



Mas De 1100 Combinaciones Distintas
Entre Pastas Y Salsas

De martes a viernes al mediodía pruebe nuestros

Menú Ejecutivo y
Sugerencia del Chef
IMPERDIBLES!!!

Entradas y Ensaladas

Ensalada mediterránea	\$ 19000
(rúcula fresca, láminas de jamón crudo, tomates secos y hebras de parmesano)	
Ensalada de atún	\$ 20000
(atún, cebolla colorada, hojas verdes, huevo, croutons y aceitunas negras)	
Ensalada campiña	\$ 19000
(lechuga, tomate, zanahoria, huevo y pollo)	
Ensalada Irupé	\$ 19000
(fussiles bañados en nuestro aderezo con tomates cherry, atún y albahaca fresca)	
Ensalada Volver a Empezar	\$ 19000
(lechuga, granos de choclo, flores de brócoli y camarones)	
Ensalada de rúcula	\$ 19000
(rúcula, parmesano y oliva)	
Milanesitas de mozzarella	\$ 20000
(acompañadas de salsa filetto y albahaca)	
Milanesitas de mollejas	\$ 19000
(acompañadas de papas fritas)	
Copa de palmitos	\$ 19000
(palmitos, manzana verde y camarones, acompañada de salsa golf)	
Matambre con ensalada rusa	\$ 23000
Ensalada Caesar	\$ 19000
(lechuga, queso parmesano, jamón crudo salteado, croutones, pollo y aderezo Caesar)	
Ensalada Caprese	\$ 19000
(bocconcinos de mozzarella de búfala, tomates cherry, albahaca y oliva)	
Picada (para 2 personas)	\$ 35000
(jamón cocido, queso azul, jamón crudo, salame, mortadela, pategrás, cantimpalo, aceitunas rellenas, pickles y queso duro)	
Empanadas	\$ 4200
Empanadas cantimpalo	\$ 6500

Servicio de mesa \$ 2500

Nuestras Pastas Artesanales

FIDEOS CASEROS CORTADOS A CUCHILLO

De morrón; al huevo ó de espinaca	\$	11000
Fideos caseros de tinta de calamar	\$	11000

ÑOQUIS

Ñoquis caseros de papa, espinaca, calabaza o tricolor	\$	11000
---	----	-------

CANELONES (3 unidades)

Pollo y verdura; verdura; mozzarella y jamón ó ricota	\$	15000
---	----	-------

LASAGNA

De ricota, pollo, verdura, jamón y mozzarella	\$	15000
---	----	-------

FUSSILES

"Al fierrito"	\$	16000
---------------------	----	-------

AGNELLOTIS

De ricota, jamón y nuez	\$	16000
-------------------------------	----	-------

CAPELETTIS

De pollo y jamón	\$	16000
------------------------	----	-------

SORRENTINOS

Mozzarella y jamón ó cantimpalo y cuatro quesos (9 u.)	\$	16000
Capresse (mozzarella, tomate, albahaca, masa de morrón) .	\$	17000

Nuestras Pastas Caseras

RAVIOLES

Ricota; pollo y verdura; ricota y jamón; ricota, jamón y nuez; osobuco y espinaca; verdura; seso y espinaca ó calabaza con masa de espinacas	\$	13000
Langostinos con masa de tinta de calamar	\$	24000
Salmón	\$	22000
Cordero	\$	22000
Pavita	\$	16000

FIDEOS FRESCOS AL HUEVO

Tallarines; finitos; cintitas; cintas anchas; foratti; macarrones; mostacholes ó fussiles	\$	11000
---	----	-------

FIDEOS FRESCOS DE ESPINACA

Tallarines; finitos; cintitas; cintas anchas ó fussiles	\$	11000
---	----	-------

ÑOQUIS

Papa; ricota; calabaza ó espinaca	\$	11000
---	----	-------

FIDEOS RELLENOS

Pollo y verdura; ricota ó calabaza con masa de espinaca	\$	14000
--	----	-------

TORTELETIS

De pollo y jamón	\$	14000
------------------------	----	-------

PANZOTIS

Ricota; mozzarella y jamón ó verdura; jamón y mozzarella ...	\$	14000
--	----	-------

