

ALMUERZO · CENA

ENTRADAS Y ENSALADAS

Brusqueta de Caponata	\$10.000
Brusqueta de pan de campo blanco: Berenjena Frita, cebolla morada, tomate, alcaparras, aceitunas, azúcar, vinagre y oliva	
Vieiras y langostinos con brunoise de vegetales dorados con ghee y queso	\$30.000
Pallotte Cacio e Ova sobre una salsa de pomodoro 3 u. de bolitas de queso, pan, huevo, ajo y perejil	\$10.000
Ensalada de verdes y vinagreta francesa (aceto, oliva, miel y mostaza) 	\$17.000
Ensalada Mediterranea 	\$25.000
mix de verdes, champignones, peras, langostinos salteados en ghee, almendras tostadas, vinagreta francesa	
Ensalada de Verdes, pollo, panceta dorada, tomate cherry, palta, vinagreta francesa y mix de semillas tostadas 	\$25.000
Ensalada Capresse: Rodajas de Muzzarella, tomate y albahaca, con oliva y pesto de pistacho	\$15.000

PLATOS PRINCIPALES

Wrap del Caesar	\$27.000
Fajita, aderezo Caesar, mix de verdes, pollo en tiras, panceta dorada, queso sardo en hebras, chips de batata	
Wrap de verduras y pollo	\$27.000
Queso Crema, Pollo, zanahoria, pimientos rojos y verdes, zucchini, zapallitos verdes, cebolla. Chips de batatas	
Risotto del Bosque	\$27.000
Arroz Carnaroli, hongos de pino hidratados con vino, panceta ahumada, cebolla, ajo, caldo especiado, manteca y queso parmesano	
Trucha con manteca y almendras tostadas con papas doradas en oliva 	\$32.500
Muslito deshuesado de pollo desglasado con vino blanco acompañado de portobellos, espinacas y pimientos asados 	\$27.000
Matambrito de Cerdo con Puré de Boniato 	\$30.000
300 gr de Matambrito de Cerdo, con Puré de Boniato y salsa Criolla	
Lomo de ternera con mix de verdes y vinagreta francesa 	\$35.000
300 gr en dos medallones de Lomo, cocinados en ghee y un chorrito de vino Malbec	
Lomo de ternera con clásicas papas baston fritas	\$35.000
300 gr en dos medallones de Lomo, cocinados en ghee y un chorrito de vino Malbec	
Entraña con puré ahumado de calabaza y chip de batata	\$39.000

BUONGIORNO

Restaurante

SANTA ROSA DE CALAMUCHITA
CÓRDOBA

ALMUERZO · CENA

PASTAS

Spaghettoni alla Carbonara. Pasta seca italiana, yemas de huevo, panceta y queso parmesano	\$28.000
Ñoquis de Boniato a la Putanesca.	\$28.000
Ñoquis caseros de Boniato, aceitunas verdes, tomate en cubos, alcaparras, anchoas, perejil fresco y oliva	
Rigatoni alla Norma. Pasta seca italiana, salsa de tomate, berenjena frita, gotas de pesto y ricota fresca	\$23.500
Canelones de Espinaca con Bolognesa	\$25.000
2 u. de Canelones con Espinaca, ajo, ricota y nuez con salsa Bolognesa típica italiana	
Canelones de Espinaca y Muzarella Veggie con salsa liviana 	\$24.000
2 u. de Canelones de Espinaca, muzzalmendra, ajo y nuez con una salsa liviana de Oliva y Leche de almendras	

*Consultar opciones sin TACC

MENÚ INFANTIL

Milanesa de carne con puré de papas o papas fritas	\$22.000
Suprema de pollo con puré de papas o papas fritas	\$22.000
Fideo cinta al huevo con crema y queso	\$20.500
Fideo cinta de espinaca con crema y queso	\$20.500

CADA PLATO,
UNA NUEVA RAZÓN
PARA VOLVER





¡EL QUE NO ARRIESGA, NO COME RICO!

