



**Drinks**

Fernet + Cola / **Fernet + Coke**

Campari con naranja / **Campari with orange juice**

Caipirinha

Gancia batido / **Gancia shake**

Gin tonic

Vermouth con pomelo / **Vermouth with grapefruit**

Frozen con pomelo / **Frozen with grapefruit**

Frozen de maracuyá (Gin + naranja) / **Frozen passion fruit**

Frozen de frutilla (Gin + naranja) / **Frozen strawberry**

Fernet / Gancia / Campari

**Whisky**

Blenders

Old Smuggler

J & B

Johnnie Walker et. Roja

Jameson

Chivas Regal

Jack Daniels

Reserva San Juan / Tía Maria

**Entradas / Appetizers**

Chorizo de campo al plato / **Farm style sausage (served on a plate)**

Chorizo de campo + provoleta + morrón asado al plato / **Farm style sausage + provoleta + roasted Morrón on a plate**

Lengua en escabeche (escabeche + huevo duro) / **Pickled beef tongue (pickled + hard-boiled egg)**



Jamón crudo con palmitos y salsa golf / **Raw ham with palm hearts and golf sauce**

Jamón crudo sin guarnición / **Raw ham without garnish**

Muzzarella en carroza (muzzarellas rebozadas con dip de salsa) / **Muzzarella (breaded mozzarella balls with sauce)**

Matambre artesanal (carne) Acompañado de ensalada rusa / **House made stuffed flank steak (meat) Served with Russian salad**

Mayonesa de ave (papa, blanco de ave, mayonesa) / **Chicken mayonnaise (potato, chicken breast, mayonnaise)**

Arrollado de pollo acompañado de ensalada rusa / **Chicken roll with Russian salad**

**Rabas / Crispy caldari**

Langostinos rebozados / **Battered shrimps**

Mejillones a la provenzal / **Mussels Provençal style**

Brochette de langostinos / **Shrimp skewer**

Ravioles fritos de langostinos / **Fried shrimp ravioli**

### Aperitivo / Aperitif

Fernet & cola / **Fernet & Coke**

Campari con naranja / **Campari with orange juice**

Gancia batido / **Gancia shake**

Gin tonic

Vermouth con pomelo / **Vermouth with grapefruit**

Caipirinha

### Ensaladas / Salads

**Waldorf** (manzana verde, nuez, apio, crema) / **(green apple, walnut, celery, cream)**

**Mediterránea** (atún, tomate, papa natural, cebolla) / **(tuna, tomato, natural potato, onion)**

**Magdalena** (pollo, palmito, tomate, salsa golf) / **(chicken, palm hearts, tomato, golf sauce)**

**Rúcula** (rúcula, ajo y parmesano) / **(arugula, garlic, and Parmesan cheese)**



**Tradicional / Traditional**

Zanahoria y huevo / **Carrot and egg**

Lechuga y tomate / **Lettuce and tomato**

Ensalada mixta / **Mixed salad**

**Adicionales de vegetales / Vegetable extras**

Lechuga, Tomate, Cebolla, Zanahoria, Huevo, Rúcula / **Lettuce, tomato, onion, carrot, egg, arugula**

**Adicionales varios / Additional sides**

Jamón, Queso, Pollo, Chaucha, Choclo, Morrón, Cherry, Arvejas / **Ham, Cheese, Chicken, Green Beans, Corn, Bell Peppers, Cherry Tomatoes, Peas**

**Punto y Banca salata** (Rúcula, lechuga francesa, tomate cherry, parmesano, aceitunas negras) / **(Arugula, French lettuce, cherry tomatoes, Parmesan cheese, black olives)**

**Punto y Banca especial** (Rúcula, lechuga francesa, palta, tomate cherry, parmesano, almendras tostadas, semillas chía, sésamo, quinoa, lino) / **(Arugula, French lettuce, avocado, cherry tomatoes, Parmesan cheese, toasted almonds, chia seeds, sesame seeds, quinoa, flax seeds)**

**Mar y sierra** (Rúcula, lechuga francesa, queso crema, langostinos, hongos, semillas chía, sésamo, quinoa, lino) / **(Arugula, French lettuce, cream cheese, shrimp, mushrooms, chia seeds, sesame seeds, quinoa, flax seeds)**

