



Platitos

Tabla Charcutería

Salame tandilense con avellanas, asadito argentino, leberwurst, queso azul, cheddar inglés añejo y brie \$33.000

Chipirones

Pequeños calamares a la plancha, papines dorados, acompañados de salsa romesco \$15.000

Tartare de lomo

Tartare tradicional de lomo, alcaparras, salsa inglesa, tabasco, y ali oli. Pan brioche, papas y queso parmesano \$20.000

Porchetta

Panceta de cerdo arrollada y horneada, con emulsión de manzana \$17.000

Langostino, chistorra y n'duja

Tostada en masa madre, langostinos a la plancha, n'duja y chistorra. Sellados al sartén \$22.000

Bifecito Barolo

Bife de chorizo argentino de 200gr, papas pay, queso parmesano y salsa criolla \$24.000

Burratina

Burrata italiana, jamón crudo, rúcula, pesto y pistachios \$21.500

Peras con Brie

Peras al vino tinto, queso brie, almendras, reducción de aceto balsámico \$12.500

Carpaccio de remolacha

Láminas de remolacha, queso azul y almendra garrapiñadas \$8.000

Mix de Verdes

Rúcula, tomates cherries asados, cebolla y papines \$11.000

Postres

Panqueque caramelizado de dulce de leche

Creppes rellenas con dulce de leche, acompañadas con helado de crema americana \$7.000

Pavlova

Merengue crocante acompañado de crema Chantilly y frutillas frescas \$7.500

Flan mixto

Flan tradicional acompañado de dulce de leche y crema Chantilly \$7.000

Budín de pan

Budín a base de medialunas argentinas \$5.500



Snacks

Papas Trufadas Láminas de papas españolas, queso parmesano, aceite de trufas. Salsa diablo	\$6.000
Alitas Marinadas Alitas Marinadas en whisky, miel y finas hierbas al estilo fried chicken Americano	\$8.000
Empanadas de cordero Dos empanadas de cordero patagónico al horno, acompañadas de limón y salsa criolla verde	\$8.000
Filo rolls de hongos estofados con emulsión de limón Dos rolls de hongos estofados envueltos en masa filo	\$6.800

Merienda

Medialuna de manteca	\$3.000
Croissant Nature Clásico de la Pâtisserie Française	\$6.000
Scon con queso crema	\$4.900
Tostada Francesa Clásica elaboración en pan brioche, crema, miel, canela y frutillas	\$9.500
Flat Croissant-Avocado Toast Croissant plano caramelizado, acompañado de emulsión y láminas de palta, tomate deshidratado, tomate natural y huevo a la plancha	\$15.000
Tostadas Pan brioche, pan de centeno, pan de masa madre, dips de manteca, dulce de leche y mermelada de frutos rojos	\$14.000
Húmedo de Chocolate Porción de torta húmeda de chocolate semi amargo, acompañada de crema Chantilly y frutillas frescas	\$12.500
Filo rolls de manzana caramelizada con crema Dos rolls de manzana envueltas en masa filo	\$5.500
Bagel integral con queso crema y palta Con adicional de salmón	\$7.300 \$13.000
Adicional de panera	\$2.500

Preguntar por platos aptos para celíacos



Bebidas sin alcohol

Agua sin gas
\$5.500

Agua con gas
\$5.500

Gaseosas
\$6.900

Aguas saborizadas
\$5.700

Limonada
\$7.300

Limonada menta y jengibre
\$7.300

Limonada de maracuyá
\$7.300

Pomelada
\$7.500

Cerveza

Imperial Lager / IPA
\$7.000

Stella Artois
\$8.500

Corona
\$10.000

Medidas

Johnnie Walker Red Label
\$14.000

Johnnie Walker Black Label
\$15.000

Johnnie Walker Green Label
\$42.000

Johnnie Walker Blue Label
\$97.000

Macallan 12 años
\$65.000

Talisker 10 años
\$47.000



Chivas 18 Años
\$35.000

Jack Danieleles
\$16.000

Volcán de mi Tierra
\$19.000

Vinos

Finca La Linda Malbec (Copa)
\$8.400

Finca La Linda Chardonnay (Copa)
\$8.400

Finca La Linda Torrontés
\$24.000

Luigi Bosca Malbec
\$47.400

Luigi Bosca Cabernet
\$49.500

Luigi Bosca Sauvignon Blanc
\$43.400

Luigi Bosca Chardonnay
\$43.400

Luigi Bosca de Sangre Malbec D.O.C.
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre White Blend
\$64.000

