

# Comidas de Mar



## LOS PREFERIDOS



Los más elegidos... no te los podés perder!

### Porción grande

### 1/2 porción

*. Rabas a la romana	\$2100	*. Rabas a la romana	\$1400
*. Cornalitos fritos	\$1200	*. Cornalitos fritos	\$800
*. Calamarettis a la romana	\$1800	*. Calamarettis a la romana	\$1150
*. Mejillones a la provenzal	\$1250		
*. Calamares a la provenzal	\$900		

🍷 Adic. Provenzal/Barbacoa/AlìOli \$120

"El mejor almuerzo: "Menues ejecutivos con bebida y postre"

Filet de Merluza con puré  
de papa y verdeo

Ensalada de KaniKama,  
Con rúcula, lechuga,  
Muzzarella y Crutones

Spaguettis c/salsa  
de mejillones y  
calamares

Plato solo : \$750  
Ejecutivo: \$1200

Arroz azafranado con  
calamar, morron y  
cebolla

Omellete de Vegetales y  
calamar con papas fritas

\*Bebidas: Lata de Gaseosa 354 cc.  
\*Postres: Flan o Bombon Escoces

## ★ MEDIOS DE PAGO ★

# Efectivo # Tarjeta de Débito #Codigo Qr (10% recargo)

Radio de entrega hasta 15 cuadras sin cargo // Adicional envío \$120 (consultar zona).

"Precios sujetos a modificación sin previo aviso"

# Comidas de Mar



ENTRADAS

- **Copa de Camarones**  
Camarones, apio, manzana verde, palmitos y salsa golf
- **Bastones de kaniKamas 6. und.**  
Bastones de KaniKama Apanados y fritos.  
Acompañado con papas fritas y salsa barbacoa
- **Langostinos rebozados**  
8 o 10 langostinos acompañados con papas españolas y dip Ali Oli.
- **Tortilla Española.** Morrón, cebolla, papa, huevo y chorizo colorado.
- **Bastones de muzzarella.** 5 unid con salsa barbacoa.
- **Croquetas de Merluza 6 unid**  
acompañadas con papas fritas y dip Ali Oli
- **Ensalada de Mariscos**  
Mix de mariscos, rúcula, lechuga, bastones de mozzarella, aceitunas y tomates

\$1100

\$900

\$1350

\$1000

\$1000

\$1000

\$1200

## TAPEO



Los mejores 9 Ingred. para una picada!!!

Para 3 Pers.

\$4500

Para 5 Pers.

\$6800

- Calamares a la Provenzal
- Bastones de Muzzarella
- Croquetas de Merluza
- Empanaditas de Mar
- Cornalitos
- Langostinos Rebozados
- Papas Fritas
- Mejillones a la Provenzal
- Rabas

3 unid.

5 unid.

3 unid.

5 unid.

3 unid.

5 unid.

3 unid.

5 unid.

Cubierto



\$150

# Comidas de Mar



## PRINCIPALES

<b>Paella</b> Arroz con azafrán, calamares, langostinos, almejas, mejillón pelado, berberechos, mejillón media valva, arvejas, aceite de oliva, fumet de pescado y morrones *para 1/**para 2	<b>\$1500//\$2800</b> * **	<b>Cazuela de Mariscos</b> Calamares, langostinos, almejas, mejillón pelado, berberechos, mejillón media valva, arvejas, aceite de oliva y fumet de pescado, todo en salsa de tomate con morrones, cebolla y vino blanco *para 1/**para 2	<b>\$1600//\$3000</b> * **
<b>Spaghetti</b> Spaghetti con salsa de champignon y camarones	<b>\$1100</b>	<b>Chow Fan</b> Mix de vegetales salteados, en salsa de soja, con camarones y bastones de pollo, todo sobre colchón de arroz	<b>\$900</b>
<b>Chow Mien</b> Mix de vegetales salteados, en salsa de soja, con camarones y bastones de pollo, todo sobre mezclado con spaghetis	<b>\$1100</b>	<b>Pizza de Pulpo y Champignones</b> Pizza con salsa de tomate, mozzarella, pulpo y champignon salteados	<b>\$1700</b>
<b>Arroz con Calamares</b> Arroz con azafrán, calamares y verduras	<b>\$1100</b>	<b>Gambas al Ajillo</b> Langostinos pelados, ajo, aceite de oliva, vino blanco y pimentón español, acompañado con papas españolas.	<b>\$1700</b>

- |   |   |   |
|---|---|---|
| ★ <b>Merluza Calamaro.....</b><br>Merluza rebozada y guarnición a elección.   | Sin salsa    Con salsa<br><b>\$1150/ \$1300</b> | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;">                     ☆ <b>Salsas</b> ☆<br/>                     *Champignon<br/>                     *Puerro<br/>                     * Roquefort<br/>                     * Verdeo                 </div>  |
| ★ <b>Merluza a la Pizza.....</b><br>Filet de merluza Apanado ,con salsa de tomate , mozzarella , aceitunas y guarnición a elección    | <b>\$1450</b>                                   |   |
| ★ <b>Trucha Patagónica al Gratin.....</b><br>Trucha patagónica con cebollas y zanahorias glaseadas, acompañadas con papas gratinadas. | <b>\$1700</b>                                   |   |
| ★ <b>Salmón Calamaro.....</b><br>Grillé o al horno, combinado con salsa y guarnición a elección (Tiempo de cocción: 40 minutos)       | Sin salsa    Con salsa<br><b>\$2600/\$2750</b>  | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;">                     ☆ <b>Guarniciones</b> ☆<br/>                     * Papas fritas<br/>                     * Papas Rusticas<br/>                     * Ensalada Mixta<br/>                     * Puré de papa/ calabaza o mixto                 </div> |
| ★ <b>Lenguado a la Fiorentina.....</b><br>Lenguado gratinado con salsa blanca y espinaca Guarnición a elección.                       | <b>\$1500</b>                                   |   |

# Comidas de Mar



## ★ FUERA DEL MAR ★

Otras opciones si no querés comida de mar...

- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| #1. Bondiola a la Cerveza Negra                                     | \$1350 | #4. Huevos Rotos   | \$850  |
| Bondiola cocida en cerveza negra, miel y mostaza con papas rústicas |        | 2 huevos fritos, papas fritas y jamón serrano                                      |        |
| #2. Sorrentinos   | \$900  | #5. Medallones de Pollo  | \$950  |
| Sorrentinos de jamon y queso con salsa filetto o mixta.             |        | 2 Medallones de pollo con guarnicion a eleccion.                                   |        |
| #3. Lomo a la pimienta negra  | \$1750 | #6. Wok de lomo y Vegetales  | \$1300 |
| Lomo a la pimienta negra, acompañado de papas fritas.               |        | Salteado de lomo con vegetales y semillas de sesamo, acompañado con pure de papas. |        |

S  
A  
N  
D  
W  
I  
C  
H  
E  
S

### • De Salmon: \$1300

Salmón ahumado (feteado), tomates deshidratados, rúcula, huevo y queso crema (en pan).

Tiempo de cocción: 35 min.

### • De Bondiola: \$1250

Bondiola a la cerveza negra, rucula, queso crema y salsa criolla (en pan).

## EMPANADAS

\*De Atún: Atún, huevo duro, morrones y cebolla

\*Gallega: Atún, huevo duro, morrones, cebolla y sardina

\*De Mariscos: Calamares, camarones, almejas, mejillones, pulpo, berberechos y salsa de tomate

\*De Salmón: Salmón, cebolla e hinojos

C/U \$200 (Tiempo de cocción: 35 min)

**DOCENA: \$2200**



# Comidas de Mar



## ★ GUARNICIONES ★

El mejor acompañamiento!

- Papas Fritas \$500
- Papas Rústicas \$500
- Ensalada Mixta \$500
- Puré de Papa, Calabaza o Mixto \$500

### Nuestro menú de Temporada!

- \*ENSALADA DE KANIKAMA: Lechuga, rúcula, kanikama, croutons, palmitos .....\$ 850
- \*ENSALADA DE ATÚN: Lechuga, tomate, huevo duro, cebolla morada, croutons, muzzarella y atún .....\$850
- \*ENSALADA DE MARISCOS: mix de mariscos, rúcula, lechuga, muzzarella, aceitunas y tomates ..... \$ 1200
- \*\*Pejerrey al limon con papas al ajillo\*\* ..... \$1400**

## BEBIDAS

Agua sin gas 500 ml .....	\$	150
Agua con gas 500 ml .....	\$	180
Agua Saborizada 500 ml .....	\$	180
Gaseosa 1.75 litro (delivery).....	\$	400
Gaseosa 354 ml. ....	\$	200
Gaseosa litro (salon) .....	\$	350
Cerveza lata Stella/Imperial .....	\$	300
Cerveza de 1 litro .....	\$	600

# Comidas de Mar



## POSTRES!

Algo dulce para el final!

Café/Té...\$150

- Tiramisú: \$500  
Vainillas sobre una crema de quesos, crema, café y una lluvia de chocolate amargo
- Baileys con Americana: \$600  
(Helado de crema americana con baileys de elaboración propia y amarettis)
- Cheese Cake: \$500  
Tarta de queso sobre base de galletitas oreo C/salsa de frutos rojos.
- Flan Casero: \$350 solo // \$400 c/adic.  
(Flan casero con dulce de leche, crema o mixto)
- Bombon Escoces: \$350  
(Helado de crema y chocolate con centro de dulce de leche bañado en chocolate)

## VINOS

B  
L  
A  
N  
C  
O

Ampakama Fuego Negro Chardonnay .....	\$ 750
Ampakama Fuego Negro Viognier Dulce Natural .....	\$ 750
Norton Cosecha Tardia .....	\$ 800
La Íride Chardonnay / Chardonnay Dulce .....	\$ 750
Copa vino blanco Norton (dulce).....	\$ 350

R  
O  
S  
É

Ruca Malen Aimé (rosado) .....	\$750
Norton Cosecha tardia (rosado).....	\$900

T  
I  
N  
T  
O  
S

Ampakama F. Negro Malbec/Cab. Sauvignone.....	\$750
Bianchi Don Valentin Lacrado .....	\$800
Cordero con piel de lobo Malbec/Cab. Sauvignone.....	\$800
La Íride "oro" Malbec .....	\$1100
La Íride Malbec "de la casa" (Pingüino) .....	\$650
Copa de vino de la casa (La Íride Malbec) .....	\$250

