

APERITIVOS + TAPEO + ENTRANTES

Papas La Paloma

papas fritas bastón con dip de ketchup picante \$180.-

Papas Francisco

papas fritas rústicas con cheddar, panceta y verdeo \$230.-

Dados de mozzarella

con dip de salsa de tomate natural picante \$230.-

Humus de garbanzos con palitos de apio y zanahoria \$150.-

Provoleta a la plancha \$200.-

Albondiguillas picantes con salsa de tomate y verdeo \$220.-

Buñuelos de espinaca con dip de queso cheddar \$230.-

Buñuelos de calabaza azucarados \$220.-

Portobellos horneados

rellenos de vegetales con ensalada de la casa \$230.-

Zucchini empanados con dip de salsa tártara \$220.-

Chicken Fingers con dip de salsa barbacoa \$275.-

Tortilla babé de papa y cebolla \$280.-

Rabas \$350.-

Langostinos empanados \$350.-

Fish & Chips abadejo pasado por tempura

con papas fritas españolas y dip de salsa tártara \$310.-

Quesadillas (masa casera)

con dip de guacamole y salsa de tomate picante

opción 1: queso \$320.-

opción 2: hongos \$350.-

opción 3: pollo \$360.-

Matambre a la pizza

matambre de ternera tiernizado, tomate natural, jamón, mozzarella y orégano con papas fritas españolas \$310.-

HAMBURGUESAS Y WRAPS

RUTA 11: hamburguesa con mozzarella, jamón, morrón, huevo a la plancha, lechuga y papas fritas \$260.-

LA PALOMA: hamburguesa con queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillos y papas fritas \$260.-

BRÜDER: hamburguesa con barbacoa, mozzarella, cebolla caramelizada, panceta y papas fritas \$260.-

SHUMBA: hamburguesa con queso cheddar, cebolla morada y papas fritas \$260.-

VEGETARIANA: hamburguesa de soja con mozzarella, palta, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y batatas fritas \$250.-

WRAP ALL IN: carne braseada con queso cheddar, rúcula, cebolla caramelizada y papas españolas \$250.-

WRAP DON AGUSTIN: pechuga de pollo, morrón, humus de garbanzos, cebolla caramelizada y espinaca con papas fritas españolas \$240.-

WRAP VEGETARIANO: crema de espinacas, coleslaw, cebolla caramelizada, tomates cherry, rúcula y humus con batatas fritas \$230.-

PIZZAS

Mozzarella	\$250.-
Caprese: mozzarella, tomate y albahaca	\$300.-
Especial: mozzarella, jamón cocido, morrón y huevo duro	\$310.-
Green: mozzarella, crema de espinaca, queso sardo y aceitunas negras	\$350.-
Old Victor: mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo	\$370.-
Rudy: mozzarella, panceta, huevo a la plancha y verdeo	\$310.-
Blue: mozzarella, queso azul y cebolla	\$330.-
4 Quesos: mozzarella, queso azul, parmesano y danbo	\$310.-

ENSALADAS (TODAS SALEN CON ADEREZOS)

LULA

mix de hojas verdes, palta, huevo duro, choclo, cebolla morada, tomates cherry y almendras tostadas \$270.-

PACHI

pollo, palta, brotes de soja, rúcula, cebolla morada, espinaca fresca, tomates cherry y aceitunas negras \$250.-

DE LANGOSTINOS

repollo blanco y colorado, zanahoria rallada, rúcula, tomates secos, alcaparras fritas y langostinos macerados en salsa de soja y jengibre \$270.-

TITI

mix de hojas verdes, tomates confitados, arándanos, hongos, choclo y huevo duro \$260.-

PRINCIPALES

WOK DE LANGOSTINOS

con arroz frito y vegetales \$400.-

LOMO LA PALOMA

relleno con jamón, queso y morrón; envuelto en panceta, con salsa de vino tinto y papas españolas \$420.-

BONDIOLA A LA BARBACOA

con papas fritas españolas y ensalada \$390.-

ABADEJO A LA PLANCHA

con espinaca salteada y tomates asados \$360.-

POLLO PARMESANO

pechuga de pollo con queso parmesano, tomates secos, albahaca y espinaca con papas fritas españolas \$360.-

ROLLS DE BERENJENAS

berenjenas asadas con mozzarella, champignones, espinaca salteada y pomodoro \$250.-

POSTRES

Panqueques: con dulce de leche, azúcar quemada y helado de crema americana

\$125.-

Volcán de chocolate: corazón de chocolate blanco caliente, galletitas de nuez, helado de crema americana y frutos rojos

\$150.-

Don Pedro: helado de crema americana, nueces y whiskey **Jameson Caskmates Stout**

\$120.-

Trifle: helado de crema americana, dulce de leche, brownie de chocolate y jalea de naranja

