



BODEGÓN & VERMUTERIA

PARA EL VERMOUTH

Caricias de La Abuela \$ 900

Bocaditos de harina de maíz frito con dips de salsas de queso fundido, criolla y picante receta original Daniela Giménez.

Platito vermutero \$ 950

Aceitunas, cebollitas, pickles y pepinillos en vinagre.

Platito de bondiola y Roquefort \$ 1600

con nuez y aceitunas.

Plato de fiambres y quesos \$ 4200

(Para 2 o 3 personas)

Bondiola estacionada, jamon cocido natural, roquefort, queso ahumado, aceitunas, pepinillos y pickles en vinagre, pasas de uva y nueces.

ENTRADAS TIPICAS

Empanadas al horno de barro \$ 500

- Carne de ternera braseada.
- Capresse.
- Roquefort, panceta y ciruela.

Provoleta "La Capitana" \$ 2300

Queso provolone semi estacionado, macerado en oliva, orégano y pimentón ahumado, sellado en plancha de hierro y gratinado al horno de barro, bondiola estacionada con hojas de rúcula y tomates confitados.

Gambas al Ajillo \$ 2600

Langostinos sellados al hierro con oliva extra virgen, pimentón ahumado, y ajo en su salsa con suave picor

Langostinos rebozados \$ 2600

Langostinos fritos con dips de salsa teriyaki y salsa picante.

Hongos al Hierro \$ 2400

Hongos de selección salteados al hierro en aceite de oliva, con cherry, ajo, perejil y un toque justo de salsa de soja.

Milanesitas de Provoleta con Salsa Napolitana \$ 2100

Crocantes milanesitas de queso provolone estacionado con salsa napolitana

Rabas a la romana \$ 2450

Anillos de calamar fritos con dips de salsa alioli y salsa picante.

Falafel \$ 2000

Falafel frito con queso parmesano, tomates cherry y albahaca, acompañado con dips de salsas teriyaki y picante.

PLATOS PRINCIPALES

Pastel de papas \$ 2500

Carne de ternera braseada al horno de barro por 4 hs, cortada a cuchillo, con puré de papa, condimentado con nuez moscada, capa de queso ahumado y justo gratinado de queso parmesano.

Milanesa La Capitana \$ 2400

Clásica milanesa de ternera con papas fritas a caballo.

Milanesa napolitana con fritas \$ 3100

Milanesa con salsa napolitana, jamón cocido, muzzarella y salteado en oliva de cherry, ajo y perejil.

Bondiola de cerdo a la ciruela \$ 3400

Bondiola de cerdo sellada al hierro y cocinada en su salsa agri dulce de ciruela, mostaza y miel con guarnición de batata fritas

Bife de chorizo "Criollo" \$4200

Bife de chorizo sellado al hierro y cocinado en horno de barro acompañado de salteado de cebolla, panceta ahumada, morrones y papas fritas a caballo

PLATOS PRINCIPALES

Osobuco braseado al Malbec \$ 3600

Osobuco braseado en horno de barro, en reducción de tinto Malbec y champiñones con guarnición de batatas fritas.

Matambre de cerdo a la Pizza \$3800

Matambre de cerdo grillado al horno de barro con mozzarella y salsa napolitana, acompañado con papas fritas.

Pollo a la antigua \$3200

Cubos de pechuga fresca salteados al hierro con cebolla de verdeo en salsa de queso fundido y champiñones con guarnición de papas doradas.

Ratatouille \$ 2600

Cazuela de hierro de zucchinis, berenjenas, zanahorias, morrones y champiñones asados en horno de barro con justo gratinado de queso parmesano.

Canelones de verdura \$ 2400

Cocinados en horno de barro con mix de salsas napolitana y bechamel, y gratinado con quesos mozzarella y parmesano.

Olla del día \$ 2200

Consultar opción del día

ENSALADAS ESPECIALES

El Hecho Maldito \$ 2800

Langostinos asados al hierro, mix de verdes,
peras en reducción de tinto Malbec,
daditos de queso azul y nueces.
Sazonado con reducción de aceto y oliva.