POSTRES

Tiramisú	\$14.000
Creme Brulêe de vainilla	\$15.500
Panna Cotta de Yerba Mate y frutos rojos	\$15.500
Crema de leche infusionada con yerba mate, cocida con claras de huevo y azúcar. Acompañada con una Confitura de Frutos Rojos	
Húmedo de chocolate con helado de almendrado	\$18.500
Canolis de Ricota	\$14.000
2 u. de Cannolis Sicilianos rellenos con crema de ricota, azúcar y chips de chocolate y toppins de pistacho, cereza y chocolate	
Helado 1 bocha	\$9.000
Helado 2 bochas	\$14.000
Helado 3 bochas	\$18.000

Sabores: Mascarpone con frutos del bosque · Vainilla · Almendrado · Chocolate con naranja · Lavanda.



BEBIDAS

Agua sin gas.	\$5.000
Agua con gas.	\$5.000
Agua saborizada.	\$5.000
Gaseosas.	\$5.000
Cerveza Heineken 1 litro.	\$14.000
Cerveza Miller 1 litro.	\$13.500
Cerveza Heineken 330 cc.	\$7.500
Cerveza Imperial 330 cc.	\$7.500



BUNGIORNO

VINOS

VINOS TINTOS

Tinto · Indama · Bodega Terra Camiare · Jesús María, Córdoba	\$ 17.000
Malbec · Familia Gascon · Bodega Escorihuela Gascón · Mendoza	\$ 12.000
Malbec · Postales Roble · Bodega Del Fin Del Mundo · Patagonia	\$ 11.500
Malbec · Salentein Reserva · Bodega Salentein · Mendoza	\$ 25.300
Malbec · Riccitelli Hey · Bodega Riccitelli · Mendoza	\$ 24.000
Malbec · Luigi Bosca · Bodega Luigi Bosca · Mendoza	\$ 32.000
Malbec · Tizun Reserva · Bodega Río del Medio · Calamuchita, Córdoba	\$ 31.000
Malbec · Hermanidad · Bodega Falasco · Mendoza	\$ 43.000
Malbec · Ferus · Bodega Falasco · Mendoza	\$ 20.000
Malbec · Petit Verdot · Tensión La Ribera · Bodega Santa Julia · Mendoza	\$ 16.000
Malbec · Tilia Orgánico · Catena Zapata · Mendoza	\$ 19.500
Malbec · Saint Felicien · Catena Zapata · Mendoza	\$ 23.500
Malbec · Angélica Zapata · Catena Zapata · Mendoza	\$ 66.000
Cabernet · Malbec · D.V Catena Zapata · Catena Zapata · Mendoza	\$ 32.000
Cabernet Franc · Tizun · Bodega Río del Medio · Calamuchita, Córdoba	\$ 39.000
Cabernet Franc · Los Haroldos Reserva · Bodega Falasco · Mendoza	\$ 24.000
Cabernet Sauvignon · Cafayate Reserva · Bodega Etchart · Salta	\$ 21.500
Cabernet Sauvignon · Saint Felicien · Bodega Catena Zapata · Mendoza	\$ 23.500
Pinot Noir · Padrillos · Bodega Ernesto Catena · Mendoza	\$ 22.000
Pinot Noir · Fin del Mundo Reserva · Bodega Del Fin Del Mundo · Patagonia	\$ 19.500
Syrah · Escorihuela Gascon · Bodega Escorihuela Gascón · Mendoza	\$ 18.000
Petit Verdot · Las Perdices Ala Colorada · Bodega Las Perdices · Mendoza	\$ 32.200
Cabernet Franc · Sombrero · Bodega Huentala · Mendoza	\$ 15.000
Blend · Gran Corte · Bodega Falasco · Mendoza	\$ 32.200
Blend · Clos De Los Siete · Bodega Clos De Los Siete · Mendoza	\$ 37.000
Tinto · Copa de vino de la casa	\$ 9.000

¡Salud!

