

# Comidas de mar

## ★★ LOS PREFERIDOS ★★

¡¡No te lo podés perder!!

PORCIONES:	GRANDE	MEDIA	CHICA
Rabas a la romana	\$16400	\$11700	\$7900
Cornalitos fritos	\$8800	\$5700	
Calamarettis a la romana	\$	\$	
Mejillones a la provenzal	\$15000		
Calamares a la provenzal	\$7600		

**ADICIONAL DIP** prov. / barb. / alioli \$500



### EL MEJOR ALMUERZO



**SOLO MEDIODIA**

Filet de merluza  
con puré de  
papa y verdeo

Spaghe-ttis en  
salsa de  
mejillones y  
calamar

Arroz azafranado,  
calamar, morrón  
y cebolla

**\$4500**

Omelette de  
vegetales y  
calamar con fritas

Ensalada de kani-  
kama, rucúla, lechuga,  
mozzarella y croutons



### HORARIOS Y MEDIOS DE PAGO



# Jueves a Domingo: Delivery: 12:00 a 15:00hs.

Salón: 12:00 a 14:30hs (Cierre 15:30hs).

# Martes a Domingo: Delivery: 19:30 a 23:30hs.// Salón: 19:30 a 23:15hs (Cierre 00:15hs)

**“CONSULTAR DESCUENTO SOLO EFECTIVO”**

Debito-Transferencia MP

Hasta 15 cuadras sin cargo- Adic/Envío \$500.(Consultar zona)

Consultar feriados,  
descorche y tortas.

# Comidas de mar



E N T R A D A S	★ <b>Copa de Camarones</b> .....	<b>\$12300</b>
	Camarones, apio, manzana verde, palmitos, salsa golf.	
	★ <b>Bastones de Kani-kama 6u</b> .....	<b>\$8200</b>
	Fritos con papas españolas y dip de barbacoa.	
	★ <b>Langostinos Rebozados 8u / 10u</b> .....	<b>\$11500</b>
	Fritos con papas españolas y dip de alioli.	
	★ <b>Tortilla Española</b> .....	<b>\$8800</b>
Papa, morrón, cebolla, huevo y chorizo colorado.24cm (Sin chorizo \$8000)		
★ <b>Bastones de Mozzarella 7u</b> .....	<b>\$8200</b>	
Fritos con papas fritas y dip alioli.		
★ <b>Croquetas de Merluza 6u</b> .....	<b>\$8200</b>	
Fritos con papas fritas y dip alioli.		
★ <b>Ensalada de Mariscos</b> .....	<b>\$9800</b>	
Mix de mariscos, rúcula, lechuga, tomate, mozzarella y aceitunas.		



## TAPEO



PARA 3 PERSONAS \$46000  
 PARA 5 PERSONAS \$72.000

- ★ Rabas    ★ Cornalitos
- ★ Calamares a la provenzal
- ★ Papas fritas    ★ Empanadas de mar
- ★ Croquetas de merluza    ★ Langostinos rebozados
- ★ Bastones de mozzarella    ★ Mejillones a la provenzal

# Comidas de mar



## PRINCIPALES

**Paella de Mariscos:** Arroz c/azafrán, almejas, calamares, mejillones, langostinos, berberechos, morrón, aceite de Oliva y fumet de pescado.  
para 1 \$11900 para 2 \$23000

**Arroz con calamares:** Arroz azafranado morrón, cebolla y calamares(condimentados). \$8700

**Chow fan:** Colchón de arroz con un Mix de vegetales salteada en salsa de soja camarones y pollo. \$8200

**Gambas al ajillo:** Langostino pelados, ajo, oliva, vino blanco y pimentón con papa españolas. \$12600

**Cazuela de Mariscos:** Mix de mariscos, todo en salsa de tomate con morrón, cebolla y vino.

Para 1 \$13100 2 \$25500

**Spaghetti:** Spaghetitis en un mix de crema y salsa blanca con camarones y champignon. \$8700

**Chow mien:** Spaghetitis con un mix de vegetales salteada en salsa de soja, camarones y pollo. \$8200

**Pizza de pulpo:** 8 porciones salsa de tomate, mozzarella, pulpo y champignon. \$ 19000

### ELEGIS VOS...

- ★ **Merluza Calamaro:** Harina o pan rallado y guarnición elecc. S/salsa \$7800 c/salsa \$8500
- ★ **Salmón Calamaro:** Grille o horno y guarnición elecc. Sin salsa \$23000 con salsa \$23700
- ★ **Merluza a la pizza:** Filet rebozado, salsa, mozzarella, aceitunas y guarnición elecc. \$8800
- ★ **Lenguado a la Fiorentina:** Lenguado gratinado con salsa blanca y espinaca con guarnición elecc. \$9800
- ★ **Trucha patagónica:** Cubierta de zanahoria y cebolla glaseadas acompañada de papas gratinadas. \$11500
- ★ **Trucha Pat. Salmonada:** Grille y horno. Con guarnición elección. Sin salsa \$15300 / Con salsa \$16000

**SALSA:** verdeo-  
puerro-  
roquefort-  
champignon.  
**GUARNICIONES**  
Puré de  
papa/calabaza/  
mixto- Papas  
rusticas- Fritas-  
Ensalada mixta.

