

## LISTA DE VINOS



## BLANCO

Sauvignon Blanc Altupalka.....	\$420
Sauvignon Blanc Alpamanta Natal.....	\$240
Chardonnay Alpamanta Natal.....	\$240
Chardonnay Marco Zunino.....	\$168
Chardonnay Saint Felicien.....	\$290
Chardonnay Desierto Pampa.....	\$310
Semillón Mendel.....	\$340
Torrontés Lunta Mendel.....	\$340
Traminer Rutini La Rural.....	\$530
Viognier Trumpeter réserve La Rural.....	\$280
Viognier Escorihuela Gascón.....	\$280

## ROSADO

Cabernet Sauvignon Rosé Vinocol.....	\$168
Bonarda Rosé Marco Zunino.....	\$100
Moscatel, Malbec, Corvina Finca las Payas..	\$154
Moscatel rosado Finca las Payas.....	\$184
Extinto - Sangrado de malbec Finca las Payas..	\$180

## DULCE

Tarde Piaste tinto Finca las Payas (375ml)....	\$186
Tarde Piaste blanco Finca Las Payas (375ml)..	\$186
Moscato di Cardinale Finca las Payas.....	\$147
Mistela Michanku.....	\$156

## ESPUMANTE

Espumante Extra Brut Cruzat.....	\$320
Espumante Extra Brut Cuvée Cruzat.....	\$440
Espumante Extra Brut Piu La Caroyense.....	\$220
Espumante Blanc de Noir Pampa Mía.....	\$280

---

**LISTA DE VINOS**

**TINTO**

Malbec Fondo de Azcuénaga.....	\$130
San Felipe 12 uvas La Rural.....	\$112
Tempranillo Lunta Mendel 2013.....	\$280
Cabernet Sauvignon Mendel.....	\$392
Syrah Bonarda Finca las Payas.....	\$147
Malbec Ancellota Finca las Payas.....	\$152
Syrah Juanito Finca las Payas.....	\$156
Malbec de barricada Finca las Payas.....	\$182
Merlot Tannat Malbec Finca las Payas.....	\$152
Don Nadie - Malbec Finca las Payas.....	\$254
Blend Selection Marco Zunino.....	\$202
Malbec Bonarda Marco Zunino.....	\$168
Cabernet-Sauvignon Marco Zunino.....	\$168
Malbec Marco Zunino.....	\$168
Blend Puro Corte oro 2012 Ojo de Vino.....	\$417
Cabernet Sauvignon Alpamanta Natal.....	\$245
Merlot Alpamanta Natal.....	\$245
Syrah Alpamanta Natal.....	\$245
Malbec Alpamanta Natal.....	\$245
Malbec Reserva Alpamanta.....	\$903
Malbec Alamos selección de viñedos Catena Zapata.....	\$224
Cabernet Sauvignon Saint Félicien Catena Zapata.....	\$315
Nicasia blend Cabernet Franc 2013 Catena Zapata.....	\$238
Blend Malbec Nicasia.....	\$238
D.V Pinot Catena Zapata.....	\$483
Saint Felicien Tributo a Miguel Brasco Catena Zapata.....	\$567
Saint Felicien Malbec 2011 Catena Zapata (Magnum- 1,5L).....	\$542
Saint Felicien Tributo Clorindo Testa Malbec 2008 Catena Zapata.....	\$602

**TINTO**

Malbec Reserva Médanos Vinocol.....	\$312
Lola Montes Escorihuela Gascón.....	\$154
Malbec Escorihuela Gascón.....	\$194
Pinot Noir Escorihuela Gascón.....	\$357
Sangiovese Escorihuela Gascón.....	\$357
Don Malbec Escorihuela Gascón.....	\$1.617
Frambua La Caroyense.....	\$140
Malbec roble Finca Atos.....	\$448
Malbec Finca Atos.....	\$364
Malbec Cabernet Merlot Atos Pampa Finca Atos.....	\$532
Merlot Finca Atos.....	\$378
Blend 2010 Desierto Pampa.....	\$364
Cabernet Franc 2012 Desierto Pampa.....	\$336
Malbec Desierto Pampa.....	\$336
Syrah Desierto Pampa.....	\$336
Malbec Sin Palabras Casa la Primavera....	\$105
Petit Verdot Trumpeter réserve La Rural....	\$280
Malbec Roble Familia Martínez Croce (Damajuana-3L).....	\$350

