

Una verdadera experiencia gastronómica

# Menú

CUCINA MEDITERRANEA

## *PANIFICIO da CHAVAL* 20.000 Gs.

Panes artesanales de leudado natural hechos diariamente en nuestro horno

Acompañado de Peperonatta

\*Pedilas con oliva y aceto

De campo

Ciabatta

Brioche



*Il Segreto*



*¡Escaneáme!*

## *Entradas (Antipasti)*

### **BURRATA CAPRESE**

**79.000 Gs.**

Queso fresco cremoso en su interior, tomates cherry frescos, mix de verdes, albahaca, aceite de oliva infundado con albahaca borges y pimienta negra.

### **MOZZARELLA DI BUFFALA MIX E**

**84.000 Gs.**

### **PROSCIUTO BERETTA 24 MESES**

### **ESTACIONADO**

### **FOCCACIA CON RÚCULA, BURRATA E**

**80.000 Gs.**

### **PROSCIUTTO**

### **GRANA PADANO FRACCIONADO**

**42.000 Gs.**

(200 gr) ACOMPAÑADO CON PAN Y REDUCCIÓN ACETO BALSÁMICO BORGES Y DULCE DE MEMBRILLO

Maridaje recomendado **Indómita Duette Chardonnay**

### **TABLA QUATTRO MORI**

**89.000 Gs.**

Selección especial de salumeria y quesos acompañada de pan focaccia.

Maridaje recomendado **I Muri Primitivo**

### **ANTIPASTI AL PISTACHO**

**55.000 Gs.**

Mortadella Quattro Mori y mozzarella con trozos de pistachos y aceite de oliva borges.

Maridaje recomendado **Henkell Blanc de Blancs o Estrella Galicia Lager**

### **PARMIGIANA DI MELANZANE**

Láminas de berenjenas, parmesano, mozzarella y tomate gratinadas al jasper.

Maridaje recomendado **Bollini Pinot Grigio Rose**

45.000 Gs.

### **CAMARONES PIL PIL**

Camarones hechos con oliva, ajo, vino blanco, hechos al fuego y terminados con perejil.

Maridaje recomendado **Indómita Duette Chardonnay**

68.000 Gs.

### **CALAMARI FRITI**

Anillas de calamar apanadas y fritas servidas con pesto de tomates ahumados al jasper.

Maridaje recomendado **Henkell Blanc de Blancs o Estrella Galicia Lager**

68.000 Gs.

### **BURRATA CON LA VERA MORTADELA**

Mortadela Quattro Mori y Burrata de la casa con trozos de pistachos y nueces.

55.000 Gs.

### **PINCHO DE CAMARÓN**

Camarones glaseados con manteca, ajo y vino blanco acompañados de pesto de tomates ahumados al jasper.

Maridaje recomendado **Indómita Musette Rosé**

74.000 Gs.

### **GRIGLIATA DI MARE**

Variedad de frutos de mar seleccionados, grillados a la plancha.

Maridaje recomendado **Bollini Pinot Grigio Rose o Estrella Galicia Lager**

130.000 Gs.

### **GRIGLIATA DE VEGETALES**

Selección de vegetales grillados en aceite de oliva Borges.

Maridaje recomendado **Indómita Musette Rosé**

75.000 Gs.

## *Ensaladas*

Maridaje recomendado

**Indómita Duette Chardonnay, Indómita Gran Reserva Sauvignon Blanco  
Bollini Pinot Grigio Rose**

### **MELA VERDE, PARMIGIANO Y RÚCULA**

Ensalada de manzanas verdes frescas, rúcula, almendras tostadas, oliva, pimienta y parmesano en lascas acompañados de aceto balsámico y oliva infusionado con limón.

54.000 Gs.

**MOZZARELLA, POMODORI E IL BASILICO** 44.000 Gs.  
Tradicional caprese, con mozzarella fresca, tomates cherry, albahaca, pimienta y oliva.

**VERDES** 34.000 Gs.  
Mix de lechugas, rúcula, berro y albahaca.

**New!** **AVE CAESAR** 68.000 Gs.  
Lechuga repollada, aderezada con salsa caesar, lascas de grana padano croutones y pollo doble coccion.

**New!** **CAESAR AL MARE** 78.000 Gs.  
Lechuga repollada, aderezada con salsa caesar, lascas de parmesano croutones y camarones al ajillo.

