

|  |         |
|--|---------|
| <p>U <b>Picada para 2</b><br/>Jamón cocido natural, jamón crudo, pastrón casero, salame, longaniza, trufitas crocantes de queso, variedad de quesos, lever, mix de olivas, pickles, frutos secos, maní japonés y pan artesanal.</p>  | \$ 3500 |
| <p>U <b>Tapeo para 2</b><br/>Tortilla de papas, mini brochettes de caprese, albondiguitas de carne, salchichitas con reducción de malbec, rabas, tequeños fritos, trufas de morcilla al malbec y ron, trufas de chorizo, morroncitos asados, acompañado de dips con salsas de la casa y pan artesanal.</p> | \$ 3800 |
| <p>U <b>Tabla de papas bravas</b><br/>Papas bastón con salsa picante de la casa.</p>   | \$ 700  |
| <p>U <b>Tabla de papas americanas</b><br/>Papas bastón, queso cheddar, bacon crocante y verdeo.</p>  | \$ 800  |
| <p>U <b>Tabla de papas Bonarda</b><br/>Papas bastón, salsa bonarda, ciboulette, lluvia de jamón y nueces picadas.</p>  | \$ 1000 |
| <br><b>Woks:</b>   |         |
| <p>U <b>Vegetales</b><br/>Mix de vegetales salteados, opcional con arroz.</p>  | \$ 1100 |
| <p>U <b>Pollo</b><br/>Mix de vegetales salteados con tiras de pollo, opcional con arroz.</p>   | \$ 1200 |
| <p>U <b>Cerdo</b><br/>Mix de vegetales salteados con cerdo, opcional con arroz.</p>  | \$ 1200 |
| <p>U <b>Pescado blanco</b><br/>Mix de vegetales salteados con pescado de estación, opcional con arroz.</p>   | \$ 1300 |
| <br><b>Ensaladas:</b>  |         |
| <p>U <b>Caesar</b><br/>Mix de hojas verdes, pollo grillado, crutones, parmesano y aderezo caesar.</p>  | \$ 1100 |
| <p>U <b>Bonarda</b><br/>Rúcula, zanahoria rallada, tomates, salsa bonarda, queso crema, apio fresco y nueces.</p>  | \$ 1300 |



- Pollo al verdeo\*** \$ 1300  
 Pollo grillado con salsa de verdeo y crema de leche.
- Solomillo al Malbec\*** \$ 1600  
 Medallones de solomillo cocidos al horno en oliva y reducción de vino Malbec.
- Lomo a la pimienta\*** \$ 2100  
 Medallones de lomo sellados, cocidos en reducción de vino tinto y crema de leche, cubiertos de pimienta molida y en grano.
- Lomo Bonarda\*** \$ 2100  
 Porción de lomo sellado, cubierto de panceta ahumada, acompañado de salsa de crema de leche.
- Papillote de mar\*** \$ 1600  
 Pescado blanco cocido al vino blanco sobre colchón de vegetales, especiado con finas hierbas.

**\*Acompañamientos a elección incluidos en nuestros platos:**

- Papas rústicas ahumadas.
- Batatas fritas.
- Timbal de arroz primavera.
- Mix de hojas verdes.

**Pastas:**

- Raviolones de ricota y queso\*\* \$ 1200  
 Raviolones rellenos de ricota magra y queso.
- Raviolones de ricota, queso y verdura\*\* \$ 1200  
 Raviolones rellenos de ricota magra, queso y espinaca.
- Fideos al huevo\*\* \$ 1000  
 Fideos al huevo tipo cinta.

**\*\*Salsas a elección incluidas en nuestras pastas:**

- Filetto.
- Rosa.
- Blanca.



## Empanadas gourmet

U Asado / Bondiola caramelizada / Caprese. \$ 330

## Pizzas gourmet:

U Mozzarella \$ 900  
Mozzarella, salsa de tomate, olivas verdes y orégano.

U Fugazzeta Bonarda \$ 900  
Mozzarella, cebolla condimentada, olivas verdes y orégano.

U Mediterranea \$ 1100  
Mozzarella, tomates cherry, alcaparras, olivas negras, orégano y aceite de oliva.

U Rúcula y crudo \$ 1100  
Mozzarella, salsa de tomate, rúcula, jamón crudo, olivas negras y aceite de oliva.