**Bandera** (Rúcula, zanahoria, queso parmesano) / **(Arugula, carrot, Parmesan cheese)**

**Sándwich / Sandwich**

Lomito simple + papas fritas / **Simple tenderloin + french fries**

Lomo jamón y queso + papas fritas / **Tenderloin ham and cheese + french fries**

Lomo lechuga y tomate + papas fritas / **Tenderloin lettuce and tomato + french fries**

Lomo completo (lechuga, tomate, jamón, queso, huevo, papas fritas) / **Full tenderloin (lettuce, tomato, ham, cheese, egg, french fries)**



Lomo Punto y Banca (Rúcula, parmesano, palta, Cherry + papas fritas) / **Tenderloin Punto y Banca (Arugula, Parmesan cheese, avocado, cherry tomatoes, and french fries)**

Milanesa simple + papas fritas / **Milanese style breaded steak + french fries**

Milanesa jamón y queso + papas fritas / **Milanese style breaded steak, ham and cheese + french fries**

Milanesa lechuga y tomate + papas fritas / **Milanese style breaded steak, lettuce and tomato + french fries**

Milanesa completa (lechuga, tomate, jamón, queso, huevo, + papas fritas) / **Milanese style breaded steak (lettuce, tomato, ham, cheese, egg, + french fries)**

Burger simple + papas fritas / **Simple Burger + french fries**

Burger jamón y queso + papas fritas / **Burger, ham and cheese + french fries**

Burger completa (lechuga, tomate, jamón, queso, huevo, + papas fritas) / **Complete Burger (lettuce, tomato, ham, cheese, egg, + french fries)**

### **Adicionales vegetales / Vegetable extras**

Lechuga, Tomate, Cebolla, Morrón / **Lettuce, Tomato, Onion, Bell Pepper**

### **Adicionales varios / Additional sides**

Queso, Jamón, Panceta, Champignon / **Cheese, Ham, Bacon, Mushrooms**

### **Minutas / Classic dishes**

Milanesa (Nalga o Suprema) / **Milanese style beef or chicken cutlet**

Milanesa de bife de chorizo / **Milanese style breaded strip steak**

Milanesa especial de entraña / **Special milanese style breaded skirt steak**

Milanesa de lomo / **Milanese style breaded tenderloin**

Milanesa napolitana (Nalga o Suprema) / **Neapolitan style breaded beef or chicken cutlet**

Milanesa napolitana / **Neapolitan style breaded**

Bife de chorizo, Entraña, Lomo / **Strip steak, Skirt, Tenderloin**

Maryland (Milanesa de pollo) Jamón, morrón, banana frita, salsa de choclo / **Chicken milanese Ham, bell pepper, fried plantain, corn sauce**



## MENU PUNTO Y BANCA

---

Revuelto gramajo (papas fritas, huevo, jamón, queso, morrón) / **Gramajo scramble (French fries, egg, ham, cheese, bell pepper)**

Tortilla de papa sola / **Potato omelet**

Tortilla de papa y cebolla / **Potato and onion omelet**

Tortilla española (cebolla, morrón, cantimpalo) / **Spanish omelet (onion, bell pepper, cantimpalo)**

Tortilla Punto y Banca (papa, cebolla, queso, jamón cocido, tomates Cherry, albahaca) / **Punto y Banca omelet (potatoes, onions, cheese, cooked ham, cherry tomatoes, basil)**

Tortilla de hoy (papa, cebolla de verdeo, panceta, morrón) / **Omelet (potatoes, green onions, bacon, bell peppers)**

Tortilla de gambas al ajillo (papa, cebolla, gambas, ajo, oliva, pimentón) / **Garlic shrimp omelet (potato, onion, shrimp, garlic, olive oil, paprika)**

Porción ½ porción / **Portion ½ portion**

Papas fritas / **French fries**

Papas al horno / **Baked potatoes**

Papas a la provenzal / **Provençal potatoes**

Papas españolas / **Spanish potatoes**

Papas noisette / **Noisette potatoes**

Huevos fritos / **Fried eggs**

Papas a la crema de verdeo / **Potatoes with green onion cream sauce**

Papas con cheddar / **Potatoes with cheddar cheese**

Omelette clásico (huevo, jamón y queso) / **Classic omelet (egg, ham, and cheese)**

