

ENTRADAS
APPETIZER

sottovoce...

Prosciuto, Rúcula y Parmigiano

Prosciuto, Arugula and Parmesan Cheese Salad

Caprese con Rúcula

Caprese Salad

Berenjenas Parmigiana

(Berenjenas gratinadas con queso
parmigiano, tomate y albahaca)

Parmesan Eggplant

Carpaccio con Rúcula y Parmigiano

Beef Carpaccio with Arugula and Parmesan Cheese

Croquetas de Espinaca y Jamón

Spinach and Ham Croquettes

Bresaola con Burrata

Bresaola with Burrata Cheese

Polenta Morbida del Día

Today's Corn Polenta

Olivas Ascolanas

Stuffed Olives

Carpaccio de Setas con Mozzarella y Tomillo

Mushrooms Carpaccio with Mozzarella and Thyme

Sesos alla Siciliana

(Sesos con alcaparras, aceitunas negras y
crocante)

Pate alla Siciliana

Sopa del Día

Today's Soup

ENTRADAS DE FRUTOS DE MAR
SEAFOOD APPETIZER

Carpaccio de Salmón

Salmon Carpaccio

Calamaretti Fritti

Fried Little Squid

Polenta Morbida con Langostinos

Corn Polenta with Prawns

Langostino Milanese

Milanese Shrimps

Gambas Olio Aglio y Peperoncino

Prawns with Olive Oil, Garlic and Peperoncino

Tartare de Salmon

Salmon Tartare

CUBIERTO \$52

COUPER CHARGE PER PERSON \$52

PESCADOS FISH

Consulte por la pesca del día
Ask for the fish of the day

MISTO DI MARE

(Para 2 personas)

MISTO DI MARE 1/2

Palliard de Salmón

(Con Rúcula y Tomates Cherry)

Salmon Palliard (with Arugula and Cherry Tomatoes)

Langostino al Curry

Prawns Curry

Pescados Frescos

(consulte)

Fresh Fish (Ask for fresh fish from Wednesday to Saturday)

ATLÁNTICO SUR SOUTH ATLANTIC

Abadejo

Cod Fish

Mero

Grouper Fish

Corvina

Sea Bass

Chernia

Chernia

Merluza

Hake

Besugo

Red Bream

Anchoa

Anchovy

Pejerrey

Silverside

Lenguado

Sole

Pez Palo

Flathead Fish

Pez Espada

Swordfish

Salmón Blanco

White Salmon

PACÍFICO PACIFIC

MARISCOS SEAFOOD

Brochette de Langostinos y Calamares

Baby Squid and Scallop Skewer

Brochette de Langostinos

Prawn Skewer

sottovoce...

CARNES MEAT

Ojo de Bife (21 días de maduración en seco)

(Con Papas panaderas y Salsa Criolla)

Ribeye

(with Baker's Potatoes and Creole Sauce)

Lomo a las Tres Mostazas

(Con Vegetales grillados)

Tenderloin with Three-mustard Sauce

(with grilled Vegetables)

Lomo con salsa de Marsala

Tenderloin with Marsala Sauce

Cotoletta alla Milanese

(Rúcula y Tomates Cherry)

Cotoletta alla Milanese

(Arugula and Cherry Tomatoes)

Conejo del Día

Today's Rabbit

Pollo al Limón

(Con Puré y Vegetales al vapor)

Lemon Chicken (with Mashed Potatoes

and steamed Vegetables)

Piccatta de Pollo alla Fiorentina

Chicken Fiorentina Style

Spezzatino de Pollo

Chicken Spezzatino

Riñones de Ternera all'Emiliana

Veal Kidneys all'Emiliana

Hígados alla Veneziana

Veal Livers Venetian Style

Solomillo de Cerdo con Puré de Batatas

Pork Loin with Mashed Sweet Potatoes

ACOMPañAMIENTOS SIDES

Puré de Papa

Mashed Potatoes

Puré de Batata

Mashed Sweet Potatoes

Puré de Calabaza

Squash Purée

Puré de Manzana

Applesauce

Vegetales grilladas

Grilled Vegetables

Espinaca a la Crema

Creamed Spinach

Arroz

Rice

Pastas hechas en casa con sémola dura
de trigo candeal y huevo.

Homemade pasta prepared with hard white
wheat semola and egg.

PASTAS PASTA

Hechas en casa con sémola dura de trigo candeal y huevo
Homemade pasta prepared with hard white wheat semola and egg

Spaghetti con Tomates secos, Aceitunas negras y Rúcula

Spaghetti with Dry Tomato, Black Olives and Arugula

Tagliolini con Tomate y Albahaca

Tagliolini with Tomato and Basil

Tagliolini Gratinado con Espinaca y Jamón

Tagliolini with Creamy Spinach and Ham

Tagliolini Puttanesca

(Tomate, Aceitunas Negras,
Alcaparras, Peperoncino y Anchoas)

Tagliolini with Puttanesca Sauce (Tomato, Black olives,
capers, Peperoncino and anchovies)

Tagliatelle con Tomate y Berenjena muzarella y albahaca

Tagliatelle with Tomato, eggplant, muzarella and Basil

Fusilli Sottovoce

(Tomate, Albahaca, Orégano, Ajo, Aceite
de Oliva y Queso Parmigiano)

Fusilli Sottovoce (Tomato, Basil, Oregano, Garlic,
Olive Oil and Parmesan Cheese)

Pappardelle con Hongos

(Crema, Hongos Secos, Gírgolas,
Champignons y Portobello)

Pappardelle pasta with Mushrooms
(Cream, Dry, White Button and Portobello Mushrooms)