## LISTA DE BEBIDAS SUELTAS

—000—

## COPA DE ESPUMANTE

Extra Brut Cruzat..... \$75

## COPA DE VINO BLANCO

Sauvignon Blanc Alpamanta Natal..... \$56

Chardonnay Marco Zunino..... \$50

Cabernet Sauvignon Rosado Vinacol..... \$56

## COPA DE VINO TINTO

Refinat Malbec..... \$50

Malbec Bonarda Marco Zunino..... \$50

Malbec Marco Zunino..... \$50

Malbec Bonarda Lola Montes..... \$45

## CERVEZA TIRADA

Chopp de Quilmes Cristal rubia (250cl).. \$45

Chopp de IPA roja The Mula (250cl)..... \$50

Jarra de Quilmes Cristal rubia (1L)..... \$154

Jarra de IPA roja The Mula (1L)..... \$182

## PINGUINO DE VINO TINTO

Pinguino del pulpero: vino patero seco  
pasado por barrica (750ml)..... \$126

Pinguino de vino Carcassonne (750ml) \$105

LISTA DE CERVEZAS



BLANCA

Porrón Witbier Keusters.....	\$84
Porrón trigo La Serrana.....	\$91
Porrón cerveza sorgo Straus.....	\$77
Botella Witbier Keusters (660ml).....	\$148

RUBIA

Porrón rubia Dorada Achuma.....	\$77
Porrón rubia La Serrana.....	\$84
Porrón Pilsen La Loggia.....	\$84
Botella Pilsen La Loggia (660ml).....	\$148
Porrón Tripel Keusters.....	\$89
Botella Tripel Keusters (660ml).....	\$151
Porrón Corona.....	\$60
Botella Küne Patagonia (710ml) .....	\$92
Botella Bohemian Pilsener Patagonia (740ml) .....	\$120

ROJA

Porrón Irish Red Achuma.....	\$77
Porrón Belgian IPA Keusters.....	\$89
Botella Belgian IPA (660ml).....	\$148
Porrón IPA La Loggia.....	\$84
Porrón Dubbel Keusters.....	\$89
Botella Dubbel Keusters (660ml).....	\$151
Porrón Dubbel die Eisenbrücke.....	\$89
Porrón roja La Serrana.....	\$89
Porrón Irish Red la Loggia.....	\$86
Botella Irish Red la Loggia (660ml).....	\$148
Botella Amber Lager Patagonia (740ml).....	\$120

NEGRA

Porrón Stout Achuma.....	\$77
Porrón Porter La Loggia.....	\$91
Porrón negra La Serrana.....	\$91
Porrón doble negra la Serrana.....	\$91
Porrón negra roble La Serrana.....	\$91
Porrón Imperial Stout La Loggia.....	\$94
Botella Imperial Stout La Loggia (660ml)....	\$170

EXOTICA

Porrón Celta Red Hot Chili Peppers La Serrana.....	\$91
Porrón frambuesa La Serrana.....	\$91
Porrón jengibre La Serrana.....	\$91
Porrón nativa piquilín La Serrana.....	\$91
Porrón quinoa La Serrana.....	\$91
Porrón ahumada La Serrana.....	\$91
Porrón algarroba La Serrana.....	\$91
Porrón chañar La Serrana.....	\$91
Porrón hierbas nativas La Serrana.....	\$91
Porrón miel La Serrana.....	\$91
Dégustacion tres porrones de cerveza exótica.....	\$252



**LISTA DE APERITIVOS Y DIGESTIVOS**



**VERMU**

Vermú Malbec - Piaccere.....	\$84
Vermú Riesling - Piaccere.....	\$84
Caña Legui.....	\$84
8 Hermanos.....	\$84
Pineral.....	\$84
Hesperidina (medida).....	\$42
Fernet Branca (medida).....	\$49
Fernet Beney artesanal (medida).....	\$56
Gancia con limón.....	\$98
Cinzano con soda.....	\$98
Amargo Obrero con soda.....	\$84
Cynar Campari.....	\$91