Omelette de mar (huevo, verdeo, langostinos) / **Seafood omelet (eggs, green onions, shrimp)**

Omelette de campo (huevo, queso, champignones, jamón cocido) / **Farming omelette (egg, cheese, mushrooms, cooked ham)**

Omelette verde (huevo, acelga, morrón, cebolla, champignones) / **Green omelet (egg, Swiss chard, bell pepper, onion, mushrooms)**



**Carnes a la parrilla / Grilled meats**

Guarnición: Papas fritas, Papas al horno, pure de papa, pure de calabaza, pure mixto, ensalada tradicional / **Side dish: French fries, baked potatoes, mashed potatoes, mashed pumpkin, mixed mashed potatoes, traditional salads**

Porción ½ Porción / **Portion ½ portion**

Bife de chorizo, guarnición a elección / **Strip steak, side dish of your choice**

Bife de lomo, guarnición a elección / **Tenderloin steak, side dish of your choice**

Brochette de lomo (panceta, morrón, cebolla + guarnición) / **Beef tenderloin skewer (bacon, bell pepper, onion + side dish)**

Brochette mixto (carne, pollo, panceta, cebolla, morrón + guarnición) / **Mixed skewer (meat, chicken, bacon, onion, bell pepper + side dish)**

Lomo al champignone (salsa demiglas, champignones, papas noisette) / **Tenderloin with mushrooms (demiglace sauce, mushrooms, noisette potatoes)**

Matambre a la pizza (jamón, queso, salsa + guarnición a elección) / **Flank steak topped whit tomato sauce & mozzarella (pizza style) (ham, cheese, sauce + side dish of your choice)**

Matambre a la crema de verdeo acompañado de papas españolas / **Matambre with green onion cream sauce served with Spanish potatoes**

Pechuga grille a la parrilla + guarnición / **Grilled chicken breast + side dish**

Costillitas de cerdo, papas fritas + 2 huevos fritos / **Pork ribs, French fries + 2 fried eggs**

Bondiola agridulce (salsa demi glasé, ananá, ciruelas, Cherry + guarnición) / **Sweet and sour pork shoulder (demi-glace sauce, pineapple, plums, cherries + side dish)**

Burger al plato + papas fritas / **Burger on a plate + French fries**

Pechuga con panaché de verdura (papa, batata, remolacha, chaucha, crema) / **Chicken breast with mixed vegetables (potato, sweet potato, beetroot, green beans, cream)**

**Servicio de mesa / Table service**

Pan, Galleta de arroz, Tostadas, Anchoas, Boquerones, Manteca / **Bread, Rice crackers, Toast, Anchovies, White anchovies, Butter**



**Pescados y mariscos / Fish and seafood**

Rabas / **Squid strips**

Langostinos empanados / **Breaded shrimp**

Calamaretos / **Baby squid**

Cornalitos / **Fried silversides**

Mejillones a la provenzal / **Mussels Provençal style**

Merluza a la romana con pure o guarnición a elección / **Roman-style hake with mashed potatoes or side dish of your choice**

Merluza en mix de semillas, guarnición a elección / **Hake in mixed seeds, side dish of your choice**

Merluza con panaché de verduras (papa, batata, zanahoria, remolacha, crema y chaucha) / **Hake with mixed vegetables (potato, sweet potato, carrot, beetroot, cream, and green beans)**

Lenguado al roquefort (crema de roquefort, puré) / Sole with Roquefort sauce (Roquefort cream, purée)

Salmon blanco (crema de camarones, puré mixto) / White salmon (shrimp cream, mixed purée)

Gambas al ajillo (reducción de vino blanco, ajo, pimentón español) / **Garlic shrimp (white wine reduction, garlic, Spanish paprika)**

Arroz con calamares (arroz, cúrcuma, salsa aleta, tentáculo de calamar, arvejas) / **Rice with squid (rice, turmeric, aleta sauce, squid tentacles, peas)**