Maltagliatti Ragú

Maltagliatti Ragú

Gnocchi de Papa con Tomate y Albahaca

Potato Gnocchi with Tomato and Basil

Gnocchi de Sémola

(Jamón, Crema, Tomate y Queso gratinados)

Semolina Gnocchi (Gratinated with Ham, Cream,
Tomato and Cheese)

Malfatti de Ricotta y Espinaca Gratinados

Ricotta and Spinach Malfatti gratinated
with Parmesan Cheese

PASTAS CON FRUTOS DE MAR SEAFOOD PASTA

Spaghetti Nero con Langostinos

Spaghetti Nero with Prawns

Tagliatelle Verdi Frutti di Mare

(Frutos de mar y Setas)

Green Tagliatelle Frutti di Mare

Spaghetti con Langostinos, Rúcula y Tomates Secos

Spaghetti with Shrimp, Arugula and Dried Tomatoes

PASTAS RELLENAS STUFFED PASTA

Rótolo alla Bolognese

(Rollo de masa rellenos de ternera, espinaca
y salsa blanca, gratinados con crema, tomate
y queso parmigiano)

Rótolo alla Bolognese (Pasta rolls stuffed with Veal Meat
Spinach and Bechamel Sauce gratinated with Cream, Tomato
and Parmesan Cheese)

Agnolotti de Pollo con Manteca y Salvia

Chicken Agnolotti with Sage and Butter

Ravioli del Día

Today's Ravioli

Cannelloni del Día

Today's Cannelloni

Lasagna del Día

Today's Lasagna

Risotto del Día

Today's Risotto

Conchiglioni con Langostinos

Conchiglioni with Shrimps

PIZZAS PIZZA

Margarita

Margherita

Pizza del Día

Today's Pizza

Pan de Pizza

Pizza Bread

Tiramisú

Tiramisú

Crème Brulée

Crème Brulée

Panqueque de Dulce de Leche

Dulce de Leche Pancake

Panqueque de Manzana

Apple Pancake

Affogatto

(Helado de Vainilla con Café Espresso)

Affogatto (Vanilla Ice-cream with espresso coffee)

Profiteroles con Frutillas y Helado de Vainilla

Pastry Balls with Strawberry and Vanilla Ice-cream

Tarta Tibia de Manzana con Helado de Canela

Warm Apple Pie with Cinnamon Ice-cream

Almendrado Sottovoce

Sottovoce Almond Ice-cream

Semifreddo de Chocolate

Chocolate Semifreddo

Volcán de Chocolate

Chocolate Volcano

Volcán de naranja

Orange Volcano

Flan fatto in casa

Home-made Custard

Arroz con Leche

Rice Pudding

Carpaccio de Anana

Pineapple Carpaccio

Panna Cotta

Panna Cotta

Helados hechos en casa

Home-made Ice-creams

(Chocolate, Dulce de Leche, Vainilla, Sabayón, Canela, Frutilla y Limón)

(Chocolate, Dulce de Leche, Vanilla, Sabayon, Cinnamon Strawberry and Lemon)

Helado una Bocha

Helado dos Bochas

Helado tres Bochas

Para evitarle y evitarnos inconvenientes en las reservas
mantendremos una tolerancia de 15 minutos
en los casos de demoras sin previo aviso.

In order to avoid difficulties with reservations,
we will have a 15-minute tolerance
in case of delays without prior advice

NUESTRO BAR
OUR BAR

sottovoce...

Americano	Margarita
Bellini	Martini Cocktail
Bloody Mary	Martini Sweet
Caipirinha	Mimosa
Caipiroska	Negroni
Coloradito	Old Fashioned
Cosmopolitan	Pisco Sour
Cuba Libre	Screwdriver
Garibaldi	Tequila Sunrise
Gibson	Tom Collins
Gin Tonic	Vodka Martini
Kir	Vodka Tonic
Kir Royal	Whisky Sour
Manhattan	

VERMOUTH

Campari
Cinzano
Gancia
Martini
Punt e Més

C O P A S
BY THE GLASS

Champaña
Champagne
Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon
Chardonnay
Chardonnay
Malbec
Malbec
Copa Premium

CAFETERÍA COFFEE

Café/Descafeinado/Té

Coffe/Decaf/Tea

Capuccino

Capuccino

TÉ NEGRO

BLACK TEA

English Breakfast

(Blend de cosechas premium de India, Ceylón y China)

(This blend was made with premium crops from India, Ceylon and China)

Earl Gray

(Base de Té Ceylón Mahaluxmi con aceite de Bergamota)

(Ceylon Mahaluxmi Tea base with Bergamot oil)

TÉ VERDE

GREEN TEA

Green Geisha

Ideal para un rico ice tea. (Base de Té Verde Sencha, anana y maracuya)

(Green Tea base Sencha Fukuyku from Japan with pineapple, flower petals and passion fruit)

INFUSIÓN

INFUSSION

Calm

(Cítricos, flores y verbena, ideal para después de comer)

(French verbena, Egyptian chamomile, rosehip and Mediterranean citrics. Relaxing, digestive and soothing)

Apple Calm

(Manzanas con canela, flores y verbena. Ideal para después de comer)

(Caramelized apples, cinnamon, flowers and french verbena)

Monsoon Wedding

(Verbenas, menta, lemongrass, manzanilla y pétalos)

(Verbena, lemongrass, chamomile, mint and flower petals)

Very Berry

(Frutos rojos y pétalos de la Patagonia)

(Red fruits and petals from the Argentinean Patagonia)

Provence

(Rooibos, pétalos, violetas, verbena, bayas de sauco)

(Rooibos, violet petals, verbena, lavender and elderberries)