**LICOR**

Licor Beney (Anisillo, Cedrón, Chañar, Frutilla, Lemonchello, Menta, Peperina, Tuna, Vino Patero, Energizante, 50 Hierbas, Piquillín, o Quemadillo).....	\$70
--	------

*Una sola opinión: con el vermouth*



**FERNET-BRANCA**

UNICO EN EL MUNDO

**AGUARDIENTE**

Grapa Colonia La Caroyense.....	\$63
Grapa con miel Colonia La Caroyense.....	\$65
Aguardiente de pera Christallino.....	\$84
Aguardiente de pera Siestassolo.....	\$140
Aguardiente de frambuesa Siestassolo..	\$140
Brandy Aniapa.....	\$95
Triple Sec Aniapa.....	\$98
Coñac reserva San Juan.....	\$65
Chivas Regal 12 años.....	\$168
Black Label 12 años.....	\$196
La Alazana Patagonia Single Malt.....	\$250

**VASO ROBADOR**

Vaso robador de ginebra Bols.....	\$25
Vaso robador de ginebra Llave.....	\$25
Grapa Carajo! Eduardo Nanini.....	\$40
Gin Príncipe de los Apóstoles.....	\$42
Vodka Estepvka Destilería Helmich.....	\$42
Vodka Pfeffer (pimienta) Destilería Helmich..	\$49
Vodka Zubrówka.....	\$70
Agwa de Bolivia (hecho con coca).....	\$126

*¡De nuevo en Buenos Aires!*

**¡El trago amistoso del HOMBRE VIGOROSO!**






*Solo o con todo, es el "reaguardiente" noble y sano, que siempre gusta más, que siempre entran mejor!*

**AMARGO OBRERO**

*¡Gustosa de cuerpo entero!*

---

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

Torta frita 	\$49
Tostado de jamón y queso	\$49
Barquito de Rosas: pan casero con manteca y dulce de leche 	\$70
Barquito de arándano 	\$75
Huevos revueltos con panceta	\$99
<b>Parisino:</b> tostadas de pan casero, manteca y dulces artesanales, jugo a elección y café 	\$84
<b>Amiga Miga:</b> tostado de jamón y queso, jugo a elección y café	\$77
<b>Pampita:</b> ensalada de frutas, queso fresco con miel, pan casero, jugo a elección y café 	\$112

---

## CAFETERÍA

Espresso o Ristretto	\$28
Cortadito o Lágrima	\$31
Doble Espresso	\$45
Submarino	\$52
Capuccino	\$52
Tazón de café con leche	\$40
Mate del tarefero, con pava (para 2)	\$90
Selección de té aromáticos	\$45
Té verde o muña muña	\$49

---

## REFRESCO

Agua con/sin gas	\$42
Sifón de ½ litro	\$45
Coca-Cola (común, light o zero), Fanta (naranja o pomelo), Sprite (común o zero), Schweppes	\$49
Agua tónica Pulpo Blanco o Pulpo Blanco con jengibre	\$62
Jugo de arándanos Il Mirtilo	\$49
Jugo orgánico de pera, manzana o uva	\$49
Jugo orgánico de Limonada con menta	\$49
Jugo orgánico de Naranja	\$49
Exprimido fresco de naranja	\$56
Limonada casera con azúcar orgánico	\$56



---

## PARA PICAR

<u>PICADA SUPERCLÁSICO</u> para soltero / para pareja / para cuatro amigos	⊗	\$112/\$196/\$364
Picada Aperitivo	⊗	\$84
Picada Altiplano: lomo, salame, mortadela y jamón de llama con queso norteño		\$336
Picada Franchute: reblochon, brie, camembert	⊗ ⊗	\$252
Picada Santa Águeda: vaca, bufala, oveja	⊗ ⊗	\$280
Picada Martín Fianbre		\$280
Pincho de tortilla del gallego	⊗	\$42
Empanada Pampeana (lomo cortado a cuchillo, hongos silvestres)		\$42
Empanada Porteña (cuartirolo, queso de cabra y lomo de cerdo ahumado)		\$42
Sándwich de Lili: queso de cabra, pasta de aceitunas verdes y espinaca fresca	⊗	\$90
Sándwich de Emilio: queso cuartirolo, lomo ahumado de cerdo y lechuga		\$90
Choripán Quilapán (con pan casero y mostaza Dijon)	⊗	\$84
Pasta de aceitunas verdes	⊗	\$91
Mini salchichas vienasas y mostaza de Dijon	⊗	\$82
Salame de Mercedes con tabla y cuchillo	⊗	\$168

---

## ALMUERZO

De martes a viernes, de 11.00 hs a 15.00 hs.

