



ENTRADAS / STARTS

CAMARONES AL AJILLO GARLIC SHRIMPS	7 \$
CARPACCIO DE ATUN TUNA FISH CARPACCIO	7 \$
TABLA DE QUESOS CASEROS HOMEMADE CHEESE BOARD <ul style="list-style-type: none">• QUESO CURADO, QUESO CURADO PICANTE, MOZZARELLA Y RICOTTA• CURED CHEESE, SPICY CURES CHEESE, MOZZARELLA AND RICOTTA	9 \$
ENTRADA VEGETARIANA / VEGETARIAN START <ul style="list-style-type: none">• BERENJENAS, ZUCCHINI Y CHILTOMAS ASADOS Y MARINADOS CON ACEITE DE OLIVA, VINAGRE Y AJO. TOMATES SECOS Y ENSALADA DE PAPAS• GRILLED EGGPLANTS, ZUCCHINI AND PEPPERS MARINATED WITH OLIVE OIL, VINEGAR AND GARLIC. DRY TOMATOES AND POTATOES SALAD	7 \$
ENSALADA CAPRESE / CAPRESE SALAD <ul style="list-style-type: none">• CON MOZZARELLA CASERA• WITH HOMEMADE MOZZARELLA	6 \$
WIFI: quesorico	TIPO DE CAMBIO : 1\$ = 36 C\$



PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

TAGLIATA DI MANZO

23 \$

- FILETE DE RES ASADO Y REBANADO (COCION VUELTA Y VUELTA)
- BEEF TENDERLOIN GRILLED AND SLICED (DONENESS RARE)

TAGLIATELLE ALLA "CARBONARA"

13 \$

- TOCINO CASERO, HUEVO, CREMA Y PIMIENTA NEGRA.
- HOMEMADE BACON, EGG, FRESH CREAM AND BLACK PEPPER

LASAÑA CLASICA / CLASSIC LASAGNA

12 \$

GNOCCHI PESTO

11 \$

TAGLIATELLE CON SALSA BOLOÑESA

TAGLIATELLE BOLOGNESE

11 \$

RAVIOLI MANTEQUILLA

BUTTER RAVIOLI

12 \$

* TAMBIEN OFRECEMOS

PASTA SIN GLUTEN

* WE ALSO OFFER

GLUTEN FREE PASTA

POSTRE / DESSERT

TIRAMISU HELADO / ICE CREAM TIRAMISU

5 \$



BEBIDAS / DRINKS

AGUA / WATER	1 \$
COCA COLA	1 \$
CANADA DRY (CLUB SODA)	1,5 \$
CAMBUCCHA (BY LIVENUTRITIONAL)	4,5 \$
CERVEZA / BEER (TOÑA / VICTORIA CLASICA)	1,8 \$
CHELADA	2 \$
FLOR DE CAÑA 5 AÑOS (TRAGO/SHOT)	2 \$
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS (TRAGO/SHOT)	2,5 \$
NICA LIBRE (5 AÑOS)	3 \$
NICA LIBRE (7 AÑOS)	3,5 \$



VINOS / WINES

ARGENTINA (FINCA LAS MORAS)

BT. COPA/GLASS

PINOT GRIGIO (BLANCO/WHITE)

18 \$ 4 \$

CABERNET SAUVIGNON

18 \$ 4 \$

MALBEC

18 \$ 4 \$

CALIFORNIA (INDIGO EYES)

MERLOT

27 \$ 5,5 \$

PINOT NOIR

27 \$ 5,5 \$

CALIFORNIA (MURPHY GOODE)

PINOT NOIR

39 \$