Luigi Bosca Los Nobles Malbec D.O.C.
\$180.000

Espumantes

Chandon EB
\$55.500

Chandon Rosé
\$57.900

Chandon 187
\$15.000

Aperitivos

Botella Lunfa
\$35.000

Copa Lunfa
\$10.000



Cocktails Clásicos

Aperol Spritz	\$18.000
Cosmopolitan	\$18.000
Manhattan	\$20.000
Fernet	\$17.000
Cynar Julep	\$17.000
Old Fashioned	\$20.000
Cuba Libre	\$17.000
Espresso Martini	\$18.000
Campari con Naranja	\$18.000
Caipiroska	\$18.000
Caipiriña	\$18.000
Mojito	\$17.000
Negroni	\$19.000
Dry Martini	\$18.000
Gin Tonic Nacional	\$16.000
Gin Tonic Importado	\$20.000
Ferroviano	\$17.000

Cocktails de autor

Torino Cinzano 1757, syrup de jengibre, jugo de limón, espumante extra Brut, pepino, aceitunas	\$20.000
Napoles Gin Hendrick's, cordial de pomelo, jugo de pomelo, tónica, pimienta mixta.	\$20.000
Cazador Johnnie Walker red label, jugo de naranja, syrup de jengibre, albumina, angostura.	\$20.000
Tragedia Criolla Licor de mantecol, Johnnie Walker red label, naranja, rayadura de chocolate.	\$20.000
Elixir Barolo Johnnie Walker red label, syrup de jengibre, jugo de limón, albúmina, rayadura de lima.	\$20.000
Dante Inferno Tequila silver, licor de cereza, cordial de pomelo, tajín.	\$20.000
Don Fiorello Syrup maracuyá especiado, syrup de jengibre, jugo de naranja, espumante Extra Brut, penacho de menta	\$20.000



Cafeteria

Café Espresso
\$4.200

Café Espresso mediano
\$4.700

Café doble
\$5.300

Cortado chico
\$4.100

Cortado mediano
\$4.700

Cortado doble
\$5.300

Café con leche mediano
\$4.900

Café con leche
\$5.400

Lágrima mediana
\$4.600

Lágrima grande
\$5.400

Té
\$4.400

Té con leche
\$4.500

Submarino
\$5.400

Cappuccino
\$7.500

Café Irlandés
\$9.500

Adicional de leche de almendra
\$4.000

Adicional de crema
\$2.000

Alfajor "Campeón del Mundo"
\$4.500

Alfajor de Pistacho
\$5.000



Small Plates

Charcuterie Board Finger size Argentinian asado, leberwurst, hazelnut salami, aged cheddar, brie, and blue cheese	\$33.000
Baby Squids Griddled baby squids with roast potatoes and romesco sauce	\$15.000
Beef Tartare Beef tartare on brioche toast, soft-boiled egg, crispy potato threads, and parmesan cheese	\$20.000
Porchetta Slow roasted Italian pork belly, served with apple emulsion	\$17.000
Prawn, chistorra & 'Nduja Pan-seared prawns, crisped chistorra, and Calabrian 'nduja, served over sourdough bread	\$22.000
Barolo Steak 200g Strip steak, served with crispy truffled potato strands and green criolla sauce	\$24.000
Pears & Brie Warm pears with brie cheese	\$12.500
Beetroot Carpaccio Thinly sliced roasted beetroot with citrus and olive oil dressing	\$8.000
Green mix Arugula salad with roasted cherry tomatoes, onions and baby potatoes	\$11.000
Burratina Italian burrata, raw ham, pesto and pistacchios	\$21.500
Bread basket	\$2500

Desserts

Warm Dulce de Leche Crêpe Served with a side of ice cream	\$7.000
Pavlova with vanilla cream and seasonal fruits	\$7.500
Flan with whipped cream and dulce de leche	\$7.000
Bread Pudding with whipped cream and fresh fruits	\$5.500



