



## EMPANADAS

<b>CARNE PICADA</b>	\$85
Tradicional relleno argentino hecho con filete de res, huevo cocido, pimienta y aceituna	
<b>QUESO</b>	\$75
<b>CHOCLO</b>	\$75
Elote con queso	
<b>COSTILLA CON ADOBO</b>	\$85
Acompañada de jugo de carne	
<b>EMPANADA AHOGADA</b>	\$85
De queso o de carne, bañada en mesa con una salsa de jitomate, chile de árbol, vinagre y orégano.	

## ENTRADAS

<b>ALCACHOFA CABRAL</b>	\$190
Con dip de quesos, alcaparras y aceitunas, espolvoreada con migas a la provenzal con mantequilla.	
<b>ESPÁRRAGOS TILCARA</b>	\$175
Con salsa cuatro quesos, gratinados acompañados de ensalada de rúcula y jitomate cherry	
<b>BOCADILLOS DE ESPINACA</b>	\$125
5 piezas de bocadillos fritos de una mezcla de espinaca y queso parmesano, acompañados con una reducción de balsámico. Ideal para compartir	
<b>CECINA Y GUACAMOLE</b>	\$360
Carne crujiente acompañada de nuestra salsa verde y frijoles refritos	
<b>TAQUITOS CANTINEROS TATEMADOS</b>	\$165
4 piezas de costilla y queso, coronados de salpicón de col y pimientos	
<b>CEVISHITO DE ATÚN FRESCO</b>	\$240
Con pera y manzana, ponzu con cítricos, aceite de lemon grass, aguacate y chile serrano	
<b>LENGUA A LA VINAGRETA</b>	\$265
Nuestra clásica receta de lengua a la vinagreta con especias y verdura encurtida	
<b>CHICHARRONES DE RIB EYE</b>	\$320
Acompañados de tuétanos, limón eureka parrillado, cilantro, cebolla y tortillas de maíz	

## PICADAS DE LA PARRILLA

<b>CHORIZO ARGENTINO</b>	\$225
Con chile güero relleno de queso	
<b>CHISTORRA Y QUESO DOBLE CREMA</b>	\$210
<b>CHORIQUESO</b>	\$210
Chorizo rojo y queso doble crema	
<b>PROVOLETA PATAGONIA</b>	\$230
Con tomate y pimientos parrillados con un toque de orégano.	
<b>MOLLEJAS DE RES</b>	\$210
A la parrisha aliñadas con limón y chimichurri argentina	



## CARPACCIOS

<b>CARPACCIO DE RES</b>	\$265
Láminas de filete de res con aderezo de anchoa y macha, salteado de hongos, rúcula y queso parmesano	
<b>CARPACCIO DE SALMÓN</b>	\$255
Salmon curado y rebanado en finas laminas. Lo acompañamos de relish de alcaparra, cilantro, cebolla morada, limon y vinagreta de vino tinto	
<b>CARPACCIO DE PULPO</b>	\$265
Pimientos rostizados, cebolla morada, mousse de aguacate, jugo de limón, aceite de oliva y chapopote de habanero	

## TACOS

<b>TACO TARZÁN (2 PIEZAS)</b>	\$125
Creado por Don Jorge Davino, filete de res, chorizo rojo y chicharrón de cerdo	
<b>TACO CALAFATE (2 PIEZAS)</b>	\$125
Camarones rebozados en cerveza oscura sobre tortilla de harina, frijoles refritos y ensalada de col morada con zanahoria	
<b>TACOS PUERTO MADERO (2 PIEZAS)</b>	\$155
Costra de queso, frijoles refritos, chinchulines crocantes de res, pulpo parrilla, acompañados de aguacate y cebolla morada encurtida	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA BARILOCHE</b>	\$125
Tomate maduro, queso parmesano, chile serrano, vinagreta de limón y salsas negras	
<b>ENSALADA SENCISHITA</b>	\$165
Espinaca, rúcula, prosciutto, espárragos, queso parmesano y vinagreta de balsámico	
<b>ENSALADA TUCUMANA</b>	\$160
Mezcla de lechugas y espinacas, palmito, apio, fresa, queso gorgonzola, nuez garapiñada, pera parrillada y vinagreta de cítricos	
<b>ENSALADA CÉSAR</b>	\$140
Con extra de pollo	
	\$185

## SOPAS

<b>JUGO DE CARNE</b>	\$165
Tradicional receta, con un trozo de cecina, aguacate y pétalos de cebolla	
<b>SOPA DE CEBOLLA</b>	\$135
Hecha a base de fondo de res, con crutón gratinado de queso gouda	

## PASTAS

<b>TALLARINES ARTESANALES</b>	
<b>MANTEQUILLA</b>	\$135
<b>BOLOGNESA</b>	\$145
<b>AGLIO OLIO (CHILE Y AJO)</b>	\$135
<b>TUCO</b>	\$135
<b>PESTO (DE ALBAHACA)</b>	\$135
<b>4 QUESOS (QUESOS MADUROS Y SUAVES)</b>	\$155

