



## 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>	\$230
<small>(sujeta a disponibilidad por temporada)</small> Con dip de quesos, alcaparras y aceitunas, espolvoreada con migas a la provenzal con mantequilla.	
<b>ESPÁRRAGOS TILCARA</b>	\$185
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>	\$365
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>	\$265
Con pera y manzana, ponzu con cítricos, aceite de lemon grass, aguacate y chile serrano	
<b>LENGUA A LA VINAGRETA</b>	\$255
Nuestra clásica receta de lengua a la vinagreta con especias y verdura encurtida	
<b>CHICHARRONES DE RIB EYE</b>	\$320
Ryb eye nacional acompañados de tuétanos, limon eureka parrillado, cilantro, cebolla y tortillas de maíz	

## PICADAS DE LA PARRILLA

<b>CHORIZO ARGENTINO</b>	\$235
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>	\$260
Con tomate y pimientos parrillados con un toque de orégano.	
<b>MOLLEJAS DE RES</b>	\$235
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

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

### CARPACCIO DE PULPO \$265

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

## TACOS

### TACO TARZÁN (2 PIEZAS) \$125

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

### TACO CALAFATE (2 PIEZAS) \$130

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 \$165

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 \$165

Con extra de pollo

\$195

## SOPAS

### JUGO DE CARNE \$195

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

## PASTAS

### TALLARINES ARTESANALES

### MANTEQUILLA \$135

### AGLIO OLIO (CHILE Y AJO) \$135

### PESTO (DE ALBAHACA) \$135

### TALLARINES COMERCIALES

### BOLOGNESA \$165

### TUCO (PIMIETOS Y SALSA DE TOMATE) \$145

### 4 QUESOS (QUESOS MADUROS Y SUAVES) \$165

### RAVIOLES CASEROS \$235

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

### LASAÑA DAVINO \$265

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

### ARROLLADO DE LA NONA \$235

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 \$475

### CABRERÍA 400g \$780

★★★★★

*Premium Davino*

### ARRACHERA 300G \$445

### VACÍO 400G \$620

### ENTRAÑA 300g \$640

### ASADO DE TIRA 400g \$790

(sujeto a disponibilidad)

### COLITA DE CUADRIL 100g \$130

### TAPA DE CUADRIL (PICAÑA) 400g \$560

### CHURRASCO ARGENTINO \$630 \$1,145

400 gr u 800 gr

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

400 gr u 800 gr

### PORTERHOUSE \$1,150

800 gr



## AVE

### PECHUGA A LA PARRISHA (250g) \$230

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

### POLLO AL LIMÓN A LA PARRISHA (250g) \$230

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) \$310

Marinado con chimichurri tradicional

### FILETE DE SALMÓN (250g) \$355

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

## “DE LA CASA DEL CHE”

### FILETE FACUNDO \$535

Medallón de filete 300g, con reducción de oporto, balsámico y mantequilla, acompañado de tubérculos al rescoldo

### PASTA MAR DEL PLATA \$310

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, 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 \$875

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 \$125

Con queso suave, ate de membrillo y frutos rojos

### STRUDELL DE MANZANA \$155

Acompañado con helado de vainilla

### PASTEL DE COCO \$165

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

Natural o chocolate semiamargo

### 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 \$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.

