

ESTE MENÚ PUEDE SUFRIR MODIFICACIONES DURANTE LA APERTURA
APERTURA ESTIMADAS: 14 DE MARZO DEL 2025.

CLÁSICO ORIENTAL

2 copas de vino Don Prospero
+ 2 picadas + 1 café

\$ 1500

BANQUETE RIOPLATENSE

3 copas de vino Reserva + 1 picada
+ 1 principal + 1 postre + 1 café

\$ 2200



PICADAS

HONGOS CRIOLLOS \$ 310

Hongos frescos salteados, queso parmesano y criolla cocida.

Sautéed fresh mushrooms, Parmesan cheese, and cooked criolla salsa.

TREMENDAS MOLLEJAS \$ 410

Cocinadas al "Prosecco", acompañadas con puré de manzana al horno y rucula chiffonade.

Cooked in "prosecco," Served with baked apple purée and chiffonade arugula.

TARTAR DE ROCHA \$ 380

Tartar de camarones de Rocha y pan chato.

Shrimp tartare from Rocha with flatbread

CROQUETAS \$ 310

4 UNIDADES

Croquetas de queso provolone y bechamel con alioli ahumado.

Provolone cheese and béchamel croquettes with smoked aioli

LOS PRINCIPALES

CHIVITO \$ 650

El famoso sandwich: Pan casero, lomo, jamón, muzarella, bacon, lechuga y tomate. Acompañado de papas fritas caseras.

A classic made with tannat bread, filled with tender meat, ham, and other delicious ingredients; an experience you can't miss.

PASTA DE LA ABUELA \$ 540

Cappelletti caseros con salsa del día.

Homemade cappelletti with the sauce of the day.

CORTE DEL DÍA \$ 840

Bife ancho a la plancha de hierro con puré ahumado de zapallo y morrón.

Grilled ribeye, served with a daily side dish that enhances the flavors of the meat and provides perfect balance.

ENSALADILLA \$ 530

Mix de verdes, quinoa, calabaza asada, cherrys, palta y huevo.
+ Pollo o Camarón \$120

Mixed greens, quinoa, roasted pumpkin, cherry tomatoes, avocado, and egg.
+ Chicken or shrimp \$120

CITY WINERY



PIZZORNO

PARA COMPARTIR TRADICIÓN

GRAMAJO \$ 590

Papas caseras fritas, cebolla caramelizada, jamón, huevo y crema.

Homemade fried potatoes, caramelized onions, ham, egg, and cream.

MILA REQUENA \$ 670

Milanese de cuadril cortada en tiras, acompañada de tortilla de papa y huevo, servida con alioli.

Breaded beef sirloin cut into strips, served with potato and egg tortilla, paired with aioli.

EMPANDAS AL HORNO \$ 590

4 uni. Contiene dos de carne cortada a cuchillo y dos de verduras asadas.

4 pcs.. Contains two with hand-cut meat and two with roasted vegetables.

TRES CORTES \$1490

Una selección premium de tres cortes: cordero, entraña de res y ojo de bife. Servido con chimi, verduras asadas y pan casero.

*Flight 3 vinos +\$600

A premium selection of three cuts: lamb, beef skirt, and ribeye. Served with chimichurri, roasted vegetables, and homemade bread.

*Flight of 3 wines +\$600."

TENTACIÓN URUGUAYA

CÍTRICO \$ 290

Clásico postre uruguayo, servido con dulce de leche.

Classic Uruguayan dessert, served with dulce de leche.

TARTA DE CHOCOLATE \$ 390

Tarta húmeda de chocolate con salsa de frutos rojos.

Served with cream ice cream

LA SOBREMESA

CAFE EXPRESO \$90

CAFÉ AMERICANO \$105

CORTADO \$150

TÉ \$120



PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$ 390

Rellenos de nuestro propio dulce de leche receta de la familia.

*Helado de banana +\$90

Filled with our family recipe dulce de leche.

*Banana ice cream +\$90

DE NUESTRO ALMACÉN

Cookies con chips de chocolate \$110

Alfajor de maicena \$90

Trufa de chocolate (x2) \$70

CITY WINERY



PIZZORNO