<b>RAVIOLES CASEROS</b>	\$190
De ricota y perejil, salsa de queso, láminas de parmesano, nuez y rúcula	
<b>LASAÑA DAVINO</b>	\$190
De carne y queso, bañada con salsa bolognesa y queso parmesano	
<b>ARROLLADO DE LA NONA</b>	\$230
Rollo de pasta artesanal relleno de acelgas y espinacas, con una mezcla de salsa de queso maduro y salsa tuco acompañado de pan rústico y queso parmesano	

## CORTES

### CORTES NACIONALES

<b>CHURRASCO DE FILETE 300g</b>	\$450
<b>ARRACHERA 300g</b>	\$415
<b>CABRERÍA 400g</b>	\$755
<b>VACÍO 400g</b>	\$595
<b>PORTERHOUSE 800g</b>	\$1,350



★★★★★

*Premium Davino*

CERTIFIED ANGUS BEEF

<b>ENTRAÑA 400g</b>	\$640
<b>ASADO DE TIRA 500g</b>	\$790
<b>COLITA DE CUADRIL 100g</b>	\$130
<b>TAPA DE CUADRIL (PICAÑA) 400g</b>	\$560
<b>CHURRASCO ARGENTINO</b>	\$560 \$990
400 gr u 800 gr	
<b>BIFE ANCHO (RIB EYE)</b>	\$875 \$1,685
400 gr u 800 gr	



## AVE

### PECHUGA A LA PARRISHA (220g) \$230

Montado sobre parrilla caliente, marinado con chimichurri tradicional con verduras asadas

### POLLO AL LIMÓN A LA PARRISHA (220g) \$190

Pierna y muslo con un toque de especias y limón acompañado de ensalada de rúcula, jitomate cherry, aceituna negra y cebolla morada

## DEL MAR

### MEDALLÓN DE ATÚN (200g) \$285

Marinado con chimichurri tradicional

### FILETE DE SALMÓN (220g) \$330

Nuestros platillos del mar son parrillados y acompañados de verduras a la parrilla

## “DE LA CASA DEL CHE”

### FILETE FACUNDO \$530

Medallón de filete 250g, con reducción de oporto, balsámico y mantequilla, acompañado de tubérculos al rescoldo

### PASTA MAR DEL PLATA \$295

Pasta cinta argentina artesanal con camarón, prosciutto, aceitunas y bañado con salsa Rossini y queso parmesano

### MILANESA DE TERNERA A LA NAPOLITANA \$380

Filete de res empanizado, salsa tuco, queso gratinado, pimienta rostizado y aceituna verde acompañado de papas a la francesa.

### MILANESA A CABASHO \$360

Filete de res empanizado con dos huevos estrellados, acompañado con papas a la francesa.

### CHURRASCO DE LOS ANDES 500g \$845

Gratinado de queso gouda

## GUARNICIONES

### VERDURAS PARRILLADAS CON ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA \$95

### PAPAS A LA FRANCESA \$95

### GUACAMOLE \$95

### PAPA AL HORNO \$95

### PURÉ DE PAPA RÚSTICO \$95

### ENSALADA DE LA CASA \$25

Mix de lechugas, betabel, zanahoria, jitomate, ajonjolí negro y vinagreta de la casa.

### ENSALADA SOLDATI \$95

Papa cocida, huevo duro, cebolla morada, perejil, ajo y aceite de oliva.



## POSTRES

### ATE DE MEMBRILLO CON QUESO GOUDA \$95

### CAMPECHANITAS \$115

Con queso suave, ate de membrillo y frutos rojos

### STRUDELL DE MANZANA \$155

Acompañado con helado de vainilla

### PASTEL DE COCO \$155

Con piña a la parrilla, puré de naranja y helado de maracuyá perfumado con mezcal

### PASTEL DE CHOCOLATE \$150

Acompañado con helado de vainilla

### ALFAJOR SANTAFESINO \$85

### FLAN CASERO \$125

Acompañado con dulce de leche y frutos rojos

### MINI EMPANADITAS DE ATE \$115

5 piezas rellenas de ate de membrillo con queso crema acompañado de fresas y helado de vainilla

## CHIKI PIBE

Los platillos CHIKI PIBE van acompañados de papas a la francesa e incluyen limonada o naranjada.

### NUGGETS DE POLLO \$135

### TAQUITOS PIBE \$210

### FILETITO DE RES \$210



#### LEÓN

SUCURSAL OUTLET  
FACTORY SHOPS:  
BLVD. AEROPUERTO #841

SUCURSAL PANORAMA:  
JUAN ALONSO DE TORRES #2201

#### QUERÉTARO

SUCURSAL QUERÉTARO:  
AV. 5 DE FEBRERO 1732-C  
JURICA 76100 SANTIAGO DE QUERÉTARO, QUERÉTARO

PRÓXIMAMENTE  
PUERTO VALLARTA

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