Mediterránea \$ 2400

Cubos de queso mozzarella, tomate cherry,
albahaca fresca, mix de aceitunas,
tomates confitados y alcaparras.

Ensalada Clásica \$ 1600

Rúcula, parmesano y cherry.

PORCIONES O GUARNICIONES

Papas Fritas \$ 850

Papas Fritas a la provenzal \$ 950

Puré de Papas \$ 850

POSTRES TRADICIONALES

Vigilante \$ 1000

Combinación de dulce de batata y queso fresco de campo acompañado con nuez, pasas de uva e hilo de caramelo.
(Versión vegana con queso de almendras).

Flan mixto \$ 1000

Flan casero con dulce de leche y crema chantilly.

Charlot \$ 1150

Helado de vainilla almendrado sobre corazón de dulce de leche con nueces y dip de chocolate caliente.

Budín de pan y helado \$ 1350

Budín de pan, con suave sabor a canela y naranja, acompañado por bocha de helado de crema americana.

Frutillas con crema \$ 1400

Frutillas silvestres maceradas en almíbar de miel y azúcar morena, helado de crema americana y crema chantilly.

Ensalada de Frutas \$ 1000

Selección de frutas natural de estación con jugo de naranja exprimido, sin azúcar agregada.

Don Pedro \$ 1600

Helado de crema americana, crema chantilly, nueces y medida de whisky.

Coppa Vetturino Tiramisú (Tiramisú de Mario) \$ 1400

Postre italiano con capas de bizcocho de vainilla bañadas en café al coñac, crema mascarpone y cacao.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua con/sin gas \$ 500

Aguas Saborizadas \$ 550

Gaseosas línea Pepsi \$ 550

Sifón de soda 500ml \$ 500

Limonada c/menta y jengibre Vaso \$ 850 / Jarra \$1900

Jugo de Naranja Exprimido Vaso \$ 850 / Jarra \$1900

Jugo de Pomelo Exprimido Vaso \$ 850 / Jarra \$1900

CERVEZAS BIEN FRIAS

Stella Artois 1 Litro \$ 1900

Patagonia 710ml \$ 2100

Andes 473ml. Ipa, Rubia ó Roja \$ 750

Stella Artois 473ml. Rubia ó Negra \$ 850

Cerveza Artesanal 473ml \$ 850

APERITIVOS

SALEN EN VASO & JARRA

DE LA CASA

Evita Capitana \$ 850 / \$ 2600
Vermut Rosso, Naranja y Soda

Descamisada \$ 950 / \$ 2800
Hesperidina, Rosso, Tónica y Naranja.

Almagro Obrero \$ 1100 / \$ 2950
Amargo Obrero, Campari, Menta y Pomelo.

CLASICOS

Carpano y soda \$ 850 / \$ 2600

Punt e Mes y Tónica \$ 950 / \$ 2800

Branca & Cola \$ 1100/ \$ 2900
Fernet, Coca Cola

Americano \$ 1100/ \$ 2900
Campari, Vermut Rosso, soda.

Garibaldi \$ 1100/ \$ 2900
Campari y Jugo de naranja

Cynar Julep \$ 1100/ \$ 2900
Cynar 70, menta y pomelo

Pineral Julep
Pineral, pomelo, menta y lima

Ferrovionario
Fernet, Soda y Vermut Rosso.

COCTELS

CLASICOS Y DE AUTOR

DE LA CASA

Viva Aperol \$ 1600

Aperol, Gin, Limón, Almíbar, huevo, Angostura.

No me olvides \$ 1600

Gin, Limón, Almíbar y Malbec.

Piropos Peronistas \$ 1600

Vodka, Arándanos, Jengibre, Lima y Pomelo.

El Restaurador \$ 1600

Gin, Limón, Almíbar, Arándanos, Tónica y Pepino.

La Ahijada del General \$ 1750

Disaronno, Whisky Fireball y Bailey's.

