

APERITIVOS + TAPEO + ENTRANTES

Papas Francisco

papas fritas rústicas con cheddar, panceta y verdeo \$250.-

Revuelto gramajo

papas fritas bastón con jamón, morrón asado, cebolla, arvejas y huevo \$250.-

Provoleta a la plancha \$250.-

Albondiguitas de carne

con salsa de tomate picante y verdeo \$240.-

Portobellos horneados

rellenos de vegetales con ensalada de la casa \$240.-

Buñuelos de espinaca *con dip de salsa cheddar* \$260.-

Buñuelos de calabaza azucarados \$240.-

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

Chicken Fingers *con dip de salsa barbacoa* \$290.-

Tortilla babé de papa y cebolla \$290.-

Rabas \$350.-

Langostinos empanados \$390.-

Berenjenas gratinadas

con mozzarella, champignones, salsa pomodoro y queso parmesano \$250.-

Matambre a la pizza

matambre de ternera tiernizado, tomate natural, jamón, mozzarella y orégano con papas fritas españolas \$350.-

Salteado de pollo La Paloma *pechuga de pollo salteada con berenjenas, repollo colorado, cebolla, brotes de soja, crema, curry verde y papas fritas rústicas* \$285.-

Quesadillas de queso

con mozzarella, tomate, cebolla y dips de guacamole y salsa de tomate picante \$320.-

Quesadillas de pollo

con mozzarella, tomate, cebolla y dips de guacamole y salsa de tomate picante \$360.-

PRINCIPALES

ÑOQUIS DE CALABAZA

con crema de rúcula y albahaca \$250.-

POLLO PARMESANO

pechuga de pollo con queso parmesano, tomates secos, albahaca y espinaca con papas fritas españolas \$320.-

ABADEJO MEDITERRANEO

con cebolla de verdeo, ajo, cebolla morada, tomates secos y calabaza \$400.-

LOMO LA PALOMA

relleno con jamón, queso y morrón. Envuelto en panceta, con salsa de vino tinto y papas españolas \$450.-

El poder del Atlántico y sus olas, la mística de la Ruta 11 y sus acantilados. En **LA PALOMA**, elaboramos nuestras cervezas para celebrar la amistad y una vida apasionada. Hacemos lo que nos gusta.

HAMBURGUESAS Y WRAPS

LA PALOMA: hamburguesa de carne con queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillos y papas fritas	\$260.-
RUTA 11: hamburguesa de carne con mozzarella, jamón, morrón, huevo a la plancha, lechuga y papas fritas	\$260.-
BRÜDER: hamburguesa de carne con mozzarella, cebolla caramelizada, panceta, salsa barbacoa y papas fritas	\$270.-
VEGGIE: hamburguesa de lentejas con mozzarella, palta, cebolla caramelizada, tomates, lechuga y batatas fritas ...	\$250.-
WRAP ALL IN: carne braseada con queso cheddar, rúcula, cebolla caramelizada y papas españolas	\$280.-
WRAP DON AGUSTIN: pechuga de pollo, morrón, humus de garbanzos, cebolla caramelizada y espinaca con papas fritas españolas	\$250.-
WRAP VEGETARIANO: crema de espinacas, coleslaw, cebolla caramelizada, tomates cherry, rúcula y humus de garbanzos con batatas fritas	\$230.-

PIZZAS

Caprese: mozzarella, tomate y albahaca	\$350.-
Fugazzeta: mozzarella, cebolla y orégano	\$350.-
Especial: mozzarella, jamón cocido, morrón y huevo duro	\$360.-
Green: mozzarella, crema de espinaca y queso sardo	\$420.-
Old Victor: mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso sardo	\$450.-
Rudy: mozzarella, panceta, huevo a la plancha y verdeo	\$395.-
4 Quesos: mozzarella, queso azul, parmesano y danbo	\$360.-

ENSALADAS (TODAS SALEN CON ADEREZOS)

LULA

mix de hojas verdes, palta, huevo duro, choclo, cebolla morada, tomates cherry y almendras tostadas

\$280.-

PACHI

pechuga de pollo, palta, brotes de soja, rúcula, cebolla morada, espinaca fresca, tomates cherry y aceitunas negras

\$250.-

SOLE

langostinos macerados en salsa de soja y jengibre, repollo blanco y colorado, zanahoria rallada, rúcula, tomates secos, palta y alcaparras fritas

\$295.-

POSTRES

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

\$130.-

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

\$170.-

Mousse de chocolate blanco: con corazón de dulce de leche y whiskey **Jameson Caskmates Stout**

\$200.-

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

Copa Chandon - Apéritif	\$ 150.-
Veuve Clicquot	\$ 5500.-
Cordon Rouge	\$ 4900.-
Baron B - Extra Brut	\$ 950.-
Chandon - Apéritif	\$ 700.-
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.-

COCKTAILS

Caipi Absolut Lime	\$ 170.-
Beefeater Gin&Tonic	\$ 170.-
Malibu Punch (<i>Malibu y jugo de naranja natural</i>)	\$ 130.-
Jameson Cola	\$ 150.-
Jameson Lemon	\$ 150.-
Jameson Apple	\$ 150.-
Ballantines Pomelo	\$ 150.-
Havana Club Cola	\$ 150.-
Havana Club Mojito	\$ 170.-
Fernet Branca	\$ 150.-
Fernet Branca Menta con Sprite	\$ 150.-
Punt e Mes Julep	\$ 150.-
El Otro Tom (<i>Carpano Bianco, gin, limón y soda</i>)	\$ 150.-
Campari Orange	\$ 140.-
Campari Tonic	\$ 140.-
Skyy Caipiroska	\$ 160.-
Skyy Vodka Orange	\$ 150.-
Skyy Vodka Tonic	\$ 150.-
Cinzano Rosso con soda y limón	\$ 150.-
Cinzano Bianco con Sprite	\$ 150.-
Aperol Spritz	\$ 170.-
Cynar 70 Julep	\$ 150.-
Americano (<i>Campari, Cinzano 1757 y soda</i>)	\$ 150.-
Negroni	\$ 170.-
Boulevardier Honey	\$ 170.-
Old Fashioned (<i>con Wild Turkey</i>)	\$ 190.-
Chivas Extra Penicillin	\$ 190.-

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.-
Limonada con menta y jengibre	\$ 110.-
Trago sin alcohol	\$ 110.-
Café Nespresso (con agua mineral)	\$ 80.-

HAPPY HOUR | 18 A 21 HS

Campari Orange	\$ 80.-
Malibu Punch	\$ 80.-
Fernet Branca Cola	\$ 90.-
Havana Club Cola	\$ 90.-
Jameson Lemon	\$ 100.-
Caipi Absolut Lime	\$ 140.-
Beefeater Gin&Tonic	\$ 140.-
Aperol Spritz	\$ 140.-
Chivas Extra Penicillin	\$ 150.-
Copa Chandon - Apéritif	\$ 100.-
Chandon - Apéritif	\$ 400.-
..... Cigarrillos Marlboro Box 20	\$ 100.-
..... Cigarrillos Marlboro Mega Blast	\$ 100.-