Brochette de langostinos (langostinos, pimientos de colores, salsa de soja) / **Grilled shrimp skewers (shrimp, bell peppers, soy sauce)**

Tallarines con frutos de mar (salsa de calamar, mejillones, langostinos, Kanikama, vieiras) Para 2 ; Para 1 / **Seafood tagliatelle (squid sauce, mussels, prawns, Kanikama, scallops) Serves 2 ; Serves 1**

Raviolones caseros de langostinos con salsa de autor (crema, barbacoa, langostinos y tomatitos Cherry) / **Homemade shrimp ravioli with signature sauce (cream, barbecue, shrimp, and cherry tomatoes)**

Paella Valenciana (arroz, salsa de calamar, pollo, langostinos enteros, gamba de langostino, mejillones, vieiras, kanikama, arvejas, huevo duro) Porción ; ½ porción / **Valencian Paella (rice, squid sauce, chicken, whole prawns, shrimp, mussels, scallops, kanikama, peas, hard-boiled egg)**  
**Serving size: ½ serving**



Picada de mariscos (rabas, langostinos, cornalitos, calamaretis) / **Mixer seafood platter (squid, shrimp, corn, calamari)**

Cazuela de mariscos (salsa base de calamar, langostino entero, gamba de langostino, mejillones, kanikama, vieiras) Porción ; ½ porción / **Seafood casserole (squid-based sauce, whole shrimp, prawns, mussels, kanikama, scallops) Serving size: ½ serving**

### Platos especiales / Special dishes

Mondongo a la española (mondongo, cantimpalo, panceta ahumada, pimentón español, salsa de tomate, acompañado de papas españolas) / **Spanish-style tripe (tripe, cantimpalo sausage, smoked bacon, Spanish paprika, tomato sauce, served with Spanish potatoes)**

Pastel de papa (pure, queso, papas de uva opcional) / **Potato pie (mashed potatoes, cheese, grape potatoes optional)**

Carne clásica ; Cortada a cuchillo / **Classic meat; Cut with a knife**

Tallarines carbonara (crema, yema de huevo, cebollita de verdeo, crocante de panceta) / **Carbonara tagliatelle (cream, egg yolk, green onion, crispy bacon)**

Caya chilena (arroz, cúrcuma, pollo, champignones laminados, crema) / **Chilean cazuela (rice, turmeric, chicken, sliced mushrooms, cream)**

Tabla de fiambres (jamón cocido, jamón crudo, bondiola de cerdo, longaniza calabresa, cantimpalo, picado fino, picado grueso, queso dambo, milanesitas, mondongo, papitas españolas, empanada de copetín, calamar, rabas) / **Charcuteri board (cooked ham, raw ham, pork shoulder, calabrese sausage, cantimpalo sausage, finely chopped sausage, coarsely chopped sausage, dambo cheese, breaded cutlets, tripe, Spanish potatoes, appetizer empanadas, squid, calamari)**

Pollo al ajillo (pechuga o pata y muslo, vino blanco, ajo, pimentón español, acompañado de papas españolas) / **Garlic chicken (breast or leg and thigh, white wine, garlic, Spanish paprika, served with Spanish potatoes)**

Pollo relleno (relleno agridulce acompañado de papas españolas) / **Stuffed chicken (sweet and sour stuffing served with Spanish potatoes)**

Tallarines con frutos de mar (salsa de calamar, mejillones, langostinos, kanikama, vieiras) / **Pasta with seafood (squid sauce, mussels, shrimp, kanikama, scallops)**



**Pizzas a la piedra / Stone-baked pizzas**

**Muzzarella** (salsa, muzzarella y aceitunas) / **(sauce, mozzarella, and olives)**

**Muzzarella y anchoas** (salsa, muzzarella, anchoas y aceitunas) / **(sauce, mozzarella, anchovies, and olives)**

**Napolitana** (salsa, muzzarella, tomate, ajo, perejil y aceitunas) / **(sauce, mozzarella, tomato, garlic, parsley, and olives)**

**Napolitana con jamón** (salsa, muzzarella, jamón, tomate, ajo, perejil y aceitunas) / **(sauce, mozzarella, ham, tomato, garlic, parsley, and olives)**

