

## EMPANADAS

### CARNE PICADA \$85

Tradicional relleno argentino hecho con filete de res, huevo cocido, pimienta y aceituna

### QUESO \$85

### CHOCLO \$85

Elote con queso

### COSTILLA CON ADOBO \$95

Acompañada de jugo de carne

### EMPANADA AHOGADA \$95

De queso o de carne, bañada en mesa con una salsa de jitomate, chile de árbol, vinagre y orégano

## ENTRADAS

### PAPAS SOUFFLÉ \$145

*Sujetas a disponibilidad*

### CECINA Y GUACAMOLE \$385

Carne crujiente acompañada de nuestra salsa verde y frijoles refritos

### TAQUITOS CANTINEROS TATEMADOS \$185

4 piezas de taquitos de costilla con queso, coronados de salpicón de col y pimientos

### CEVISHITO DE ATÚN FRESCO \$240

Con pera y manzana, vinagreta, aceite de lemon grass, aguacate y chile serrano

### LENGUA A LA VINAGRETA \$285

Nuestra clásica receta de lengua a la vinagreta con especias y verdura encurtida

### CHICHARRONES DE RIB EYE \$390

Ryb eye nacional acompañado de tuétanos, limón eureka parrillado, cilantro, cebolla y tortillas de maíz

### CARPACCIO DE RES \$285

Láminas de filete de res con aderezo de anchoa y macha, salteado de hongos, rúcula y queso parmesano

### CARPACCIO DE PULPO \$295

Pimientos rostizados, cebolla morada, mousse de aguacate, jugo de limón, aceite de oliva y chapopote de habanero

### PROVOLETA PATAGONIA \$285

Con tomate y pimientos parrillados con un toque de orégano

## PICADAS DE LA PARRILLA Y TACOS

### CHORIZO ARGENTINO \$235

Con chile güero relleno de queso

### CHORIQUESO \$225

Chorizo rojo y queso doble crema

### MOLLEJAS DE RES \$285

A la parrisha aliñadas con limón y chimichurri argentino

### TACO TARZÁN (2 PZS) \$145

Creado por Don Jorge Davino, filete de res, chorizo rojo y chicharrón de cerdo

### TACO GOBERNADOR (2 PZS) \$180

Camarones salteados a la mantequilla acompañado de salsa de jitomate ligeramente picante

## PASTAS

### Tallarines Artesanales

#### MANTEQUILLA \$155

#### AGLIO OLIO \$165

Chile y ajo

#### PESTO \$175

De albahaca

### Tallarines Comerciales

#### BOLOÑESA \$195

#### 4 QUESOS \$235

Quesos maduros y suaves

#### RAVIOLES CASEROS \$275

De ricota y perejil, salsa de queso, láminas de parmesano, nuez y rúcula

#### LASAÑA DAVINO \$295

De carne y queso, bañada con salsa boloñesa y queso parmesano

## ENSALADAS

#### ENSALADA BARILOCHE \$145

Tomate maduro, queso parmesano, chile serrano, vinagreta de limón y salsas negras

#### ENSALADA TUCUMANA \$185

Mezcla de lechugas y espinacas, palmito, apio, fresa, queso gorgonzola, nuez garapiñada, pera parrillada y vinagreta de cítricos

#### ENSALADA CESAR \$175

Con nuestro tradicional aderezo cesar, queso parmesano, tomates cherry y crutones.

#### ENSALADA CESAR CON POLLO \$245

Con nuestro tradicional aderezo cesar, queso parmesano, tomates cherry, crutones y pollo a la parrisha

#### ENSALADA CAPRESE DAVINO \$215

Caprese estilo Davino, con jitomate bola, mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

#### ENSALADA DE ARÚGULA \$155

Ideal para acompañar tus cortes: Arúgula fresca, ralladura de limón eureka y queso parmesano

## CHIKI PIBE

NUGGETS DE POLLO	\$165
TAQUITOS PIBE	\$215
FILETITO DE RES	\$240

Los platillos Chiki Pibe vienen acompañados con papas a la francesa e incluyen limonada o naranjada.

## SOPAS

JUGO DE CARNE	\$220
Tradicional receta, con un trozo de cecina, aguacate y pétalos de cebolla	
SOPA DE CEBOLLA	\$135
Hecha a base de fondo de res, con crutón gratinado de queso gouda	

## DE LA CASA DEL "CHE"

PASTA MAR DE PLATA	\$315
Pasta cinta argentina artesanal con camarón, mejillones, aceitunas y bañado con salsa Rossini y queso parmesano.	
LA MESSILANESA	\$395
Filete de res empanizado, salsa tuco, queso gratinado, pimienta rostizado y aceituna verde acompañado de papas a la francesa.	

