



PIZZAS

Receta de masa original al horno estilo Uruguayo servida en charola de fierro.

	GAUCHITA	Sencilita: Salami y Queso Gouda	\$ 205
Y	MARGARITA	Jitomate Deshidratado, Albahaca fresca y Queso Mozzarella	\$ 215
Y	★ CUATRO QUESOS	Combinación de Gouda, Mozzarella, Gorgonzola y Queso de Cabra	\$ 220
	★ BIANCA DI PALERMO	(En temporada) Prosciutto, Mozzarella y Arúgula	\$ 228
N	COCHINITA PIBIL by 	Exquisita Cochinita Pibil, con Cebolla Morada y Queso Gouda	\$ 240
	★ BONAERENSE	Carne Molida, Champiñón fresco y Cebolla Morada	\$ 215
	★ GAUCHA	Chorizo Argentino, Queso Gouda y Champiñón Fresco	\$ 225
	★ PAMPERA	Tocino, Champiñones frescos y Perejil Frito	\$ 225
	★ JOSÉ GAUCHO	Chorizo Argentino, Carne Molida, Chistorra y Tocino	\$ 230

KIDS MENU

CHEESEBURGUER, NUGGETS O POLLO A LA PLANCHA Acompañados de papas y un refresco \$ 129

PARRILLA

Todos nuestros cortes están acompañados con chile y cebolla toreada de cortesía.
El comensal es responsable del término que elija.

Acompañe sus cortes con una de nuestras deliciosas guarniciones clásicas incluidas.

	PECHUGA DE POLLO AL GRILL (300 g)		\$ 189
	MILANESA BONAERENSE (300 g)	Pechuga de Pollo con Queso Gouda Gratinado	\$ 239
	ARRACHERA (300 g)	¡El Corte más pedido!	\$ 287
	T. BONE (300 g)		\$ 305
	PICAÑA (300 g)		\$ 335
	NEW YORK (300 g)		\$ 349
	RIB EYE (300 g)		\$ 365
	GUARNICIONES CLASICAS (Ensalada Criolla, Pure de papa, Vegetales grillados, Frijoles o Arroz)		\$ 52
★	GUARNICIONES PREMIUM + \$26		
	Papa al horno con Queso Cheddar Tocino, Crema y Mantequilla, Guacamole, Papas a la Francesa		\$ 78

TÉRMINOS

INGLÉS	Sellado por ambos lados a fuego alto, dejando la capa externa bien cocida y el centro crudo e inclusive frío.
MEDIO	El término ideal, el corte no pierde jugosidad. Marcado y sellado a la parrilla dejando un centro rojo más pequeño.
3/4	La carne es un poco menos jugosa y con menos sabor; el centro del corte es café con las orillas perfectamente cocinadas.
BIEN COCIDO	La carne endurece, pierde bastante jugosidad y suavidad.

EL COMENSAL ES RESPONSABLE DEL TÉRMINO DE SU ELECCIÓN.

POSTRES

BONETTE CON HELADO \$ 125
HELADO \$ 85

— BEBIDAS —

Jarra de Clericot	\$ 268
Limonada o Naranjada	\$ 39
Refresco o Agua Embotellada	\$ 39
Perrier Mineral	\$ 65
Carajillo Shaked	\$ 128
Café	\$ 45

— CERVEZAS —

Nacional (Tecate, Tecate Light, Indio, XX Lager, XX Ambar, Bohemia Oscura y Clara)	\$ 49
Michelada Nacional (Limón y Sal o Cubana)	\$ 15
Ojo Rojo	\$ 30
Importada (Heineken, Coors Light, Ultra)	\$ 64
Cerveza Artesanal Mister Perez	\$ 79

★ Especialidad de la casa Y Platillo vegetariano N Platillo Nuevo



CRAFT MINERAL RUM

ACONTE

RON ARTESANAL MEXICANO

ENTRADAS

N ★	TOSTADAS DE ATÚN	Tres tostadas de atún fresco servidas en base de salsa chipotle	\$ 148
	CHISTORRA GOUDA	A la parrilla con queso gouda gratinado	\$ 120
	CHORIZO ARGENTINO	Chorizo Argentino a las brasas presentado con ensalada criolla	\$ 89
	CHORI-PEPE	Chorizo Argentino a las brasas, montado en pan de leña y guarnición de ensalada criolla	\$ 105
✓	QUESO FUNDIDO SENCILLO	Deliciosa combinación de quesos	\$ 113
	QUESO FUNDIDO GAUCHO	Derretido con chistorra o chorizo argentino	\$ 136
★	PEREJIL FRITO CON TOCINO	Servido con tortilla de harina ¡Agrégale Salsa y Limón!	\$ 101
★	✓ EMPANADAS DE CARNE	Carne, Chistorra con Queso, Jamón c/ Queso	\$ 63
	✓ EMPANADAS VEGETARIANAS	Albahaca c/ Queso; Elote c/ Queso, Champiñón c/ Queso Gorgonzola c/ Cebolla	\$ 59
	✓ PAPAS A LA FRANCESA	Nuestras tradicionales papas acompañadas con Alioli de Aceituna negra	\$ 81
	GUACAMOLE	Preparado con mucho amor	\$ 89

ESPECIALIDADES

	MOLLEJAS CRUNCHY	Al estilo Pepe Gaucho ¡crujiente-mente deliciosas!	\$ 149
	CHINCHULINES	Servidos a la plancha ¡Tiene que probarlos!	\$ 129

TACOS DE TABLITA

Cuatro deliciosos tacos de corte de carne acompañados de frijoles de olla ¡échale limón!