**New!** **BURRATA E MELANZANE** 68.000 Gs.  
Berenjena curada en aceite y laqueada en salsa inglesa al jospier, servida con burrata, nueces, rucula, tomates cherry, reduccion de aceto balsamico y oliva.

**New!** *SNACKS MEDITERRÁNEOS* BY BORGES.

<b>GOURMET CHARM</b> Aceitunas mixtas enteras marinadas con pimienta roja y zanahoria.	29.000 Gs.	<b>MIX DE FRUTOS SECOS (SALADOS)</b>	31.000 Gs.
<b>GARLIC MIX</b> Aceitunas en escabeche con ajo y hierbas provenzales.	29.000 Gs.	<b>NUECES EN GRANOS</b>	41.000 Gs.
		<b>PISTACHOS TOSTADOS Y SALADOS</b>	41.000 Gs.

## *La Nostra Panini*

**Maridaje recomendado**

**Cerveza Estrella Galicia, Cecchi Morelino di Scansano o Cecchi Sangiovese IGT.**

**PANINI DE SALAME Y CACIOCAVALLO** 59.000 Gs.  
Sandwich de focaccia rellena de salami, caciocavallo, tomates, oliva y aceto.

**PANINI DE FOCACCIA MORTADELLA** 45.000 Gs.  
Da Quattro Mori  
Sandwich de focaccia rellena de mortadella y pistacchio, lechuga y tomates, oliva y pimienta.

**New!** **PANINI CAPRESE** 50.000 Gs.  
Sandwich de focaccia rellena de mozzarella fresca, albahaca, tomate, oliva, aceto y pimienta.

**New!** **PANINI DE SALMÓN** 50.000 Gs.  
Sandwich de focaccia rellena de rucula, gravlax de salmon en remolacha, palta cebolla morada, aderezo de yogurt griego con limon real.

**Maridaje recomendado Indómita Musette Rosé**

## Per i Bambini

Viene acompañado de 1 vaso de  
Love Lemon o Soda Italiana

### PASTA A LA MANTECA

Pasta Antonio Amato a elección a la manteca.

35.000 Gs.

### MILANESA CON PAPAS FRITAS

Lomito de res marinado en especias y apanado en panko, acompañado de tradicionales papas fritas.

45.000 Gs.

### NUGGETS DE MOZZA

Rodajas de nuestra mozzarella fresca de la casa rebozadas en panko y acompañadas con salsa ketchup.

50.000 Gs.

### CHEESEBURGER CON PAPAS FRITAS

Smash burger da Bodoque Montoya en pan brioche con salsa cheddar, acompañada de papas fritas.

50.000 Gs.

## Carnes

Todas nuestras carnes son seleccionadas y asadas al jospeser.

### BISTECCA ALLA FIORENTINA

Da Signore Parrilla

Corte porterhouse asado en su punto.

Maridaje recomendado **Cecchi Chianti Classico**

**DOC**

119.000 Gs.

New!

### BANDERITA DE TERNERA

Da Signore Parrilla

Costillita de ternera joven.

Maridaje recomendado **Abrasado Malbec Malbec**

94.000 Gs.

### BANDERITA DE LECHÓN CITO

Da Porkus

Tira de asado de cerdo condimentada y terminada al jospeser, acompañada de batatas asadas con curry, pesto de albahaca y limon siciliano.

Maridaje recomendado **Abrasado Malbec Malbec**

79.000 Gs.

### MILANESA DE LOMITO

Maridaje recomendado **Indómita Gran Reserva**

**Cabernet Sauvignon**

69.000 Gs.

New!

### PORCHETTA BURGER

Da Porkus

Cerdo crujiente por fuera, marinado en especias y cocido a baja temperatura por varias horas, en pan brioche, criolla de pepinillos, lechuga, tomate y caciocavallo.

Maridaje recomendado **Cecchi Morelino di**

**Scansano**

49.000 Gs.

### MERCATO BURGER D.O.C.

Da Bodoque Montoya

Pan Brioche, hamburguesa 100% vacuna de Bodoque Montoya, queso caciocavallo, panceta, lechuga, tomate, cebolla salteada.

Maridaje recomendado **Estrella Galicia Lager**

59.000 Gs.

## *Pesce*

### **SALMON E FUNGHI**

**119.000 Gs.**

Salmón fresco, sal marina y ralladura de limón siciliano cocido al horno cubierto de una salsa de hongos frescos, puerro salteados y vino blanco.