**Jamón** (salsa, muzzarella, jamón y aceitunas) / **(sauce, mozzarella, ham, and olives)**

**Jamón y morrones** (salsa, muzzarella, jamón, morrones y aceitunas) / **(sauce, mozzarella, ham, bell peppers, and olives)**

**Calabresa** (salsa, calabresa, muzzarella y aceitunas) / **(sauce, pepperoni, mozzarella, and olives)**

**Provoleta** (salsa, muzzarella, jamón, provoleta y aceitunas) / **(sauce, mozzarella, ham, provolone cheese, and olives)**

**Palmitos** (salsa, muzzarella, jamón, palmitos, morrones, huevo duro, aceitunas y salsa golf) / **(sauce, mozzarella, ham, palm hearts, bell peppers, hard-boiled egg, olives, and golf sauce)**

**Ananá** (salsa, muzzarella, jamón y ananá) / **(sauce, mozzarella, ham, and pineapple)**

**Americana** (panceta, cebolla de verdeo) / **(bacon, green onion)**

**Roquefort** (salsa, muzzarella, roquefort y aceitunas) / **(sauce, mozzarella, Roquefort cheese, and olives)**

**Punto y Banca** (salsa, jamón, provoleta, palmitos y morrones) / **(sauce, ham, provolone cheese, palm hearts, and bell peppers)**

**Champignon** (salsa, muzzarella, morrones y champignones) / **(sauce, mozzarella, bell peppers, and mushrooms)**

**Espinaca** (espinaca, salsa blanca y aceitunas) / **(spinach, white sauce, and olives)**

**Rúcula y jamón crudo** / **Arugula and prosciutto**

**Mariscos** (salsa y mariscos) / **(sauce and seafood)**

**Fugazza** (cebolla y orégano) / **(onion and oregano)**

**Fugazzeta** (muzzarella, cebolla y aceitunas) / **(mozzarella, onion, and olives)**

**Fugazzeta rellena** (muzzarella y cebolla) / **(mozzarella and onion)**



**Fugazzeta especial rellena** (jamón, mozzarella, morrones y cebolla) / **(ham, mozzarella, bell peppers, and onion)**

**Fugazzeta napolitana rellena** (jamón, mozzarella, tomate, ajo y cebolla) / **(ham, mozzarella, tomato, garlic, and onion)**

Faina (porción) / **Faina portion (chickpea flatbread)**

**Empanadas (fritas o al horno) / Empanadas (fried or baked)**

Carne cortada a cuchillo / **Hand-cut meat**

Carne, Pollo, Jamón y queso, Cebolla y queso, Capresse / **Meat, Chicken, Ham and cheese, Onion and cheese, Caprese**

**Calzone / Calzone**

**Napolitano** (mozzarella, jamón, tomate y provenzal) / **(mozzarella, ham, tomato, and Provençal)**

**Roquefort** (mozzarella, jamón, roquefort) / **(mozzarella, ham, Roquefort cheese)**

**Espinaca** (mozzarella, jamón, espinaca) / **(mozzarella, ham, spinach)**

**Palmitos** (mozzarella, salsa golf, palmitos, morrones) / **(mozzarella, salsa golf, palm hearts, bell peppers)**

**Calabrés** (mozzarella, chorizo calabrés y morrones) / **(mozzarella, Calabrian sausage, and bell peppers)**

**Pastas / Pasta**

Ñoquis / **Gnocchi**

Ravioles de verdura / **Vegetable ravioli**

Tallarines / **Tagliatelle**

Raviolones verdes (ricota, crema, queso, albahaca y nuez) / **Green ravioli (ricotta, cream, cheese, basil, and walnuts)**

Super Lasagna con salsa mixta (verdura, carne, jamón, queso y huevo) / **Super Lasagna with mixed sauce (vegetables, meat, ham, cheese, and egg)**



## MENU PUNTO Y BANCA

---

Canelones (ricota, verdura y pollo) o (ricota, queso y jamón) / **Cannelloni (ricotta, vegetables, and chicken) or (ricotta, cheese, and ham)**