Nuestras Salsas

Filetto – crema – blanca – mixta – rosa – pesto	\$ 9000
Pesto Irupé (rúcula, almendras, ajos confitados, aceite de oliva y queso parmesano)	\$ 10000
Pesto rojo (tomates disecados, ajos confitados, aceite de oliva y nuez)	\$ 10000
Bolognesa	\$ 10000
Crema de calabaza	\$ 10000
Crema de espinaca	\$ 10000
Crema de pesto	\$ 10000
Filetto y pesto	\$ 10000
Bolognesa y pesto	\$ 10000
Cuatro quesos	\$ 10000
Scarparo (filetto, crema, ajo, albahaca y jamón)	\$ 10000
Parisien (salsa crema, pollo, champignones y jamón)	\$ 10000
Putanesca (salsa filetto, anchoas, alcaparras, ají molido, aceitunas y salsa tabasco)	\$ 10000
Alfredo (manteca, jamón, queso reggianito, crema y vino blanco)	\$ 10000
Caruso (crema, cebolla, champignon y jamón)	\$ 10000
Caponatta (salsa fría de berenjenas, cebolla, pimiento rojo y albahaca)	\$ 10000
Salsa de camarones	\$ 12000
Salsa de brócoli (brócoli, jamón crudo, nueces, crema y queso parmesano)	\$ 10000
Manteca – aceite de girasol – aceite de maíz	\$ 3000
Aceite de oliva	\$ 3000

Estimado Cliente: si Ud. desea **factura “A”** debe pedirlo con anterioridad al cierre de la cuenta. Caso contrario no se puede rehacer.

La Pasta en el Mundo

Patagonia	\$	31000
(ravioles de cordero con masa de hongos, con salsa de hongos de pino salteados con cebolla brunoise, ajo y ligado con crema de leche)		
México	\$	28000
(fussiles con salsa picante de chiles, chorizo colorado y pimientos secos triturados)		
China	\$	28000
(cintitas salteadas al wok con verduras en juliana, camarones desglasados con salsa de soja y un toque de crema)		
España	\$	28000
(tallarines con salsa de verduras salteadas, calamares y crema de curry)		
Lyon	\$	33000
(ravioles de salmón con salsa reducción de champagne y champignones ligado con queso parmesano)		
Italia	\$	28000
(ravioles de ricota con salsa de tomates con aceitunas, berenjenas, cebolla, queso parmesano y un toque de crema)		
Francia	\$	36000
(ravioles de langostinos con masa de tinta de calamar acompañado de salsa crema de camarones)		
Malasia	\$	28000
(ravioles de pavita acompañados con una salsa de jamón crudo salteado con manteca, reducción de champaña, crema y roquefort)		
Fort Lauderdale (Bubba Spaghetti)	\$	28000
(fideos spaghetti con salsa de camarones y champignones, salteados con reducción de vino Chardonnay, crema, pimienta y pimentón español minicubitos de tomate y un toque verde)		
Roma	\$	28000
(lasagna de carne, espinaca y bechamel con masa de panqueques. Salsa a elección, fileto, blanca, bolognesa o 4 quesos. Gratinado con mozzarella y queso parmesano)		

La Pasta en el Recuerdo

Canelones a la Rossini	\$	28000
(2 canelones de masa de panqueque rellenos de espinaca y leberwurst gratinados al horno con salsa blanca, fileto, champignones y mozzarella)		

La Pasta Light

Lasagna light de verduras	\$	24000
(tomates frescos, berenjenas, calabaza, queso fresco y parmesano gratinado al horno con salsa de calabaza)		