Snacks

Truffled Potatoes With parmesan and diablo sause	\$6.000
Marinated Wings Chicken wings marinated in whisky and honey, topped with herbs	\$8.000
Lamb Empanadas Roasted Lamb empanadas with lemon and green criolla sauce	\$8.000
Phyllo Rolls of mushrooms with lemon emulsion	\$6.800

Merienda

Argentinian Classic One butter medialuna	\$3.000
Croissant Nature Classic French croissant	\$6.000
Scone Scone with cream cheese	\$4.900
French Toast With vanilla cream and seasonal fruits	\$9.500
Flat Croissant Avocado Toast Caramelized flat croissant, avocado emulsion and slices, dried and fresh tomatoes, fried egg	\$15.000
Toasts Brioche, rye bread, and sourdough bread with butter, dulce de leche, and home made marmalade	\$14.000
Moist Chocolate Cake With fresh strawberries and whipped cream	\$12.500
Caramelized Apple Phyllo Rolls with Cream	\$13.500
Bagel with cream cheese and avocado	\$7.300
Bagel with cream cheese, avocado and salmon	\$13.000

Ask for gluten free options



Beer

Imperial Lager / IPA
\$7.000

Stella Artois
\$7.000

Corona
\$10.000

Soft Drinks

Water
\$5.500

Sparkling Water
\$5.500

Sodas
\$6.900

Flavored Water
\$5.700

Lemonade
\$7.300

Mint & Ginger Lemonade
\$7.300

Passion Fruit Lemonade
\$7.200

Grapefruit Lemonade
\$7.500

Measures

Bonnie Walker Red Label
\$14.000

Bonnie Walker Black Label
\$15.000

Johnnie Walker Green Label
\$42.000

Johnnie Walker Blue Label
\$97.000

Macallan 12 years
\$65.000

Talisker 10 years
\$47.000

Volcán de mi Tierra
\$19.000



Chivas 18 años
\$35.000

Jack Daniels
\$ 16.000

Wines

Finca La Linda Malbec (Glass)
\$8.400

Finca La Linda Chardonnay (Glass)
\$8.400

Finca La Linda Torrontés
\$24.000

Luigi Bosca Malbec
\$47.400

Luigi Bosca Cabernet
\$49.500

Luigi Bosca Sauvignon Blanc
\$43.400

Luigi Bosca Chardonnay
\$43.400

Luigi Bosca de Sangre Malbec D.O.C.
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc
\$65.000

Luigi Bosca de Sangre White Blend
\$64.000

Luigi Bosca Los Nobles Malbec D.O.C.
\$180.000

Sparkling wines

Chandon EB
\$55.500

Chandon Rosé
\$57.900

Chandon 187
\$15.000

Aperitifs

Lunfa Bottle
\$35.000

Lunfa Glass
\$10.000



Classic Cocktails

Aperol Spritz	\$18.000
Cosmopolitan	\$18.000
Manhattan	\$20.500
Fernet	\$17.000
Cynar Julep	\$17.000
Old Fashioned	\$20.000
Cuba Libre	\$17.500
Espresso Martini	\$18.000
Campari w/orange	\$18.000
Caipiroska	\$18.000
Caipiriña	\$18.000
Mojito	\$17.000
Negroni	\$19.000
Dry Martini	\$18.000
National Gin Tonic	\$16.000
Imported Gin Tonic	\$20.000
Ferroviano	\$17.000

Signature Cocktails

Torino Cinzano 1757, ginger syrup, lemon juice, extra sparkling wine Brut, cucumber, olives	\$20.000
Napoles Hendrick's gin, grapefruit cordial, grapefruit juice, tonic, mixed pepper.	\$20.000
Cazador Johnnie Walker red label, orange juice, ginger syrup, albumin, angostura.	\$20.000
Tragedia Criolla Mantecol liqueur, Johnnie Walker red label, orange, chocolate streak.	\$20.000
Elixir Barolo Johnnie Walker red label, ginger syrup, lemon juice, albumin, lime zest.	\$20.000
Dante's Inferno Silver tequila, cherry liqueur, grapefruit cordial, tajin.	\$20.000
Don Fiorello Spiced passion fruit syrup, ginger syrup, orange juice, Extra Brut sparkling wine, mint plume	\$20.000