Maridaje recomendado **Indómita Duette Chardonnay**

### *CONTORNI*

**18.000 Gs.**

Arroz blanco con jengibre

Vegetales asados

Arroz con queso

Papas asadas rústicas

Papas fritas

Tomate, aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca

## *Pastas e Risa*

### **CACIO E PEPE**

**89.000 Gs.**

Spaghetti cocinado en horma de grana padano, vodka, manteca, pimienta negra y oliva.

Maridaje recomendado **Cecchi Sangiovese IGT o Estrella Galicia Lager**

### **LINGUINI ALL MODO DELLA COSTIERA AMALFITANA**

**79.000 Gs.**

Pasta seca Antonio Amato con tomate, ajo, camarones, mejillones, calamares, olivas negras y albahaca fresca.

Maridaje recomendado **Estrella Galicia Lager o Indomita Gran Reserva Sauvignon Blanc**

### **ORECCHIETTE AL LIMONE**

**60.000 Gs.**

Orecchiette cocidos en salsa de limon siciliano, aceite de oliva y queso grana padano.

Maridaje recomendado **Estrella Galicia Lager o Bollini Pinot Grigio Rose**

### **PASTA AL FORNO**

**78.000 Gs.**

Lasagna típica del sur de Italia  
Bolitas de Ragu de carne cerdo, pollo, bechamel, queso mozzarella, salsa de tomate, grana padano gratinado al jospier.

Maridaje recomendado **Zolla Primitivo di Manduria**

- BUCATINI ALL'AMATRICIANA** **69.000 Gs.**  
 Bucattini en salsa a base de guanciale, tomates cherry, albahaca y cebolla. Terminado con aceite de oliva borges y queso grana padano.  
 Maridaje recomendado **Cecchi Chianti DOC.**
- RIGATONI ALLA CARBONARA** **84.000 Gs.**  
 Pasta Rigatoni con salsa a base de queso grana padano, pecorino, yemas de huevo y guanciale finalizado con grana padano finamente rallado.  
 Maridaje recomendado **Cecchi Morelino di Scansano**
- SPAGHETTI POMODORO E BASÍLICO** **50.000 Gs.**  
 Spaghetti Antonio Amato N4 con tradicional salsa de tomate italiana fontanella y albahaca, finalizado con queso grana padano finamente rallado.  
 Maridaje recomendado **Indómita Gran Reserva Carmenere**
- RISOTTO LIMÓNE E GAMBERI** **84.000 Gs.**  
 Arroz italiano hecho con langostinos, apio, puerros, ajos asados y limón siciliano. Se termina con aji seco y oliva infusionado con cítricos.  
 Maridaje recomendado **Indómita Gran Reserva Sauvignon Blanc**
- RISOTTO BIANCO COME SI FA A PARMA** **54.000 Gs.**  
 Arroz italiano hecho con vegetales, manteca, parmiggiano, albahaca y terminado con un toque de oliva.  
 Maridaje recomendado **Cecchi Morelino di Scansano**
- RISOTTO CON AMORE** **64.000 Gs.**  
 Arroz italiano hecho con vegetales, manteca, ajo, grana padano, albahaca, remolacha y terminado con un toque de oliva.

## *La Focacceria del Popolo*

**Recomendado con Estrella Galicia Lager,  
Sangría della Casa**

**MARGHERITA** **55.000 Gs.**  
 Tradicional con salsa de tomate, albahaca, grana padano y fior di latte.

**CALABRESA** **75.000 Gs.**  
 Salsa de tomate, fior di latte, salame colorado, aceite de oliva infusionado con aji.

<b>RÚCULA</b>	75.000 Gs.
Salsa de tomate, fior di latte, rucula, cherry y prosciutto.	
<b>ITALIANA</b>	80.000 Gs.
Salsa de tomate, cherry, pesto genovese y burrata.	
<b>CINQUE FORMAGGI BIANCO</b>	80.000 Gs.
Pizza Bianca. Base de fior di latte, gorgonzola, cacio cavallo, grana padano, crema de ricotta, albahaca y aceite de oliva.	
<b>LAZIO</b>	75.000 Gs.
Pizza Bianca. Base de fior di latte, albahaca, aceite de oliva, guanciale y cebolla.	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b>	90.000 Gs.
Salsa de tomate, albahaca, fior di latte, prosciutto di Parma, grana padano, pimienta molida, aceite de oliva.	
<b>MARINARA</b>	75.000 Gs.
Base de salsa de tomate, albahaca, ajo, cherrys, orégano y aceite de oliva.	