- Crispy chicken** \$ 900  
Piezas de pollo fritas y crocantes, acompañadas de guarnición de papas bastón.
- Hamburguesa Bonarda** \$ 1000  
Hamburguesa de carne premium (120 grs.) acompañada de queso cheddar, huevo, lechuga y tomate en pan casero. Incluye guarnición de papas bastón.
- Ñoquisitos\*** \$ 900  
Ñoquis de papa acompañados de salsa a elección.

**\*Salsas a elección incluidas en nuestras pastas:**

- Filetto.
- Rosa.
- Blanca.

- |                               |   |        |
|-------------------------------|---|--------|
| U <b>Brownie</b>              |   | \$ 650 |
|                               | Brownie tibio de chocolate con bocha de helado de crema americana (Helado artesanal).   |        |
| U <b>Flan casero</b>          |   | \$ 500 |
|                               | Flan casero acompañado con crema o dulce de leche.  |        |
|                               | Flan casero mixto.  | \$ 550 |
| U <b>Budín de pan Bonarda</b> |   | \$ 550 |
|                               | Budín de pan artesanal, cubierto por caramelo y frutos secos.   |        |
| U <b>Copa Bonarda</b>         |   | \$ 700 |
|                               | Copa de frutillas con reducción de vino Bonarda caramelizado y crema de leche con chocolate amargo rallado.                     |        |
| U <b>Tiramisú</b>             |   | \$ 700 |
|                               | Base de bizcochuelo humedecido en café y cacao con una capa de queso mascarpone y chocolate amargo rallado.                     |        |
| U <b>Mr. Apple</b>            |   | \$ 600 |
|                               | Tarta de manzana caramelizada con bocha de helado de crema americana (Helado artesanal) y rodajas de manzana, flambeado en ron. |        |

## Sin alcohol

|  |        |
|--|--------|
| U Gaseosas   | \$ 350 |
| U Saborizadas  | \$ 350 |
| U Agua tónica  | \$ 350 |
| U Agua sin gas   | \$ 300 |
| U Agua con gas   | \$ 300 |
| U Vaso de limonada con menta y jengibre  | \$ 450 |
| U Jarra de limonada con menta y jengibre   | \$ 600 |
| U Licuados de pera, ananá y manzana verde / durazno y frutilla / durazno y mango / frutillas, arándanos y frambuezas | \$ 600 |
| U Licuado de banana, almendras y miel con leche  | \$ 600 |

## Cervezas

|                        |        |
|------------------------|--------|
| U Rubia (Andes Origen) | \$ 400 |
| U Negra (Andes Origen) | \$ 400 |
| U Roja (Andes Origen)  | \$ 400 |
| U Ipa (Andes Origen)   | \$ 400 |

## Tragos clásicos

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| U Aperol spritz               | \$ 800 |
| U Vodka con naranja           | \$ 800 |
| U Fernet con Coca-Cola        | \$ 800 |
| U Gin tonic                   | \$ 800 |
| U Negroni                     | \$ 800 |
| U Speed con vodka o champagne | \$ 800 |

## Whisky

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| U Red Label Johnnie Walker (Medida) | \$ 1100 |
|-------------------------------------|---------|

## Vodka

|                    |        |
|--------------------|--------|
| U Absolut (Medida) | \$ 800 |
|--------------------|--------|

## Ron

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| U Havana Club 7 años (Medida) | \$ 900 |
|-------------------------------|--------|

## Cafés

|  |        |
|--|--------|
| ☪ Café espresso italiano                             | \$ 300 |
| ☪ Café americano italiano                            | \$ 300 |
| ☪ Café con leche                                     | \$ 400 |
| ☪ Café con crema                                     | \$ 400 |
| ☪ Café doble italiano                                | \$ 350 |
| ☪ Café ristretto italiano (Doble en pocillo)         | \$ 300 |
| ☪ Capuchino (Café con leche cremada, cacao y canela) | \$ 400 |

## Tés y preparados con leche

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| ☪ Té clásico                  | \$ 250 |
| ☪ Té digestivo                | \$ 300 |
| ☪ Té saborizado (Frutales)    | \$ 300 |
| ☪ Té con leche                | \$ 300 |
| ☪ Chocolatada fría o caliente | \$ 400 |

## Ice cream

|   |        |
|---|--------|
| ☪ Helado de crema americana (Helado artesanal), soda, leche condensada y crema. | \$ 700 |
|---|--------|