

Entradas

Empanadas
de carne al horno de barro \$ 70

Provoleta
con pesto de albahaca y tomate \$ 350

Chorizo \$ 80 / \$ 85
Carne / Pollo roquefort y verdeo

Morcilla \$ 70

Molleja
salteada con miel, mostaza y verdeo \$ 410

Pimientos con huevo
al horno de barro \$ 130

Tortilla de jamón y queso p/dos \$ 230



Principales

Costilla \$ 600

Ojo de bife 400grs \$ 550

Brocheta de lomo, panceta y vegetales \$ 500

Entraña \$ 420

Rib de cerdo con barbacoa \$ 550
Macerado 24 hs, en cocción al horno de barro por 5 hs

Matambre de cerdo o vaca \$ 480 / \$ 500
Al roquefort o a la pizza

Bondiola braseada \$ 400
Cocción en horno de barro por 4 hs, con salsa teriyaki

Pollo Grillado \$ 370

Relleno con jamón, queso y vegetales \$ 390

A la parrilla con tomate y queso \$ 380

Milanesas \$ 390

Pollo o Carne a caballo

Pesca del día \$ 420

*Cada plato va acompañado con una guarnición a elección



Pastas Caseras



Tallarines \$ 240

Noquis \$ 260

Canelones \$ 280

Sorrentinos \$ 350

CON SALSAS

Fileto, Crema y verdeo, Mixta, Champignon

Estofado \$ 150

Postres

Tiramisú \$ 120

Brownie con helado \$ 120

Postre chocolina \$ 110

Flan Casero \$ 100

Cremas heladas \$ 90

Vigilante \$ 90



Sugerencia del chef



Menú para niños



Plato Libre de T.A.C.C

HORARIOS

De lunes a viernes por la noche de 20.30 a 01 hs

Sábados, domingos y feriados de 12.00 a 16 hs y de 20.30 a 02 hs

Reservas :

(03436) 424200

Tolerancia 15 minutos

Aceptamos :

