

## Entradas

**Escabeche de Calamar** .....

**Langostinos Empanados**

*rebozados con semillas de lino sobre  
hojas verdes, couffons, hebras de queso*

**Rabas** .....

**Rabas provenzal** .....

**Rabas encebolladas (Caramelizadas)**

**Fritura mixta**

*(rabas, cornalitos)*

**Cornalitos** .....

**Gambas al ajillo** *(con salsa de pimentón,*

*oliva, ajo y papas rústicas)*.....

**Mejillones media valva**

*a la provenzal con oliva*

**Antipasto:** *jamón crudo, aceitunas negras y verdes*

*con almendras, aceitunas verdes y negras con palmitos,*

*quesos macerados (2), papas natural, dip*

**Crudo con quesos macerados**.....

**Bastones de muzzarella capresse.**

**Papas Fritas Encebolladas. (Caramelizadas)**

**Papas Fritas 4 Quesos**.....

**Papas Fritas con salsa Cheddar**....

**Papas Fritas con verdeo**.....

**Batatas Fritas con Barbacoa**.....

## Carnes Rojas

**Milanesa de peceto con papas fritas**

**Milanesa Napolitana de peceto**

*con papas fritas*

**½ Bife de chorizo** *acompañado por*

*papas fritas y salsa criolla*

**½ Bife de chorizo con papas a la Pobre**

*acompañado por papas rústicas, morrón, cebolla,*

*jamón crudo crocante y huevo frito*

## Pollos

**Pechuga deshuesada**

*con puré de papas*.....

**Pechuga deshuesada al verdeo**

*con papas Rústicas*.....

**Pechuga deshuesada a la mostaza y miel**

*con papas rústicas*.....

**Pechuga deshuesada con champignon**

*con papas rústicas*.....

**Suprema de pollo** *con puré de papas*

**Suprema Napolitana** *con papas fritas*

## Carnes de Cerdo

**Bondiola** *grillé c/ con batatas fritas*

*y salsa criolla* .....

**Bondiola a la mostaza con miel**

*y batatas fritas*.....

**Bondiola a la Barbacoa**

*con batatas fritas*.....

## Vegetarianos

**Wok Vegetariano**

*con arroz y champignones*.....

**Hamburguesa de berenjena**

*a la parmesana con vegetales salteados*

**Risotto del Bosque**

*arroz, setas secas verdeo y parmesano*.....

**Picada Crujiente**

*para compartir (comen 2/3, pican 4/5)*

*Rabas, Cornalitos, Mejillones,*

*Palitos de Robalo Rebozados y*

*soufle pescado)*

## Nuestros Lomos

*Tiempo de cocción lomos aprox 25/30 minutos*

**Lomo** *(dos medallones)*

*con Puré y salsa criolla*.....

**Lomo al verdeo** *con papas Rústicas*

**Lomo al champignon** *con papas rústicas*

**Lomo a la mostaza y miel**

*con papas rústicas*.....

**Lomo con tomates confitados**

*con puré*.....

## Ensaladas Especiales

**Ensalada “Ceaser”**

*de pollo con mix de lechugas*.....

**Ensalada Veneciana**

*(rucula, crudo, cubitos de tybo, tomates cherry*

*y aceitunas negras*

**Ensalada “Langostinos”**

*(rucula, mix de lechugas, Langostinos tibios,*

*aceitunas verdes*

*Queso crema, cherry y Aderezo de Limón)*.....

**Ensalada “ Verano”** *(zanahoria, tomate, huevo,*

### **Suprema “Princesa de Mónaco”**

*verdeo, queso parmesano, queso port salut, salsa blanca y papas rústicas*

## Marisquería y Frutos del mar

### **Paella de Nuestra Casa, “para 2 personas”**

*con: arroz azafranado, salsa roja, pollo, Verduras, Mejillones, almejas, camarones, calamar, Mejillones ½ valva, cayos de vieyra y langostinos*

### **Arroz con Mariscos “para 2 personas”**

*arroz azafranado, salsa roja, mejillones, almejas, calamar camarones, mejillones ½ valva, cayos de vieyra y langostinos*

### **Cazuela de mariscos “Exquisita”**

*con: mejillones, almejas, mejillones ½ valva Camarones, calamar, cayos de vieyra y langostinos*

### **Cazuela Mediterranea de calamar y mejillones**

*Para 1 persona, con arroz blanco, calamar, aceitunas negras rellenas con almendras, mejillones, alineo de albahaca, alcaparras, arvejas, morrón, tomate confitado*

### **Wok de Mariscos**

*con vegetales Frescos de Estación y arroz (mejillones, camarones, almejas, cayos de vieyra 2 langostinos y salsa de soja)*

### **Arroz Alito “para 2 personas”**

*(arroz doble, con blanco de ave, crema, champignones, langostinos, jamón, morrón, alcaparras, gratinado)*