## DEL MAR

FILETE DE SALMÓN	\$385
Parrillado y acompañado con verduras parrilladas	

## AVES

PECHUGA A LA PARRISHA 250g	\$265
Montado sobre parrilla caliente, marinado con chimichurri tradicional con verduras asadas	
POLLO DAVINO 250g	\$230
Pechuga de pollo al limón, acompañado de mezcla de lechugas, zanahoria, pepino, tomate cherry, cebolla morada y queso mozzarella	

## CORTES

CHURRASCO DE FILETE 300g	\$530
--------------------------	-------

## CORTES PREMIUM

ARRACHERA 300g	\$550
VACÍO 300g	\$585
ENTRAÑA 300g	\$640
TAPA DE CUADRIL (PICAÑA) 400g	\$625
CHURRASCO ARGENTINO 800g	\$1,225
CHURRASCO ARGENTINO 400g	\$615
BIFE ANCHO (RIB EYE) 400g	\$995

## GUARNICIONES

VERDURAS PARRILLADAS	\$95
Con aceite de oliva arbequina	
PAPAS A LA FRANCESA	\$110
GUACAMOLE	\$95
PAPA AL HORNO	\$135
PURÉ DE PAPA RÚSTICO	\$95

## POSTRES

ATE DE MEMBRILLO CON QUESO GOUDA	\$115
CAMPECHANITAS	\$155
Con queso suave, ate de membrillo y frutos rojos	
STRUDELL DE MANZANA	\$185
Acompañado con helado de vainilla	
PASTEL DE COCO	\$185
Con piña a la parrilla, puré de naranja y helado de maracuyá perfumado con mezcal	
PASTEL DE CHOCOLATE	\$185
Acompañado con helado de vainilla	
ALFAJOR SANTAFESINO	\$95
Natural	
FLAN CASERO	\$134
Acompañado con dulce de leche y frutos rojos	
CREPAS DULCE DE LECHE	\$210
2 crepas bañadas con salsa de dulce de leche y acompañadas de helado de vainilla.	

## CAFÉ

CAFÉ EXPRESO	\$70
CAFÉ EXPRESO DOBLE	\$99
CAFÉ AMERICANO	\$65
CAPUCHINO	\$90
FRAPUCHINO	\$99
CAFÉ IRLANDÉS	\$185
TÉ	\$69

Sabores a elegir

## BEBIDAS

PIÑADA 475ML	\$105
LIMONADA 475ML	\$65
LIMONADA JARRA 1.7LT	\$185
FRUTOS ROJOS 475ML	\$85
NARANJADA 475ML	\$65
CLERICOT 475ML	\$145
CLERICOT JARRA 1.7LT	\$365
FROZEN DE SABORES 475ML	\$95
JUGO DE TOMATE 475ML	\$110
CLAMATO PREPARADO	\$65

## REFRESCOS

COCA COLA	\$59
COCA-COLA LIGHT	\$59
COCA-COLA S/AZÚCAR	\$59
SPRITE	\$59
SPRITE CERO	\$59
FANTA	\$59
MUNDET	\$59
FRESCA	\$59
AGUA QUINA	\$59
AGUA NATURAL CIEL	\$45
AGUA MINERAL	
TOPO CHICO 	\$64
PERRIER 300ML	\$75
AGUA DE PIEDRA 650ML	\$120
BOOST 235ML	\$70
GINGER ALE	\$59

## CERVEZAS

CORONA	\$59
VICTORIA	\$59
CORONA LIGHT	\$59
PACÍFICO	\$59
MODELO ESPECIAL	\$65
NEGRA MODELO	\$65
AMSTEL ULTRA	\$79
BOHEMIA CLARA	\$55
BOHEMIA OSCURA	\$55
HEINEKEN	\$65
CORONA CERO	\$65
HEINEKEN CERO	\$65
MIJITO CLARA	\$75
MIJITO AMBAR	\$75

## MOCTELES

### CÓCTELES SIN ALCOHOL

MARITZA	\$85
Jugo de arándanos, refresco de manzana y cítricos	
TERIJILLO	\$85
Tisana fría, mix de leches	
LA MINA	\$85
Mix de berrys y soda de limón	
GAUCHO	\$85
Néctar de durazno y soda de limón	