Otras Especialidades

Truchas al roquefort	\$ 25000
(truchas con salsa de roquefort acompañadas con papas al natural)	
Pollo Orense	\$ 25000
(pechuguitas de pollo salteadas con verduras al oliva y hierbas frescas acompañado de papas noisette)	
Pollo a la mostaza	\$ 25000
(pechugas de pollo cocidas al wok con papas españolas aromatizadas con hierbas frescas)	
Pollo a la almendra	\$ 25000
(pechuguitas de pollo salteadas en oliva con zanahoria, puerros y almendras acompañado de fideos fritos)	
Suprema Irupé	\$ 25000
(suprema de pollo con jamón crudo, mozzarella y tomates cherry con papas a la crema)	
Suprema al champignon	\$ 25000
(suprema de pollo con salsa de champignones y hierbas frescas acompañado de papas noisette)	
Bondiola en dos cocciones	\$ 25000
(bondiola de cerdo en camisa de panceta con salsa agridulce, acompañada con peras glaseadas)	
Carré de cerdo con salsa agridulce	\$ 25000
(relleno con ciruelas y panceta, acompañado con puré de manzanas)	
Tournedós de lomo	\$ 29000
(lomo en cubos salteados con cebolla y champignones con salsa de oporto, acompañado con guarnición de batatas fritas)	
Lomo a la llama (300 grs. de lomo)	\$ 30000
(sazonado con pimienta, con salsa reducción de cognac, cebolla, champignones, mostaza, salsa inglesa y un fino toque de crema. Acompañado con papas cubo)	
Lomo al champignon	\$ 30000
(lomo con salsa reducción de vino chablis, puerro, champignones, cebolla y crema. Acompañado con papas españolas)	
Risotto de mar	\$ 25000
(risotto negro teñido con tinta de calamar, salmón ahumado y camarones salseado con crema y finas hierbas picadas)	

Minutas

Milanesa de ternera	\$	21000
(con guarnición de papas fritas, puré o ensalada mixta)		
Milanesa napolitana	\$	23000
(con guarnición de papas fritas, puré o ensalada mixta)		
Suprema de pollo	\$	21000
(con guarnición de papas fritas, puré o ensalada mixta)		
Suprema napolitana	\$	23000
(con guarnición de papas fritas, puré o ensalada mixta)		
¼ de pollo	\$	21000
(con guarnición de papas fritas, puré o ensalada mixta)		
Tortilla de papas o de verdura	\$	15000
Tortilla a la española	\$	17000
(tortilla de papas con chorizo colorado, cebollas finamente cortadas y pimientos pre-cocidos)		
Omelette de jamón y queso	\$	14000
Omelette parisien	\$	15000
(con jamón, queso y champignones)		
Porción de puré de papas o calabaza	\$	10000
Porción de papas fritas	\$	10000
Ensalada mixta	\$	11000
Huevo frito	\$	5500

Menú Infantil

**Milanesa de peceto con fritas ó Ñoquis
ó Tallarines con salsa rosa \$ 21000**

Incluye una gaseosa y una bocha de helado

Servicio de mesa \$ 2500

Estimado Cliente: si Ud. desea **factura "A"** debe pedirlo con anterioridad al cierre de la cuenta. Caso contrario no se puede rehacer.

Postres

Mousse de Lemonchello	\$	10000
(espuma de lemoncello sobre biscuit de chocolate, acompañado con salsa de frutos rojos)		
Toffe de avellanas y chocolate	\$	10000
(cremoso de avellanas y mousse de chocolate relleno de dulce de leche)		
Tentación	\$	10000
(frutos rojos, sabayón casero, crocante de merengue y crema montada)		
Tiramisú	\$	10000
(postre a base de vainillas con queso mascarpone, crema de leche, café, chocolate rallado y Tía María, acompañado de helado de crema americana)		
Tiramisú de Pistacho	\$	10000
(vainillas humedecidas con café, cacao, pistachos molidos y cremoso de pistacho)		
Mimosa	\$	10000
(mousse de champagne con un toque de naranja, sobre una base de chocolate. Acompañada de un copo de crema chantilly y gajos en almíbar)		
Volcán de chocolate	\$	12000
(relleno de chocolate amargo, acompañado con 1 bocha de helado de crema americana)		
Brownie	\$	10000
(acompañado con una bocha de helado o crema chantilly o dulce de leche)		
Flan casero	\$	9000
Flan casero mixto	\$	12000
Fresco y batata	\$	10000
(poción de queso fresco y dulce de batata en lata con cazuela tibia de crema crujiente de membrillos al malbec)		
Ensalada de frutas	\$	10000
Almendrado	\$	8000
Charlotte	\$	9000
Copa helada	\$	9000
(dos bochas de helado y salsa de chocolate)		
Bombón suizo	\$	8000
Lemonchamp	\$	9000
Adicional de dulce, crema o chocolate	\$	4000

Cafetería

Café, cortado o lágrima	\$	4500
Café doble	\$	5000
Café americano	\$	5000
Café con crema	\$	5000
Café doble con crema	\$	5500
Té	\$	5000
Té con limón	\$	5000
Té digestivo	\$	5000