## Pastas con Mariscos

### **Sorrentinos Negros (cocción, receta de la nona)**

*de salmón y nueces con crema de camarón*

### **Spaghettis Alito**

*(crema de camaron y cayo de vieyras)*

### **Spaghettis con crema Camarones**

**Spaghettis con Mejillones.....**

## Pastas

**Spaghettis**

*jamón, queso y Maiz Tostado)*

### **Ensalada “chicken Salad”**

*(Mix de hojas verdes, zanahoria, pollo, queso crema, semillas tostadas y cherry)*

### **Ensalada “Nut Salad”**

*(Mix de hojas verdes, Rúcula, Nuez, Cherry, Parmesano, Maiz tostado, Semillas tostadas y Brotes de Soja)*

## Pescados

### **Pastel de Mar Mediterraneo**

*Merluza, Cebolla, Morrón, aceitunas Negras, papas rústicas Tomate Natural, Arvejas, alineo de albahaca Gratinado*

### **Filet de Merluza a la Romana**

*con ensalada de hojas verdes y zanahoria*

### **Filet de Merluza Romana a la napolitana**

*con puré de papas.....*

### **Filet de Merluza a la crema de espinaca**

*con puré de papas.....*

### **Lenguado roquefort con puré Duquesa**

**Lenguado plancha con rúcula y cherry**

**Lenguado a la crema con champignon**

*y papas rústicas*

### **Lenguado con crema de camarones**

*y papas rústicas*

### **Salmón rosado del Pacifico**

*plancha con rúcula y cherry*

### **Salmón rosado roquefort**

*con pure Duquesa.....*

### **Salmón rosado del Pacifico a la crema**

*con champignon y papas rústicas*

### **Salmón rosado del Pacifico con crema**

**de camarones con papas rústicas**

### **“Super Chupin” de pescado**

*salmón rosado, Lenguado, arvejas, alcaparras, morrón Merluza, Mejillones ½ valva, abadejo con papas naturales*

### **Spaghettis con salsa de mariscos**

*(para 1 pers)*

*mejillones, almejas, camarones, calamar,*

*Langostinos .cayo de vieyra*

*. mejillones media valva*

## Salsas

*Tuco .....*

**Ñoquis de Papa**  
**Raviolones de verdura y pollo**  
**Sorrentinos verdes**  
**de calabaza y muzzarella**  
**Sorrentos rellenos de**  
**jamón y queso**

*Blanca y tuco*.....  
*Crema*.....  
*Crema y tuco* .....

*Gratinados con salsa crema*.....

*4 quesos*.....

*Bolognesa*.....

### **Parissien**

*con crema, jamón, champignon, pollo, gratinados*

## Ensaladas

**Hasta 3 ingredientes** .....

**Mas de 3 ingredientes** .....

### **Ingredientes:**

*Mix de lechugas, tomate, zanahoria,*  
*rúcula, ajo, papa hervida,*  
*huevo, arroz, repollo, cebolla y apio.*

## Adicionales (solo para ensaladas)

*Aceitunas negras* .....

*Aceitunas verdes* .....

*Champignones* .....

*Tybo* .....

*Parmesano* .....

*Pollo* .....

*Roquefort* .....

*Manzana* .....

## Guarniciones

### y Porciones

**Puré de papas**.....

**Papas fritas** .....

**Batatas Fritas** .....

**Huevos fritos (1)** .....

## Bebidas

**Gaseosa “Línea Coca Cola”**.....

**Agua mineral ½ litro** .....

**Aguas saborizadas** .....

**Jugo exprimido** .....

**LATA Heineken “473cc”** .....

**LATA Imperial “473cc”** .....

**LATA Imperial Stout “473cc”** .....

**Cerveza Imperial 1000cc** .....

**Cerveza Imperial Stout 1000cc** .....

**Cerveza Heineken 1000cc** .....

## Postres

**Manjar** *cheesecake de Maracuya.*

*(receta de la casa)*

**Mousse** *(casero de chocolate Aguila) .*

**Mousse de Menta y Chocolate**

**Tiramisú** *(casero exquisito!!!) ....*

**Cheesecake de frutos rojos** .....

**Chocotorta** .....

**Flan solo** *(casero)*.....

**Budín de pan solo** *(c/ pasas y banana)*....

**Queso y Dulce**.....

**Brownie con helado**.....

**Frutillas con Crema**.....

**Ensalada de Frutas**.....

**Guarnición de crema** .....

**Guarnición de dulce de leche** .....

**Café**

## Postres Helados

**Almendrado** *(con trocitos de almendras) .....*

**1 Bocha de helado** .....

**2 Bochas de helado** .....

**Mixto 3 gustos** .....

*Gustos a elegir: crema, chocolate, dulce de leche*

*frutilla, limón, )*

**Almendrado con Charlotte caliente** .....

**Crumble de Manzana con helado**

*de Americana* .....

**Acompañe y disfrute estos postres  
con un buen trago . Solicite carta.**

*Sr cliente, en caso de que usted traiga su torta de cumpleaños  
Cubierto 50\$*