VINOS

VINOS BLANCOS

Chardonnay · Familia Gascon · Bodega Escorihuela Gascón · Mendoza	\$12.000
Chardonnay · Luigi Bosca · Bodega Luigi Bosca · Mendoza	\$26.500
Chardonnay · Saint Felicien · Catena Zapata · Mendoza	\$22.000
Torrontés · Cafayate · Bodega Etchart · Salta	\$9.500
Torrontés · Colomé Estate · Bodega Colomé · Salta	\$29.000
Sauvignon Blanc · Saurus · Bodega Familia Schroeder · Patagonia	\$17.000
Sauvignon Blanc · La Flor · Bodega Pulentia · Mendoza	\$18.500
Sauvignon Blanc · Malabar · Bodega Río del Medio · Calamuchita, Córdoba	\$23.000
Viognier · Flores Blancas · Bodega Santa Julia · Mendoza	\$18.500
Riesling · Las Perdices · Bodega Las Perdices · Mendoza	\$32.000
Blanco · Copa de vino de la casa	\$9.000

VINOS ROSADOS Y DULCES

Rose Pinot Gris · Vuela · Bodega Piedra Negra · Mendoza	\$22.400
Rose Malbec / Pinot Noir · Lagarde · Bodega Lagarde · Mendoza	\$21.000
Chenin Dulce · Santa Julia · Bodega Santa Julia · Mendoza	\$17.000
Cosecha Tardía · Santa Julia · Bodega Santa Julia · Mendoza	\$11.200

ESPUMANTES

Extra Brut · Salentein · Bodega Salentein · Mendoza	\$22.000
Brut Nature · Alta Vista · Bodega Alta Vista · Mendoza	\$22.000
Brut Nature · Nieto Senetiner · Bodega Nieto Senetiner · Mendoza	\$24.300
Dulce · Deseado · Bodega Familia Schroeder · Mendoza	\$20.000

TRAGOS

TRAGOS DE LA CASA

- 1 · HOLA DOMINGO

Aperitivo aperol, vermouth bianco, jugo de limón, jugo de naranja, agua con gas, rodaja de limón.

\$11.500
- 2 · HOLA MARÍA

Ron añejo especial, amaretto, jugo de limón, almíbar, vainilla, almendras fileteadas.

\$11.500

TRAGOS CLÁSICOS Y REVERSIONES

- 1 · NEGRONI

Vermouth rosso, gin, campari, twist de naranja.

\$12.000
- 1.1 · BOULEVARDIER

Vermouth rosso, whisky escoces, campari, twist de naranja.

\$13.000
- 2 · TOM COLLINS

Gin, jugo de limón, almíbar, agua con gas.

\$10.500
- 3 · MARTINI

Gin, vermouth extradry, twist de limón.

\$8.500
- 3.1 · EXPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, shot de café expresso, almíbar, granos de café.

\$10.500

REFRESCANTES Y APERITIVOS

- 1 · MOJITO

Ron cubano blanco, azúcar, menta, jugo de limón, agua con gas, bitter.

\$11.000
- 1.1 · PURPLE MOJITO

Ron cubano blanco, azúcar, menta, pulpa de frutos rojos, jugo de limón, agua con gas, arándanos.

\$13.500
- 2 · TEQUILA SUNRISE

Tequila blanco, jugo de limón, Jugo de naranja, granadina, media rodaja de naranja.

\$11.000
- 3 · GIN TONIC (GIN GORDON)

Gin, agua tónica, rodaja de limón (opcional).

\$11.000
- 3 · GIN TONIC (GIN BEEFEATER O TANQUERAY)

Gin, agua tónica, rodaja de limón (opcional).

\$11.500
- 4 · APEROL TONIC

Aperitivo aperol, agua tónica, rodaja de naranja y limón.