CLASICOS

Mojito \$ 1450

Ron, Menta, Lima y Soda.

Caipirinha \$ 1450

Cachaza, Lima y Almíbar.

Gin Tonic \$ 1250

Gin, Tónica y Limón.

Negroni \$ 1300

Gin, Campari, Vermouth Rosso.

Manhattan \$ 1650

Bourbon, Vermut Rosso y Angostura.

Pisco Sour \$ 1450

Pisco, Limón, Almíbar, huevo y Angostura.

Margarita \$ 1350

Tequila, Limón, Almíbar y Triple Sec.

VINOS

TINTOS

MALBEC

Elegido Bodegas Norton \$ 2200

Cordero Piel de Lobo Mosquita Muerta \$ 2800

Luna Finca La Anita \$ 2600

Amalaya Bodegas Colomé \$ 3600

Juan Benegas Bodegas Benegas \$ 3300

Perro Callejero Mosquita Muerta \$ 3800

D.O.C Bodegas Norton \$ 3900

Benegas Estate Bodegas Benegas \$ 4600

Finca La Anita Finca La Anita \$ 4800

La Brava "Lote Especial" Colomé \$ 5800

Finca La Linda Luigi Bosca \$ 7400

Altura Bodegas Norton \$ 6800

Luigi Bosca Luigi Bosca \$ 10.600

Sangre D.O.C Luigi Bosca \$ 22.000

VINOS TINTOS

DE CORTE (BLEND)

Vistalba Corte C Bodegas Vistalba \$ 4600

Gran Corte Finca La Anita \$ 5800

Sapo de Otro Pozo Mosquita Muerta \$ 7600

Mosquita Muerta Mosquita Muerta \$ 10.500

Vistalba Corte B Bodegas Vistalba \$ 10.000

Lote Negro Bodegas Norton \$ 9800

CABERNET SAUVIGNON

Elegido Bodegas Norton \$ 2200

Cordero Piel de Lobo Mosquita Muerta \$ 2800

Luna Benegas Bodega Banegas \$ 3300

Finca La Linda Luigi Bosca \$ 7800

Luigi Bosca Luigi Bosca \$ 10.600

CABERNET FRAC

Tomero Bodegas Vistalba \$ 3800

Benegas Estate Bodegas Benegas \$ 4600

Altura Bodegas Norton \$ 6800

VINOS

BLANCOS, ROSADOS & ESPUMANTES

BLANCOS

Amalaya Torrontés Bodegas Colomé \$ 3200

Clara Benegas Chardonnay Bodegas Benegas \$ 3300

Finca La Anita Sauvignon Blanc Finca La Anita \$ 4800

Elegido Chardonnay Bodegas Norton \$ 2200

Norton Cosecha Tardía Bodegas Norton \$ 2400

ESPUMANTES

Norton Extra Brut Bodegas Norton \$ 2800

Progenie III Extra Brut Bodegas Vistalba \$ 4100

Cosecha Especial Extra Brut Bodegas Norton \$ 4600

ROSADOS

Luna Malbec Rosé Finca La Anita \$ 2600

Carmela Benegas Cabernet Franc Bodegas Benegas \$ 3300

SHOTS & MEDIDAS

MEDIDA DE LA CASA

1,5 Onzas

WHISKY

Jameson \$ 1300

Johnnie Walker Red label \$ 1300

Johnnie Walker Black label \$ 1950

Jim Beam \$ 1650

Chivas Regal 12 años \$ 2350

Jack Daniels \$ 3600

LICORES

Tía María \$ 850

Bailey's \$ 1100

Borghetti \$ 1350

Averna \$ 1350

Disaronno (Amaretto) \$ 1800

Amarula \$ 2200

Drambuie \$ 2550

DESTILADOS

Corralejo Reposado Tequila \$ 3500

Appleton Estate Reserve Ron \$ 1700

Hendrick's Glin \$ 4450

1616 Plisco Peruano \$ 1600