## COCTELERÍA

TANGO	\$190
Ron Matusalem platino, crema de coco, jugo de piña y maracuyá	
MANO DE DIOS	\$190
Mezcal Creyente joven, jugo de piña, miel de agave y cítricos	
EL MATADOR	\$190
Mezcal Creyente joven, conserva de sandía y jugo de cítricos	
LA 3RA ESTRELLA	\$190
Mezcal Creyente espadín, jugo de piña, crema de cocoy pulpa de maracuyá	
COPA DEL MUNDO	\$190
Ginebra Tanqueray, Flor de Sevilla, mermelada de naranja, jugo de cítricos y vino espumoso	
TUCUMANO	\$190
Amaretto, pulpa de durazno y cítricos	
LA BOMBONERA	\$190
Tequila Tradicional plata, jengibre, zumo de cítricos y regreso de jengibre	
TIERRA DE FUEGO	\$190
Tequila Tradicional plata, mix de berrys, jugo de cítricos, refresco de toronja	
COPA DEL 86	\$190
Whisky JW Red Label, miel de maple, néctar de piña y zumo de naranja	
PATAGONIA	\$190
Whisky JW Red label, jugo de arándano, mix de berrys y hierbabuena	
ST. GERMAIN SPRITZ	\$215

## TRADICIÓN AMÉRICA

FERNANDITO	\$170
MOJITO	\$170
MARGARITAS	\$170

## CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$195
PIÑA COLADA	\$120
MARTINI	\$160
COSMOPOLITAN	\$160
RUSO NEGRO/BLANCO	\$140
BLOODY MARY	\$110
ALFONSO XIII	\$140
DAIQUIRÍ	\$120
CARAJILLO	\$175
WHISKY SOUR	\$160
NEGRONI	\$175

## CANTINEROS

PIEDRA	\$160
Tequila, Anís, Fernet	
SANGRÍA	\$160
Mix de limonada y vino tinto de la casa	
SANGRÍA	\$210
Preparado con Vodka	
BULL	\$180
Ron, cerveza oscura, mix de limonada y néctar de piña	

## MEZCLADORES

VASO CHELADO	\$15
Limón y sal	
VASO MICHELADO	\$15
Limón y salsas negras	
VASO GRINGA	\$25
Limón, salsas, clamato	

## VINO TINTO

NAVARRO CORREAS	
BLEND	\$990
Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot	
Argentina / Mendoza	
LUIGI BOSCA	\$1,200
Malbec	
Argentina / Mendoza	
CARMELO RODERO	
9 MESES	\$1,300
Tempranillo, Tinta Fina	
España / Ribera del Duero	
PAGO DE CARRAOVEJAS	
COSECHA	\$2,400
Tempranillo, Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot	
España/Ribera Del Duero	
JUGUETTE	\$1,700
Shiraz	
Australia	
VARADUZ	
GRAN RESERVA	\$1,250
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
México / Guanajuato	
CELESTE CRIANZA	\$1,100
Tinta Fina, Tempranillo	
3V CASA MADERO	\$1,040
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	
México / Parras, Coahuila	
MEGACERO	\$1,500
Merlot, Shiraz y Cabernet Sauvignon	
México / Encinillas	
MARIATINTO	\$1,630
Tempranillo y Syrah	
México / Baja California	

### Medias Botellas

NORTON CLÁSICO	\$450
Malbec	
Argentina / Mendoza	
MARQUÉS DE CÁCERES	
CRIANZA	\$490
Tempranillo, Garnacha Tinta	
Graciano	
España / Rioja	

## VINO BLANCO

2V CASA MADERO	\$730
Chardonnay y Chenin Blanc	
México / Parras, Coahuila	

## VINO ESPUMOSO

CHANDON BRUT	\$680
Extra Brut	
Chardonnay, Pinot Noir y Semillon	
Argentina	

## VINO ROSADO

BLANC DE ZINFANDEL LA	
CETTO	\$530
Zinfandel	
México / Parras, Coahuila	
V CASA MADERO	\$730
Shiraz	
México/Parras, Coahuila	

## CHAMPANGE

MOET & CHANDON BRUT	
IMPERIAL	\$2,900
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Francia/Champange	

## COPEO

COPA DE VINO	\$160 - \$220
--------------	---------------

## PARA ACOMPAÑAR

TABLA DE QUESOS	\$490
Quesos suaves y quesos maduros	
Frutos de temporada	

Todos nuestros platillos incluyen IVA.  
La propina NO va incluida en su cuenta.  
La propina NO es obligatoria.