

Entradas

Escabeche de Calamar

Langostinos Empanados

*rebozados con semillas de lino sobre
hojas verdes, couillons, 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

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.....

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,*

jamón, queso y Maíz Tostado)

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

Ñoquis de Papa

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 Pacífico

plancha con rúcula y cherry

Salmón rosado roquefort

con pure Duquesa.....

Salmón rosado del Pacífico a la crema

con champignon y papas rústicas

Salmón rosado del Pacífico 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

Blanca y tuco.....

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

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

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

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 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\$*