

PICADAS

CROQUETITAS DE JAMÓN CRUDO Gs. 45.000

EMPANADITAS DE POLLO AL CURRY Gs. 45.000

Con dip de yogur, limón, oliva, ajo y menta, 3 unidades

EMPANADITAS DE CARNE Gs. 45.000

Rellenas de cebolla caramelizada y parmesano, 3 unidades

POLPETTE FRITE Gs. 42.000

(albóndigas de papa, espinaca, salchicha y parmesano)

FINGERS DE POLLO CROCANTES Gs. 45.000

Con barbacoa de kimchi

MINIATURAS DE SURUBÍ Gs. 65.000

Con salsa tártara de limón, cebollita y kuratu

BUÑUELOS ESPINACA Gs. 41.000

Verdeo y cebolla asada con gajitos de limón

ENSALADAS & ANTIPASTOS

ENSALADA TIBIA DE TATAKI DE SALMÓN Gs. 41.000

Sellado con naranja y balsámico, verdes, uvas y semillas de girasol tostada

CARPACCIO DE SALMÓN Y ZUCCHINI Gs. 99.000

Con berro y escamas de parmesano

INSALATA IN PALA DE PIZZA MIX DE VERDES Gs. 85.000

verduras asadas con balsámico, escamas de parmesano, queso de cabra, y panceta crocante



ENSALADAS & ANTIPASTOS

CAPRESE DE MOZZARELLA FRESCA NOVARESI Gs. 88.000

con focaccia, tomates y albahaca

BURRATA CON TOMATES CONFITADOS Gs. 95.000

Con albahaca, reducción de aceto y focaccia tostada

ENSALADA DE PULPO MARINADO Gs. 99.000

Con zucchini, tomates asados, mozzarella y almendras

ESPECIALES

MILANESA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO

Con fettucini caseros a la panna de hongos y parmesano

Gs. 95.000

MILANESA NAPOLITANA 4 QUESOS

Con papas rústicas

Gs. 85.000

COSTILLAS TOMAHAWK DE CERDO

Grilladas a las hierbas con barbacoa de frambuesa balsámico y chipotle acompañado de batata acordeón con hongos y queso azul

Gs. 105.000

OSSOBUCO BRASEADO

Con gremolata & ñoquis en su jugo

Gs. 105.000

RISOTTO DE MARISCOS

Al limón y vermouth seco

Gs. 99.000

SALMÓN SELLADO

Con escalivada y milhojas de papa

Gs. 99.000

¿QUERES CARNE?

Consulta por el bife que nos propone Benja nuestro chef residente

Gs. 110.000

PASTAS MERCADO

ÑOQUIS DE CALABAZA Gs. 75.000

con panna de parmesano y almendras

ÑOQUIS DE PAPA Y ESPINACA Gs. 75.000

con panna de queso azul parmesano y panceta crocante

ÑOQUIS DE PAPA Gs. 95.000

rellenos de 4 quesos con panna de tomates asados y provola

ÑOQUIS DE BATATA Gs. 95.000

rellenos de hongos y mozzarella con panna de queso azul y almendras

ÑOQUIS DE PAPA Y REMOLACHA Gs. 95.000

relleno de muzzarella parmesano pesto de albahaca y nuez con salsa Alfredo

ÑOQUIS RELLENOS Gs. 95.000

de rabo estofado en su jugo con cremoso de parmesano

ÑOQUIS NEGROS Gs. 98.000

(de tinte de sepia) rellenos con salmón ahumado y brie con panna de limón y tomate asado

CAPPELLACCI BRASEADO DE TERNERA Gs. 95.000

y pernil con salsa caruso

CAPPELLACCI DE CALABAZA Gs. 88.000

cebolla caramelizada y nuez con panna de parmesano, tomates asados y albahaca

FAGOTTINI RELLENO DE STRACCIATELLA Gs. 88.000

espárragos, procciuuto y tomates secos a al panna de arvejas con gotas de filetto

SORRENTINOS VERDES CON ESPINACA Gs. 88.000

salteada al ajo, ricota y parmesano con salsa fresca de tomate y albahaca

RAVIOLONES VERDES DE RICOTA Gs. 88.000

mozzarella y parmesano con filetto y su pesto

LASAÑA VEGGIE Gs. 75.000

(sin masa, con vegetales grillados, mozzarella, parmesano y tomate asado)

LASAÑA DE POLLO Gs. 85.000

calabaza asados y espinaca con Alfredo y filetto

CANELONES DE ESPINACA Gs. 88.000

salteada con ajo, limón mozzarella y parmesano, panna de queso azul tomate confit rúcula y almendras

