/llevar

De champis 5,10 € 4,80 €

Champiñones, puerro, mozzarella, emmental rallado y jamón cocido.

MTA V 5,10 € 4,80 €

Mozzarella, tomate natural y albahaca fresca.

De bonito del norte 5,10 € 4,80 €

Bonito del norte, crema de queso Grana Padano y puerro.

De pollo 5,10 € 4,80 €

Pollo de corral, cebolla morada, queso azul y un ingrediente secreto.



EMPANADILLAS ARGENTINAS

en local p/llevar

Pollo 2,60 € 2,30 €

Carne 2,60 € 2,30 €

Queso y cebolla V 2,60 € 2,30 €

Verdura V 2,60 € 2,30 €

Degustación porteña 9,00 € 9,00 €

4 empanadillas, una de cada sabor.



ENSALADAS

- Criolla** 9,40 €
Patata de la huerta y palomitas de pollo con salsa criolla y chimichurri argentino.
- Caprese tibia** **V** 9,40 €
Bocconcino de mozzarella con cubierta crocante, relleno de tomates secos con baño de albahaca.
- Rulo de cabra** **V** 10,20 €
Queso rulo de cabra templado sobre mezclum de hojas verdes, con panecitos tostados, vinagreta de Módena con frutos rojos y lluvia de semillas caramelizadas.
- Caesar** 9,40 €
Pollo de corral empanado sobre la mejor selección de hojas verdes, picatostes, tejas de queso Grana Padano y salsa Caesar.



SANDWICHES ESPECIALES

- Granjero Héctor *** 9,60 €
Pollo de corral a la plancha, queso cheddar rojo, tomate natural y cebollita confitada todo en baño de albahaca y salsa golf.
- De la Pampa *** 9,80 €
Carne de vaca argentina a la plancha sobre hojas verdes con aguacate y cebollita confitada acompañado de salsa chimichurri argentino.
- Hamburguesa Deluxe *** 10,70 €
Jugosa hamburguesa casera sobre rúcula y tomate natural, con gratén de brie, cebollita confitada y crocante de bacon.
- Vegetariano * V** 9,10 €
Wrap templado de espinacas relleno de verduras al grill y mozzarella gratinada.

* Acompañado de patatas



ESPECIALIDADES DEL CHEF

- Ravioli caseros de calabaza** **V** 11,60 €
En salsa de fondue de quesos, o trufa negra.
- Risotto de setas italianas** **V** 11,60 €
Cre moso por fuera y corazón al dente.
- Lomo argentino "buenas y santas"** 19,80 €
Solomillo argentino sobre abanico de patatas en baño de cuatro quesos y salsa criolla.
- Milanesa a la napolitana** 11,60 €
Filetitos de ternera empanados con jamón cocido, tomate natural y gratén de parmesano.

🕒 Los sandwiches y especialidades del chef las hacemos en el momento y demoran 20 min.

Todos nuestros precios incluyen IVA

V = vegetariano



DULCES CASEROS

* Panqueque argentino de dulce de leche.	4,80 €
* Tiramisú: crema de queso mascarpone y bizcocho con lluvia de cacao amargo.	4,80 €
* Suflé de chocolate con corazón de chocolate tibio y helado de nata.	4,80 €
* Helado de dulce de leche argentino.	4,80 €
* Brownie tibio de dos chocolates y nueces acompañado de helado de dulce de leche.	4,80 €
* Cheese cake: con base crocante de naranja y baño de frutos del bosque.	4,80 €
* Sorbete de mandarina y vodka.	5,50 €
* Bizcocho de zanahoria, nuez y queso.	3,50 €
* Bizcocho de limón.	3,50 €



MERIENDAS (hasta las 20 hs.)

* Alfajor argentino Havanna de dulce de leche cubierto de azúcar o chocolate.	2,00 €
* Croissant.	1,30 €
* Croissant con mantequilla + mermelada + dulce de leche.	1,90 €
* Croissant con jamón y queso.	3,50 €
* Tostada de pan payés con mantequilla + mermelada + dulce de leche.	1,70 €
* Tostada de pan payés con tomate natural.	1,70 €
* Tostada de pan payés con tomate natural y jamón.	3,50 €
* Yogur natural con trozos de fresa.	1,60 €
* Porción de quiche	5,10 €
Champiñones con jamón / Pollo y queso azul / Mozzarella, tomate y albahaca / Bonito.	
* Empanadillas argentinas	2,60 €
Carne / Pollo / Queso y cebolla / Verdura.	



CAFETERÍA

Cafés, leches e infusiones

* Café / descafeinado, solo o con leche	1,20 €
* Capuchino / café bombón	1,90 €
* Café con licor	2,50 €
* Té	1,20 €
* Tila / manzanilla / poleo	1,20 €
* ColaCao	1,30 €
* Vaso de leche	1,20 €

Tés e infusiones especiales (en hebras)

TÉ NEGRO

* Darjeeling (India)	
* English Breakfast (Ceylan)	
* Taj Majal (Con vainilla, canela, clavo, cardamomo y aroma de naranja)	
* Maracuyá (Con maracuyá)	
* Sueños de invierno (Con raíz de palo dulce, hinojo, cardamomo, lemongras y albahaca)	
* Frutos del Bosque (Con fresas, moras, frambuesas y bayas)	

TÉ VERDE

* Sencha Uji (Japón)	
* Jazmín (China)	
* Vainilla (Con vainilla)	
* Mil flores (Con melocotón, nectarina, albaricque y flores)	

OTROS

* Pu Erh (Té rojo / China)	
* Pai Mu-Tan (Té blanco / China)	
* Rooibos natural (Infusión / África)	
* Hierbabuena (Infusión)	
* Mate cocido (Infusión / Argentina)	



Todos nuestros té
están a la venta!