\$130.-

VINOS

VINO POR COPA

Altos del Plata - Syrah	\$ 120.-
Altos del Plata - Chardonnay	\$ 120.-

BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES

Terrazas - Single Vineyard 2014 - Malbec	\$ 1100.-
Terrazas - Reserva Cabernet Franc	\$ 450.-
Terrazas - Reserva Malbec	\$ 440.-
Terrazas Reserva - Malbec / 375cc	\$ 220.-
Altos del Plata - Malbec	\$ 300.-
Altos del Plata - Syrah	\$ 300.-
Altos del Plata - Chardonnay	\$ 290.-

BODEGA LATITUD SUR

Latitud 33 - Malbec	\$ 260.-
Latitud 33 - Dulce	\$ 260.-

BODEGAS ETCHART

Arnaldo B - Gran Reserva Malbec	\$ 1100.-
Cafayate - Reserva Malbec	\$ 500.-
Cafayate Gran Linaje - Torrontés C. Tardía / 500cc	\$ 350.-

BODEGAS ESCORIHUELA GASCON

Escorihuela Gascon - Gran Reserva Malbec	\$ 700.-
Escorihuela Gascon - Malbec	\$ 500.-
Familia Gascon - Roble Malbec	\$ 400.-
Familia Gascon - Malbec	\$ 310.-
Familia Gascon - Dulce Natural	\$ 310.-
Familia Gascon - Rose	\$ 310.-

ESPUMANTES

Veuve Clicquot	\$ 5500.-
Cordon Rouge	\$ 4900.-
Baron B - Extra Brut	\$ 950.-
Chandon - Delice	\$ 700.-
Chandon - Extra Brut	\$ 700.-
Chandon - Rose	\$ 700.-
Chandon 187cc	\$ 175.-
Mumm Domaine - Extra Brut	\$ 650.-
Mumm Cuvee - Brut Nature	\$ 500.-
M.E.G. Pequeñas Producciones - Extra Brut Rose	\$ 650.-

WHISKY & WHISKEY

Chivas Regal 18 años	\$ 400.-
Chivas Regal Extra	\$ 250.-
Chivas Regal 12 años	\$ 190.-
Jameson	\$ 150.-
Jameson Caskmates	\$ 150.-
Jameson Black Barrel	\$ 220.-
Ballantines	\$ 150.-
Macallan 12 años	\$ 400.-
Famous Grouse	\$ 275.-
Glenmorangie	\$ 350.-
Wild Turkey	\$ 200.-
Jim Beam	\$ 160.-
Jim Beam Honey	\$ 170.-
Jim Beam Black	\$ 170.-



COCKTAILS

Caipi Absolut Lime	\$ 180.-
Beefeater Gin&Tonic	\$ 180.-
Malibu Punch (<i>Malibu y jugo de naranja natural</i>)	\$ 150.-
Jameson Cola	\$ 150.-
Jameson Lemon	\$ 150.-
Jameson Apple	\$ 150.-
Ballantines Pomelo	\$ 150.-
Havana Club Cola	\$ 160.-
Havana Club Mojito	\$ 190.-
Fernet Branca	\$ 160.-
Fernet Branca Menta con Sprite	\$ 160.-
Punt e Mes Julep	\$ 150.-
El Otro Tom (<i>Carpano Bianco, gin, limón y soda</i>)	\$ 150.-
Campari Orange	\$ 160.-
Campari Tonic	\$ 160.-
Skyy Caipiroska	\$ 170.-
Skyy Vodka Orange	\$ 160.-
Skyy Vodka Tonic	\$ 160.-
Cinzano Rosso con soda y limón	\$ 150.-
Cinzano Bianco con Sprite	\$ 150.-
Aperol Spritz	\$ 190.-
Cynar 70 Julep	\$ 160.-
Americano (<i>Campari, Cinzano 1757 y soda</i>)	\$ 150.-
Negroni	\$ 190.-
Boulevardier Honey	\$ 190.-
Old Fashioned (<i>con Wild Turkey</i>)	\$ 200.-

SHOTS | ADICIONALES

Jameson Caskmates con Cerveza Cream Ale 330cc	\$ 200.-
Vodka Absolut	\$ 170.-
Vodka Belvedere	\$ 250.-
Cognac Hennessy	\$ 230.-
Tequila Jose Cuervo Dorado	\$ 150.-
Jagermeister	\$ 200.-

AGUAS | JUGOS NATURALES | CAFE

Gaseosas y Aguas	\$ 80.-
Aguas saborizadas	\$ 80.-
Jugo de naranja (exprimido natural)	\$ 100.-
Jugo de naranja, almibar de cacao y frutos rojos	\$ 110.-
Jugo de pomelo, almibar de canela y maracuya	\$ 110.-
Limonada con menta y jengibre	\$ 110.-
Café Nespresso (con agua mineral)	\$ 80.-

.....

Cigarrillos Marlboro Box 20	\$ 85.-
Cigarrillos Marlboro Mega Blast	\$ 85.-

.....