\$11.000
- 5 · CAIPIRINHA

Caçasa, limón, azúcar.

\$10.500
- 6 · CAIPIROSKA DE ESTACIÓN

Vodka, limón, azúcar, fruta de estación.

\$11.000
- 7 · CAMPARI ORANGE

Campari, jugo de naranja.

\$11.000
- 8 · FERNET BRANCA

Medida

\$7.500

WHISKYS

- Scotch · White Horse · Escocia · Medida

\$8.000
- Scotch · Buchanan's · Escocia · Medida

\$9.000
- Scotch · Johnnie Walker · Escocia · Medida

\$18.000
- Bourbon · Jean Beam · Estados Unidos · Medida

\$8.500

CAFETERÍA · PASTELERÍA

INFUSIONES

Café.	\$ 4.500	Té.	\$ 4.200
Café en jarrito.	\$ 5.200	Té con leche.	\$ 4.500
Café cortado.	\$ 4.500	Té con limón.	\$ 4.500
Café cortado en jarrito.	\$ 5.200	Capuccino.	\$ 7.000
Café doble.	\$ 6.200	Café Irlandés	\$ 9.500
Café cortado doble.	\$ 6.200		
Café con leche.	\$ 6.200		

MERIENDAS SALADAS

Porción de mini criollos (x 4)	\$2.500
Medialuna (salada o dulce)	\$2.000
Tostón de pan con semillas, oliva, huevo revuelto y guacamole.	\$16.000
Tostón de pan blanco con queso crema a las hierbas, crema de rúcula y salmón ahumado.	\$21.000
Sandwich de jamón crudo, oliva y tomate en pan baguette caliente.	\$20.500
Merienda Keto (huevo a la plancha, 3 roll de queso, panceta crispy, aceitunas y nueces)	\$12.000
Focaccia’s de Mortadela y Pistacho Pan focaccia, pesto de pistacho, mortadela con pistacho, queso tybo gratinado, rúcula	\$22.000
Focaccia’s de Fugazzeta Pan focaccia, tapenade (pasta de aceitunas), cebolla caramelizada, queso tybo gratinado, panceta dorada, rúcula	\$22.000

CAZUELAS

Olivas verdes	\$4.000
Queso marinado con Oliva y finas hierbas	\$5.500

MERIENDAS DULCES

Tartin de manzanas con streusel	\$12.000
Lemon Pie	\$13.500
Torta Matilda	\$12.000
Budín de limón (2 rodajas)	\$9.000
Alfajor de chocolate (masa y dulce de leche con chocolate)	\$6.500
Alfajor de maicena.	\$6.000
Cookie de chocolate NY	\$7.500
Scones con curd de limón y confitura de frutos rojos	\$10.000
Merienda de las Sierras: Infusión, mini jugo de naranja, 2 tostadas de pan de campo, 2 dip a elección: mermelada casera, dulce de leche, manteca o queso crema	\$9.500
Merienda Buongiorno: Infusión, 1 rodaja de pan de campo con jamón y queso, gratinado, budín de limón con frutos rojos	\$12.500
Merienda Domingo: Infusión, 2 tostadas de pan de campo, 2 dip, a elección: mermelada casera, dulce de leche, manteca o queso crema, mini yogurt con mix de granola casera	\$11.500
Energetica: Infusión, Yogurt con mix de granola casera, bowl de frutas de estación	\$12.500

BEBIDAS

Agua sin gas.	\$5.000	Cerveza Heineken 1 litro.	\$14.000	Jugo de naranjas.	\$7.000
Agua con gas.	\$5.000	Cerveza Miller 1 litro.	\$13.500	Licuido de frutillas.	\$9.000
Agua saborizada.	\$5.000	Cerveza Heineken 330 cc.	\$7.500	Licuido de frutos rojos.	\$9.000
Gaseosas.	\$5.000	Cerveza Sol 330 cc.	\$7.500	Licuido de banana.	\$8.500