



EMPANADAS

CARNE PICADA	\$85
Tradicional relleno argentino hecho con filete de res, huevo cocido, pimienta y aceituna	
QUESO	\$75
CHOCLO	\$75
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

ALCACHOFA CABRAL	\$230
Con dip de quesos, alcaparras y aceitunas, espolvoreada con migas a la provenzal con mantequilla.	
ESPÁRRAGOS TILCARA	\$185
Con salsa cuatro quesos, gratinados acompañados de ensalada de rúcula y jitomate cherry	
BOCADILLOS DE ESPINACA	\$125
5 piezas de bocadillos fritos de una mezcla de espinaca y queso parmesano, acompañados con una reducción de balsámico. Ideal para compartir	
CECINA Y GUACAMOLE	\$395
Carne crujiente acompañada de nuestra salsa verde y frijoles refritos	
TAQUITOS CANTINEROS TATEMADOS	\$175
4 piezas de costilla y queso, coronados de salpicón de col y pimientos	
CEVISHITO DE ATÚN FRESCO	\$285
Con pera y manzana, ponzu con cítricos, aceite de lemon grass, aguacate y chile serrano	
LENGUA A LA VINAGRETA	\$275
Nuestra clásica receta de lengua a la vinagreta con especias y verdura encurtida	
CHICHARRONES DE RIB EYE	\$360
Acompañados de tuétanos, limón eureka parrillado, cilantro, cebolla y tortillas de maíz	

PICADAS DE LA PARRILLA

CHORIZO ARGENTINO	\$235
Con chile güero relleno de queso	
CHISTORRA Y QUESO DOBLE CREMA	\$220
CHORIQUESO	\$220
Chorizo rojo y queso doble crema	
PROVOLETA PATAGONIA	\$260
Con tomate y pimientos parrillados con un toque de orégano.	
MOLLEJAS DE RES	\$245
A la parrisha aliñeadas con limón y chimichurri argentina	



CARPACCIOS

CARPACCIO DE RES \$295

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

CARPACCIO DE SALMÓN \$275

Salmon curado y rebanado en finas laminas. Lo acompañamos de relish de alcaparra, cilantro, cebolla morada, limon y vinagreta de vino tinto

CARPACCIO DE PULPO \$275

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

TACOS

TACO TARZÁN (2 PIEZAS) \$135

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

TACO CALAFATE (2 PIEZAS) \$135

Camarones rebozados en cerveza oscura sobre tortilla de harina, frijoles refritos y ensalada de col morada con zanahoria

TACOS PUERTO MADERO (2 PIEZAS) \$165

Costra de queso, frijoles refritos, chinchulines crocantes de res, pulpo parrilla, acompañados de aguacate y cebolla morada encurtida

ENSALADAS

ENSALADA BARILOCHE \$125

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

ENSALADA SENCISHITA \$180

Espinaca, rúcula, prosciutto, espárragos, queso parmesano y vinagreta de balsámico

ENSALADA TUCUMANA \$160

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

ENSALADA CÉSAR \$170

Con extra de pollo

\$210

SOPAS

JUGO DE CARNE \$195

Tradicional receta, con un trozo de cecina, aguacate y pétalos de cebolla

SOPA DE CEBOLLA \$150

Hecha a base de fondo de res, con crutón gratinado de queso gouda

PASTAS

TALLARINES ARTESANALES

MANTEQUILLA \$135

BOLOGNESA \$175

AGLIO OLIO (CHILE Y AJO) \$135

TUCO \$145

PESTO (DE ALBAHACA) \$135

4 QUESOS (QUESOS MADUROS Y SUAVES) \$175

RAVIOLES CASEROS \$255

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

LASAÑA DAVINO \$260

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

ARROLLADO DE LA NONA \$250

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

CHURRASCO DE FILETE 300g \$480

CABRERÍA 400g \$790

PORTERHOUSE 800g \$1,250

★★★★★

Premium Davino

CERTIFIED ANGUS BEEF



ARRACHERA 300G \$460

VACÍO 400G \$640

ENTRAÑA 300g \$660

ASADO DE TIRA 400g \$790

COLITA DE CUADRIL 100g \$155

TAPA DE CUADRIL (PICAÑA) 400g \$620

CHURRASCO ARGENTINO \$620 \$1,190

400 gr u 800 gr

BIFE ANCHO (RIB EYE) \$855 \$1,595

400 gr u 800 gr



AVE

PECHUGA A LA PARRISHA (220g) \$235

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

POLLO AL LIMÓN A LA PARRISHA (220g) \$235

Pechuga de pollo 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) \$320

Marinado con chimichurri tradicional

FILETE DE SALMÓN (220g) \$350

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

“DE LA CASA DEL CHE”

FILETE FACUNDO \$575

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

PASTA MAR DEL PLATA \$330

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

MILANESA DE TERNERA A LA NAPOLITANA \$385

Filete de res empanizado, salsa tuco, queso gratinado, pimiento 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 \$885

Gratinado de queso gouda

GUARNICIONES

VERDURAS PARRILLADAS CON ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA \$95

PAPAS A LA FRANCESA \$115

GUACAMOLE \$95

PAPA AL HORNO \$110

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 \$140

Con queso suave, ate de membrillo y frutos rojos

STRUDELL DE MANZANA \$165

Acompañado con helado de vainilla

PASTEL DE COCO \$175

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

PASTEL DE CHOCOLATE \$165

Acompañado con helado de vainilla

ALFAJOR SANTAFESINO \$95

FLAN CASERO \$135

Acompañado con dulce de leche y frutos rojos

MINI EMPANADITAS DE ATE \$125

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 \$145

TAQUITOS PIBE \$195

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.