### *LE NOSTRE FOCACCIA*

<b>CIPOLLE</b>	60.000 Gs.
Cebolla morada y aceitunas	
<b>BORGHESE</b>	60.000 Gs.
Cherry, rúcula, prosciutto y parmigiano	
<b>AL LIMONE</b>	65.000 Gs.
Ajo, romero y limón siciliano.	
<b>STRACCIATA</b>	74.000 Gs.
Tomates secos, albahaca, aceite de oliva.	



**MERCATO**  
**LA CAOBA**

# Bevande

## NON-ALCOLISTI

*Coca-Cola*

**AGUA MINERAL CON  
Y SIN GAS  
10.000 Gs.**

**GASEOSAS**  
(Productos Coca Cola)  
**10.000 Gs.**

**SODA ITALIANA**  
Elegí el sabor de Monnin que más  
te guste con un splash de soda.  
**17.000 Gs.**

**JUGOS**  
Love Lemon  
**15.000 Gs.**  
Naturales *New!*  
(consultar disponibilidad)  
**18.000 Gs.**

# *IL BARTENDER RACOMANDA*

## **RON FASHIONED**

Ron Dictador 12 años, Angostura, Azúcar.

**40.000 Gs.**

## **NEGRONI**

Gin Puerto de Indias Classic, La Madre Red,  
Campari.

**40.000 Gs.**

## **NEGRONI SBAGLIATO**

Vermouth La Madre, Campari y Mionetto  
Prosecco.

**40.000 Gs.**

## **GRAPPA SOUR**

Grappa Caffo Vecchia, limón, Syrup.

**40.000 Gs.**

## **CAMPARI TONIC**

**40.000 Gs.**

## **MOSCOW MULE**

**40.000 Gs.**

## **SICILIAN TONIC MOJITO**

**40.000 Gs.**

## **SANGRÍA DELLA CASA**

JARRA

**40.000 Gs.**

MEDIA JARRA

**25.000 Gs.**

## *SPRITZ*

### **APEROL SPRITZ**

Aperol , Mionetto Prosecco,  
soda, naranja

**40.000 Gs.**

### **LIMONCELLO SPRITZ**

Limoncello, Mionetto Prosecco,  
soda.

**40.000 Gs.**

### **MIOMOSA**

**40.000 Gs.**

## *GIN & TONICS*

### **CLASSICO**

Puerto de Indias Classic, Fever Tree Indian,  
Limón

**40.000 Gs.**

### **FRAGOLA TONIC**

Puerto de Indias Strawberry, Fever Tree  
Aromatic, frutilla/albahaca

**45.000 Gs.**

### **DOLCE TONIC**

Puerto de indias BlackBerry, Sprite, Frutos  
Rojos

**40.000 Gs.**

### **ARANCIA TONIC**

Fifty Pounds, Fever Tree Aromático,  
Naranja/Romero

**50.000 Gs.**

### **SOR TONIC**

Gin Sorgin, Fever Tree Indian, Albahaca

**50.000 Gs.**

### **GIN BASIL SMASH**

Puerto de Indias Classic, Albahaca, zumo  
de limón, almibar.

**50.000 Gs.**

## *VERMÚCITOS*

### **LA MADRE TONIC**

Vermouth La Madre Red,  
Rose o Bianco, con Fever  
Tree Indian Tonic.

**35.000 Gs.**

### **VERMÚ DE LA CASA**

La madre Red, naranja.

**35.000 Gs.**

### **POMELADA**

Vermouth La Madre Red,  
jugo de pomelo.

**35.000 Gs.**

# SPINA

## Estrella Galicia

Cañita  
(con y sin alcohol)  
13.000 Gs.

Caliz  
(con y sin alcohol)  
16.000 Gs.

Manija  
(con y sin alcohol)  
20.000 Gs.