PASTAS LARGAS ARTESANALES

TAGLIOLINI CASEROS AGLIO & OLIO

(ajo, oliva, ají y perejil)

Gs. 70.000

FETTUCINI PRIMAVERA

(tomate fresco, ajo, rúcula, aceitunas y mozzarella fresca)

Gs. 70.000

TAGLIOLINI

(tallarines caseros) frutti di more (oliva, ajo, ají, piel de limón, tomate fresco, mariscos y perejil)

Gs. 105.000

FETTUCINI NERI AI FRUTTI DI MORE

(fettucinis negros a la tinta de calamar con panna de frutos de mar)

Gs. 105.000

TAGLIATELLE

con puttanesca de mariscos al tinto

Gs. 105.000

TAGLIATELLE DE ESPINACA

con panna de salmón, limón tomate asados y eneldo

Gs. 99.000

TAGLIATALLE DE ESPINACA A LA CARBONARA

Gs. 85.000

PASTAS CLÁSICAS EN FUENTES PARA COMPARTIR

ÑOQUIS DE PAPA GS. 105.000
GS. 65.000 Porción

SORRENTINOS DE JAMÓN, GS. 118.000
Mozzarella y parmesano GS. 75.000 Porción

RAVIOLES DE CARNE GS. 118.000
O POLLO GS. 75.000 Porción

VERMICELLI / GS. 105.000
TAGLIATELLE / FUSILLI GS. 65.000 Porción

SALSAS

FILETTO & ALBAHACA -
FILETTO, MOZZARELLA & ALBAHACA -
RAGÚ BOLOÑESA - 4 QUESOS -
PANNA ROSA - PANNA DE PESTO - PESTO
- PANNA AL VODKA - BOLOÑESA Y
PEPERONCINO -
SALSA DE TOMATE FRESCO
Y ALBAHACA.

¡¡¡¡¡NOCHES ESPECIALES EN MERCADO!!!!

PIZZAS A MORIRE BY STELLA ARTOIS

Además de los sabores de nuestras reconocidas pizzas, todos los miércoles se suman las originales creaciones de nuestros pizzaiolos que saldrán sin parar de nuestro horno para que disfrutes todas y cada una de ellas por porción, (al taglio).

Stella, el anfitrión de esta noche pone la birra.
Pizza corrida en porción acompañado de 2
Stella Artois

GS. 100.000
POR PERSONA

PIZZAS

MARGARITA Gs. 70.000
(Salsa de tomate, mozzarella y albahaca)

JAMÓN CRUDO Y RÚCULA Gs. 80.000

4 QUESOS Gs. 75.000
(In bianco. Sin salsa de tomate)

CEBOLLA CARAMELIZADA Gs. 75.000
queso azul y mozzarella

PANCETA Gs. 75.000
cebolla, aceitunas y orégano

PIZZA MARINARA Gs. 70.000
(Tomate, orégano, ajo, oliva y un toque de fior di latte)

PIZZA DIAVOLA Gs. 75.000
MAMMA MÍA
(Salchicha calabresa - nduia-, pepperoncino, fior di latte)

PIZZA CON MORTADELA Gs. 75.000
Con pistacho y pesto

PIZZA IN BIANCO Gs. 75.000
con espinaca muzzarella
parmesano y salchicha

PIZZA CON ESPÁRRAGOS Gs. 80.000
tomates confitados pacata y huevo

PIZZA CON JAMÓN Gs. 85.000
SERRANO Y BALSÁMICO
Con higos, queso azul y cebolla colorada

PIZZA CON CAMARONES Gs. 85.000
Y SALMÓN MARINADOS
Con cebolla colorada y albahaca

POSTRES

FLAN CASERO Gs. 38.000

Con crema y dulce de leche

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE Gs. 38.000

con azúcar quemada y helado

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Gs. 45.000

con syrup de maracuyá

PAVLOVA DE MERENGUE CROCANTE Gs. 45.000

con mousse de dulce de leche, praliné de almendras bañada en el momento con salsa tibia de chocolate café y ron

BABÁ AL LIMONCELLO Gs. 37.000

los esponjosos babá napolitanos empapados en almíbar de limoncello y una crema pastelera de mandarina alivianada