*El consumo de productos crudos es bajo el riesgo del comensal.

Pollo	\$ 120	New York	\$ 149
Arrachera	\$ 142	Rib Eye	\$ 165
*Agrega Queso (Cheddar, Gouda o Mozzarella)			\$ 30

ENSALADAS

Las mejores y más frescas.

★	✓ DON JOSÉ	(En temporada) Arúgula, Jitomate, Parmesano y Aderezo de la Casa	\$ 160
	PORTEÑA	Espinaca, Tocino, Champiñón Fresco, Cebolla Morada y Nuez	\$ 197
★	✓ DEL CHEF	Combinación de Lechugas, Queso de Cabra, Aguacate, Cebolla Morada y Aderezo secreto del Cheff	\$ 160
	✓ CRIOLLA	(Acompaña tus Cortes) La Tradicional, lechuga, jitomate, cebolla y pimiento con vinagreta casera	\$ 138
	CESAR	Lechugas Romanas, Queso Parmesano y Crutones	\$ 135 Con Pollo \$ 162
	CAPRESE		\$ 160

PEPITOS

¡Nuestros orígenes! 150 gr del corte de tu elección servido en pan artesanal acompañado con aderezo de Chipotle o Albahaca.

★	POLLO	\$ 134	✓ VEGETARIANO	\$ 145
	ARRACHERA	\$ 155	Hecho con vegetales al grill.	

*Agrega Queso \$ 30 (Cheddar, Gouda o Mozzarella)

HAMBURGUESAS

Hechas con 200 gr de Carne 100% Sirloin Orgánica y Pan Artesanal fresco. Todas vienen acompañadas con Papas a la francesa.

★	HAMBURGUESA CORDOBESA	(En Temporada) Acompañada de Queso Gorgonzola, Arúgula...	\$ 205
	HAMBURGUESA GAUCHA	Acompañada con Queso Gouda y Tocino	\$ 195
★	HAMBURGUESA MONTEVIDEO BBQ	Papa Paja, Queso Cheddar y Salsa BBQ hecha en casa.	\$ 185
	LA CHEESEBURGER	100 grs de black angus con queso cheddar	\$ 150
	HAMBURGUESA DE POLLO	Pechuga de pollo al Grill con queso Gouda	\$ 150
		*Agrega Extra Queso o Tocino (Cheddar, Gouda o Mozzarella).....	\$ 25

★ Especialidad de la casa ✓ Platillo vegetariano N Platillo Nuevo



VINOS

ARGENTINA

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Michel Torino Malbec	\$ 95	\$ 350
Trumpeter Malbec		\$ 700

CHILE

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Oladia Chardonay	\$ 110	\$ 400
Undurraga Cabernet Sauvignon	\$ 115	\$ 430
Oladia Merlot	\$ 110	\$ 400
Oladia Blanc de Zinfandel (Rosado)	\$ 110	\$ 400
Undurraga Carmenere	\$ 115	\$ 430

MÉXICO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Puerto Nuevo Sauvignon Blanc	\$ 80	\$ 290
Puerto Nuevo Cabernet Sauvignon-Malbec	\$ 80	\$ 290
LA Cetto Verano Colombard y Sauvignon Blanc		\$ 490
Verdades Cabernet Sauvignon	\$ 140	\$ 510

ESPUMOSOS

	<i>Botella</i>
Undurraga Brut	\$ 540

Maridaje

Recomendamos maridar sus pizzas, pastas o cortes con un vino de mesa, pregunte a nuestro Capitán de Meseros por el vino del Mes.



VEGETARIANO

PEPITOS

VEGETARIANO \$ 145

EMPANADAS

GORGONZOLA \$ 63

QUESO CHAMPIÑONES \$ 59

ALBACA CON QUESO \$ 59

ELOTE CON QUESO \$ 59

ENSALADAS

DON JOSÉ \$ 160

DEL CHEFF \$ 160

CRIOLLA \$ 160

BEBIDAS

JARRA DE CLERICOT \$ 268

LIMONADA O NARANJADA \$ 39

REFRESCO O AGUA EMBOTELLADA \$ 39

PERRIER MINERAL \$ 65

CARAJILLO SHAKED \$ 128

CAFÉ \$ 45