**ESTRELLA GALICIA**  
**BOTELLA 355 ML**  
(sin gluten)  
20.000 Gs.

# VINI

## *Espumantes*

**HENKELL BLANC DE BLANCS**  
Botella 89.000 Gs.  
Copa 32.000 Gs.

**MIONETTO VIVO DOLCE**  
Botella 82.000 Gs.  
Copa 29.000 Gs.

**MIONETTO PROSECCO**  
Botella 113.000 Gs.  
Copa 37.000 Gs.

**VEUVE CLICQUOT BRUT**  
Botella (750 ml) 900.000 Gs.  
Botella (375 ml) 480.000 Gs.

**FREIXENET PROSECCO**  
Botella 170.000 Gs.

**BELLINI CIPRIANI**  
Botella 150.000 Gs.

*Il mercato nelle piazze*

## *Blanca*

**INDOMITA GRAN RESERVA**  
**SAUVIGNON BLANC**  
Botella 73.000 Gs.  
Copa 27.000 Gs.

**INDOMITA RESERVA CHARDONNAY**  
Botella 38.000 Gs.  
Copa 17.000 Gs.

**PROTOS VINO VERDEJO**  
Botella 116.000 Gs.  
Copa 36.000 Gs.

**GARZÓN ALBARIÑO**  
Botella 156.000 Gs.  
Copa 46.000 Gs.

**SAN PEDRO DE YACUCHUYA**  
**TORRONTES**  
Botella 130.000 Gs.  
Copa 39.000 Gs.

## *Rosada*

**BOLLINI PINOT GRIGIO ROSE**  
Botella 95.000 Gs.  
Copa 30.000 Gs.

**INDOMITA MUSETTE ROSÉ**  
Botella 40.000 Gs.  
Copa 17.000 Gs.

## *Tinta*

**INDOMITA GRAN RESERVA**  
**CARIGNAN**  
Botella 73.000 Gs.  
Copa 27.000 Gs.

**INDOMITA GRAN RESERVA**  
**MALBEC**  
Botella 73.000 Gs.  
Copa 27.000 Gs.

**INDOMITA GRAN RESERVA CAB.**  
**SAUVIGNON**  
Botella 73.000 Gs.  
Copa 27.000 Gs.

**CECCHI SANGIOVESE**

Botella 89.000 Gs.

Copa 32.000 Gs.

**CECCHI LA MORA - MORELINO  
DI SCANSANO**

104.000 Gs.

**CECCHI CHIANTI DOCG**

Botella 89.000 Gs.

Copa 32.000 Gs.

**CECCHI CHIANTI STORIA DI  
FAMILIA**

Botella 134.000 Gs.

Copa 40.000 Gs.

**CECCHI BRUNELLO DI  
MONTALCINO**

Botella 480.000 Gs.

Copa 95.000 Gs.

**CECCHI MAREMMA TOSCANA**

Botella 89.000 Gs.

Copa 32.000 Gs.

**I MURI PRIMITIVO**

Botella 73.000 Gs.

Copa 27.000 Gs.

**ZOLLA PRIMITIVO DI  
MANDURIA**

Botella 122.000 Gs.

Copa 38.000 Gs.

**SAN PEDRO DE YACUCHUYA  
MALBEC**

Botella 260.000 Gs.

Copa 39.000 Gs.

**COQUENA CORTE  
BLEND (MALBEC/ TANNAT/  
CAB. SAUVIG.)**

Botella 130.000 Gs.

Copa 33.000 Gs.

**PROTOS VINO ROBLE RD**

Botella 148.000 Gs.

Copa 44.000 Gs.

**WOODBIDGE RM ZINFANDEL**

Botella 106.000 Gs.

Copa 33.000 Gs.

**MARQUES DE RISCAL RIOJA**

DOC

Botella 199.000 Gs.

Copa 57.000 Gs.

**RUTINI DOMINIO MALBEC CAB  
FRANC**

Botella 207.000 Gs.

Copa 59.000 Gs.

**INDOMITA RESERVA PINOT NOIR**

Botella 38.000 Gs.

Copa 17.000 Gs.

**INDOMITA ZARDOZ CABERNET  
SAUVIGNON**

Botella 175.000 Gs.

Copa 55.000 Gs.

**INDOMITA GRAN RESERVA  
CARMENERE**

Botella 73.000 Gs.

Copa 27.000 Gs.

**ABRASADO HISTORIC MALBEC**

Botella 103.000 Gs.

Copa 30.000 Gs.

**ABRASADO MALBEC TERROIR  
SELECT**

Botella 76.000 Gs.

Copa 28.000 Gs.