Sorrentinos de jamón y mozzarella / **Ham and mozzarella sorrentinos**

Tallarines a la carbonara (crema, yema de huevo, crocante de panceta) / **Tagliatelle alla carbonara (cream, egg yolk, crispy pancetta)**

Tallarines con frutos de mar (salsa de calamar, mejillones, langostinos, kanikama, vieiras) / **Seafood tagliatelle (squid sauce, mussels, shrimp, kanikama, scallops)**

Raviolones caseros de langostinos con salsa de autor (crema, barbacoa, langostinos y tomates Cherry) / **Homemade shrimp ravioli with signature sauce (cream, barbecue, shrimp, and cherry tomatoes)**

### **Salsas / Sauces**

Fileto o Mixta / **Filetto or mixed**

Crema o Rosa / **Cream or rose sauce**

Bolognesa / **Bolognese**

Estofado de carne / **Beef stew**

Parisiene / **Parisiene**

Crema y champignones / **Cream and mushrooms**

Salsa de calamar / **Calamari sauce**

Salsa frutos de mar / **Seafood sauce**

Salsa carbonara / **Carbonara sauce**

### **Postres / Desserts**

Flan casero / **Homemade flan**

Budín de pan / **Bread pudding**

Ensalada de frutas / **Fruits salads**

Ensalada de frutas con helado / **Fruits salads with ice cream**

Copa de durazno / **Peach sundae**



Copa de ananá / **Pineapple sundae**

Adicional crema o dulce de leche / **Additional cream or dulce de leche**

Adicional mixto / **Additional mixed**

Frutillas con crema / **Strawberries with cream**

### **Pastelería / Pastry**

Tarta de frutilla / **Strawberry pie**

Selva negra / **Black Forest**

Torta Oreo / **Oreo pie**

Cheesecake de frutilla / **Strawberry cheesecake**

Cheesecake de frutos rojos / **Red berry cheesecake**

Super Brownie P&B / **Super Brownie P&B**

### **Helados / Ice cream**

Helado 1 bocha / **Ice cream 1 scoop**

Helado 2 bochas / **Ice cream 2 scoops**

Helado 3 bochas / **Ice cream 3 scoops**

Don Pedro / **Don Pedro**

Milk Shake / **Milk Shake**

Tropical Royale / **Tropical Royale**

### **Gaseosas / Sodas**

Pepsi, Pepsi light, 7up, 7up free, Mirinda, Paso de los toros pomelo o tónica

Lata 355 cc / **Can 355 cc**

Eco 500 cc sin gas o con gas / **Still or sparkling water**

H2oh sin azúcar, sin gas / **Flavored water**

### **Cervezas / Beers**



Quilmes Clásica 500 cc / **Quilmes classic 500 cc**

Quilmes Stout 500 cc / **Quilmes Stout 500 cc**

Quilmes sin alcohol 500 cc / **Quilmes non alcoholic 500 cc**

Quilmes Clásica litro / **Quilmes classic liter**

Quilmes Stout litro / **Quilmes Stout liter**

Stella Artois 500 cc / **Stella Artois 500 cc**

Stella Artois litro / **Stella Artois liter**

Corona porrón 330 cc / **Corona porron beer 330 cc**

Corona botella 710 cc / **Corona bottle 710 cc**

Patagonia 730 cc / **Patagonia 730 cc**

**Vinos tintos / Red wines**

Vasco Viejo (blend de tintos)

Traful (blend de tintos)

López Malbec

Homenaje roble Malbec

Benjamín Malbec

Emilia Malbec

Nieto Senetiner

Finca La Linda

Luigi Bosca Malbec

San Felipe tinto

Rutini Cabernet / Malbec

Latitud 33 Malbec

Terraza de los Andes Malbec

**Vinos blancos / White wines**



Vasco Viejo (blend de blancos)

Traful (blend de blancos)

López Semillón

Etchart privado Torrontés

López Dulce natural

Benjamín Cosecha tardía

Homenaje 150 años Semillon

Benjamín Chardonnay

Emilia Chardonnay

San Felipe Blanco

Norton Cosecha tardía

**Champaña / Champagne**

Chandón extra brut

Norton dulce

Montchenot extra brut

Baron B extra brut

Rutini extra brut