TIRAMISÚ DE FRUTOS ROJOS Gs. 45.000

al balsámico y pimienta

COPA CON HELADO DE CREMA Gs. 25.000

y ganache de chocolate

CUBIERTOS
GS. 12.000

PANES DE ELABORACIÓN PROPIA,
UNTABLE Y UNA CORTESÍA DE
AGUA LOCAL

REFRESCOS, JUGOS & LIMONADAS

LIMONADA CLÁSICA

JARRA 1L.: GS. 30.000 / INDIVIDUAL: GS. 18.000

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE

JARRA 1L.: GS. 30.000 / INDIVIDUAL: GS. 18.000

LIMONADA PINK

JARRA 1L.: GS. 30.000 / INDIVIDUAL: GS. 18.000

JUGO DE NARANJA

JARRA 1L.: GS. 45.000 / INDIVIDUAL: GS. 20.000

AGUA LOCAL CON Y SIN GAS
GS. 10.000

SAN PELLEGRINO 750 ML
GS. 22.000

ACQUA PANNA 750 ML
GS. 22.000

SAN PELLEGRINO (ARANCIATA) /
ARANCIATA ROSSA / LIMONATA /
POMPELMO / AGUA TÓNICA
GS. 18.000

COCA COLA CLÁSICA Y ZERO
1 LITRO - VIDRIO GS. 25.000

CERVEZAS

STELLA CHOPP 330 ML	Gs. 18.000
---------------------	------------

CORONA 335 CC	GS. 15.000
---------------	------------

CORONA 710 CC	GS. 22.000
---------------	------------

STELLA ARTOIS 660 CC	GS. 20.000
----------------------	------------

STELLA ARTOIS 330 CC	GS. 15.000
----------------------	------------

STELLA ARTOIS CERO ALCOHOL	GS. 15.000
----------------------------	------------

TRAGOS

SPRITZ TROPICAL

Aperol, la linda chardonnay, frutas tropicales, cordial de lima, menta & flores

Gs. 45.000

ANANÁ TONIC

Gin Bombay sapphire, Cedrón capí'i, piña al chardonnay, tónica & romero

Gs. 45.000

CAIPI MERCADO

Vodka wyborowa, cubos de lima, maracuyá & frutos rojos

Gs. 45.000

MOJA-DITO

Ron Bacardí carta blanca, lima, menta fresca, cedrón capí'i & tónica

Gs. 45.000

CLÁSICOS DE MERCADO

APEROL SPRITZ MERCADO	Gs. 40.000
--------------------------	------------

GIN & TONIC (clásico, frutos rojos, maracuyá)	GS. 40.000
--	------------

CAIPIRIÑA	GS. 32.000
-----------	------------

CAIPIROSHKA	GS. 35.000
-------------	------------

MOJITO	GS. 35.000
--------	------------

JACK & COKE	GS. 40.000
-------------	------------

FERNET COLA	GS. 35.000
-------------	------------

CAMPARI & NARANJA	GS. 32.000
-------------------	------------

VERMOUTH CON SODA TÓNICA O SAN PELLEGRINO	GS. 32.000
--	------------

SANGRÍA Vino tinto & vermouth rosso macerado en naranja, manzanas, pera y frutos rojos	GS. 65.000
---	------------

CLERICÓ Vino blanco & vermouth bianco macerado en frutas de estación	GS. 65.000
---	------------

VINOS

TINTOS

LA LINDA MALBEC	Gs. 130.000
LUIGI BOSCA MALBEC	GS. 150.000
LUIGI BOSCA PINOT	GS. 150.000
LUIGI BOSCA SANGRE MALBEC VALLE DE UCO	GS. 280.000
RUTINI CABERNET MALBEC	GS. 130.000
TRUMPETER MALBEC	GS. 130.000
TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON	GS. 130.000
GARZÓN TANNAT DE CORTE	GS. 130.000

BLANCOS

LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC	Gs. 150.000
LA LINDA SWETT VIOGNIER	GS. 130.000
GARZÓN ALBARIÑO	GS. 220.000

ESPUMANTES

FREIXENET ICE	GS. 180.000
FREIXENET CARTA NEVADA BRUT	GS. 160.000

AGUA

LOCAL

PURA · LÓGICA · SUSTENTABLE

El uso de agua local, filtrada en botellas y refrescos de litro en vidrio, son una propuesta elegida por nosotros, evitando costos adicionales y contaminación plástica, elegimos aguas de fruta San Pellegrino en lata y no usamos sorbitos de plásticos.

¡Muchas gracias por colaborar con el Medio Ambiente!

Horarios

Lunes a Domingo de 12:00 a 00:00 hs.

Contactos al 0994980005



¡Seguinos en Instagram!