*Preguntar a Karina.*

*El menú cambia todos los días según el humor del cocinero.*

## MENÚ OBRERO

Entradita sorpresa

Bebida (copa de vino o chopp de Quilmes o gaseosa o agua)

Plato Fuerte a elección (dos opciones)

Postre o Café

**\$100**

---

## CARTA

### SUGERENCIAS

Bondiola de jabalí salvaje	\$308
Lomo Quilapán	\$336
Cordero exquisito al horno de barro	\$308

### ENTRADAS

Sopa de la nona (preguntar por el monje) ☒	\$84
Escabeche de ciervo, jabalí, vizcacha, pollo o chivo ☒	\$112
Provoleta de vaca ☒ ☑	\$140
Provoleta de cabra ☒ ☑	\$168
Trucha orgánica ☒	\$126
Matrimonio de morcilla y chorizo bombón ☒	\$56

### PRINCIPALES






Vacío a la parrilla ☒	\$168
Entraña a la parrilla ☒	\$252
Asado a la parrilla ☒	\$182
Bife de Chorizo a la parrilla ☒	\$224
Tarta vegetariana (espinaca y queso de cabra Santiagueño) ☑	\$100
Tarta de panceta ahumada y queso cuartirolo	\$119
1/4 pollo de campo al ajillo ☒	\$196
Ensalada de la pulpera ☑	\$112
Ñoquis ☑	\$120

### GUARNICIONES ☑ ☒

Papas españolas	\$65
Cazuela de papas rústicas	\$65
Papas crocantes	\$65
Cazuela de verdura de estación	\$65
Ensalada Mixta	\$65
Ensalada Fresca del Mercado	\$85
Ensalada verde	\$65



POSTRES 

Pastafrola		\$56
Ensalada de fruta Zulli Moreno		\$65
Torrejas de la abuela		\$65
Budín de pan Quilapán		\$60
Tiramisú		\$92
Chocotorta		\$85
Queso fresco Petit Suisse con miel		\$82
Vigilante tradicional: dulce de membrillo y cuartirolo		\$65
Vigilante pulpero: dulce de arándano y queso de cabra		\$72
Mousse Macoco de dulce de leche		\$100
Natillas del conquistador		\$75
Quesillo de cabra, con jarabe de miel de caña y dulce de cayote		\$95
Flan casero		\$58
Copo de nieve		\$35

---

## CÓCTELES

A partir de las 17.00 hs y hasta que las velas no ardan.

### CLÁSICO

Gancia Batido	\$100
Garibaldi	\$100
Cuba Libre	\$100
Cynar Julep	\$100
Mojito	\$100
Caipirinha	\$100
Negroni	\$100
Gin & Tonic	\$100
Bloody Mary o María la sanguinaria	\$130
Spritz	\$100

### MACOCO

¡Aguante Argentina, carajo! <i>De Tato Giovannoni</i>	\$120
Tequila se va se va <i>Tequila José Cuervo en shot de hielo</i>	\$40
Mañana te digo <i>Yerba mate, mandarina, naranja, limón, miel (sin alcohol)</i>	\$80
Caipi Nacional <i>Ginebra Llave, Campari, ananá, lima, azúcar</i>	\$100
Muñu Muñu Pamela <i>Ginebra Llave, Amargo Obrero, infusión endulzada de muñu-muñu, jugo de pomelo</i>	\$120
Patagonia <i>Aguardiente de pera, jugo de pera orgánico, soda, limón y azúcar</i>	\$120
Perito Moreno <i>Vodka Estepka, Aniapa Triple Sec, jugo de pomelo, Bitter Angostura</i>	\$130
Albaquila <i>Tequila José Cuervo, licor de albahaca Dos Rocas, jugo de limón, almíbar simple, hojas de albahaca, Bitter Angostura</i>	\$120
Invención del día <i>de Braian Roth</i>	\$100