**DON GONZALO MAXIMO MALBEC**

98.000 Gs.



# La Dolce Vita

Maridaje recomendado

**Mionetto Dolce o Indomita Late Harvest**

## **ROCHER SCURO**

**40.000 Gs.**

(sin gluten, sin lactosa)

Da Ivonne Huber

Mousse de chocolate 70% sin lactosa, corazón de crema de avellanas, una capa crocante de chocolate con pedacitos de avellanas por fuera y bizcochuelo de cacao sin gluten.

## **TIRAMISÚ DA BARBI** *New!*

**38.000 Gs.**

Mousse de chocolate 70% sin lactosa, corazón de crema de avellanas, una capa crocante de chocolate con pedacitos de avellanas por fuera y bizcochuelo de cacao sin gluten.

## **VERRINE CHEESECAKE** *New!*

**38.000 Gs.**

Da Ivonne Huber

Crumble especiado, una suave cheesecake mousse, confit de frutos rojos y crumble por encima.

## **VERRINE CROCANTE** *New!*

**38.000 Gs.**

Da Ivonne Huber

Deliciosa e intensa masa de chocolate rellena de una crema de avellanas y crocante de frutos secos.

## **VERRINE ULTRA LIMONE** *New!*

**40.000 Gs.**

Da Ivonne Huber

Ultra limonoso! Mini limones intensos, cremoso de coco, cremoso de limón crocante de almendra y bizcochuelo con ralladura de limón.

## **PRALINE SPEZIATO**

**38.000 Gs.**

Da Ivonne Huber

Crumble neutro, crocante de almendras, un untuoso salsa caramel y cremoso de vainilla y especias.

## *DIGESTIVI*

**Per una ottima digestione e ricominciare**

Caffo Grappa Italiana	30.000 Gs.
Vecchio Amaro del Capo	30.000 Gs.
Limoncino	30.000 Gs.
Amaretto	30.000 Gs.

## *INFUSI*

Té	10.000 Gs.
Té con leche	15.000 Gs.

## *CAFFÈ*

**Da Lavazza**

### **BEBIDAS CALIENTES**

Ristretto	10.000 Gs.	Cortado doble	17.000 Gs.
Espresso	10.000 Gs.	Latte	18.000 Gs.
Espresso doble	15.000 Gs.	Capuccino	18.000 Gs.
Americano	16.000 Gs.	Adicion de Borsci S. Marzano	5.000 Gs.
Cortadito	12.000 Gs.		

## *COLAZIONE*

(Desayunos y Meriendas)

Lunes a Viernes de 9 a 11 am.

Sábados, Domingos y Feriados de 9 a 11:30 am.

**BASILICATA**

*New!*

**54.000 Gs.**

Pequeño bowl de frutas, huevos revueltos simples, caciocavallo en fetas, havatinas, café a elección.

<b>TRASTEVERE</b> <i>New!</i>	<b>54.000 Gs.</b>
Pequeño bowl de frutas, 2 huevos fritos sobre pan tostado en chapa y guanciale, café a elección.	
<b>TOSCANA</b>	<b>54.000 Gs.</b>
Pequeño bowl de frutas, canasta de panes Chaval, stracciatella, mermelada St Dalfour, café a elección.	
<b>CAMPANIA TOAST</b>	<b>44.000 Gs.</b>
Tostada de pan de campo, aguacate, salame, caciocavallo, pimienta negra, aceite de oliva y huevo.	
<b>IL BELLO GIGI</b>	<b>39.000 Gs.</b>
Sandwich de pan lactal, relleno de jamón crudo, mozzarella, parmesano y bechamel.	
<b>PA PAN'AMERICANO</b>	<b>34.000 Gs.</b>
Panino de pan lactal, relleno de huevo, panceta y queso cheddar.	
<b>UOVA COSI COSI</b>	<b>24.000 Gs.</b>
Huevos revueltos, con tomate cherry, un toque de pimienta, aceite de oliva, acompañados con pan de campo.	
<b>CROISSANT SALATO</b>	<b>34.000 Gs.</b>
Relleno con salami y caciocavallo.	
<b>CROISSANT DOLCE</b>	<b>22.000 Gs.</b>
Da Chaval Incluye mermelada St. Dalfour.	
<b>PALMEROTA</b>	<b>15.000 Gs.</b>
Da Chaval.	



**MERCATO**  
**LA CAOBA**