# Comidas de mar

EMPANADAS			
Salmón	Mariscos	Gallega	Atún
			
Salmon Cebolla Hinojo	Mix mariscos Salsa tomate	Sardina Atún- Huevo Morrón Cebolla	Atún Huevo Morrón Cebolla
\$2500	\$2100	\$2100	\$2100

## FUERA DEL MAR

### OTRA OPCIÓN PARA DEGUSTAR

#### ★ Bondiola a la cerveza negra:

**\$11500**

Prepara con cerveza negra, miel y mostaza con papas rusticas.

#### ★ Wok de lomo y vegetales: \$8700

Mix de vegetales, lomos salteados con semillas de sésamo con puré de papa.

#### ★ Lomo a la pimienta negra: \$13700

Lomo preparado con pimienta negra con fritas y criolla.

### SANDWICHES:

★ SALMÓN: salmón ahumado feteado, tomaste deshidratados, huevos, rucúla, queso crema y pan tostado. **\$13200**

#### ★ Suprema crispy: \$6800

Menú infantil, suprema de pollo con guarnición a elección y Huevo frito.

#### ★ Huevos rotos: \$5600

Dos huevos fritos sobre colchón de papas fritas y tiras de jamón serrano.

#### ★ Sorrentinos: \$7100

Rellenos de jamón y queso en salsa filetto o mixta.

★ BONDIOLA: bondiola a la cerveza negra, rúcula, cebolla glaseada, queso crema, pan de papa, dip de criolla acompañado de batatas. **8700**

# Comidas de mar

## GUARNICIONES

- ★ PURE DE PAPA, CALAB. O MIXTO \$3000
- ★ PAPAS FRITAS \$3500
- ★ ENSALADA MIXTA \$3000
- ★ PAPAS RUSTICAS \$3500

## MENÚ DE TEMPORADA

- ★ **ENSALADA DE KANI-KAMA:**  
Lechuga, rucúla, kani-kama, croutons, palmitos y dip caesar. **\$8700**
- ★ **ENSALADA DE ATÚN:** Cebolla morada, croutons, lechuga, tomate, huevo duro, mozzarella, atún y dip caesar. **\$9800**

## POSTRES

### ALGO DULCE PARA EL FINAL O PARA LLEVAR

CAFÉ / TÉ: \$1300

- ★ **TIRAMISU:** vainillas sobre crema de queso, café y lluvia de chocolate amargo **\$5400**
- ★ **BAILEYS CON AMERICANA:** helado de americana con baileys de elaboración propia, amerettis y cubanitos **\$6500**
- ★ **FLAN CASERO:** acompañamiento de dulce de leche, crema o mixto **\$4600 / \$3900 solo.**
- ★ **BOMBON ESCOSES:** helado de crema y chocolate con centro de dulce de leche bañado en chocolate. **\$3700**
- ★ **CHEESE CAKE:** tarta de queso sobre base de galletitas oreos salsa de frutos rojos. **\$5400**

¡CONSULTA TRAER TORTA DE CUMPLEAÑOS!

Página 5 de 6

# Comidas de mar

## BEBIDAS

## CERVEZAS

Agua sin gas 500ml	\$1300	Lata 473ml imperial-stella-quilmes	\$2900
Agua con gas 500 ml	\$1500	Cerveza 1lt	\$4900
Agua saborizada 500ml	\$1500	Coronas 710ml	\$4900
Lata de gaseosa 354ml	\$1500		
Gaseosa 500ml	\$1900		
Gaseosa de 1lt "salón"	\$3500		
Gaseosa 1,50lt "Delivery"	\$3500		

## VINOS



¡CONSULTA TRAER TU VINO Y DESCORCHE!

### ★ BLANCOS ★

<b>FUEGO NEGRO</b> chardonnay-viognier-viog. Dulce	\$4600
<b>LA IRIDE</b> chardonnay- chard. Dulce	\$6200
<b>NORTON</b> cosecha tardía dulce	\$4900
<b>SANTA JULIA</b> chenin dulce	\$6600
<b>COPA DULCE</b> Norton	\$2500

### ★ TINTO ★

<b>RUTINI TRUMPETER</b> malbec	\$10900
<b>FUEGO NEGRO</b> malbec-cabernet	\$4600
<b>CORDERO C/PIEL DE LOBO</b> malbec-cabernet	\$6900
<b>LA IRIDE ORO</b> malbec	\$8100
<b>LA IRIDE CASA</b> malbec pingüino	\$3900
<b>LA IRIDE CASA</b> malbec ½ pingüino	\$1900

### ★ ROSE ★

<b>RUCA MALEN AIME</b>
Seco símil dulce
\$6500
<b>NORTON</b>
Cosecha tardía
\$4900