



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

| | |
|---|-------|
| 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 | \$390 |
| Rib eye nacional acompañados de tuétanos, limón eureka parrillado, cilantro, cebolla y tortillas de maíz | |

PICADAS DE LA PARRILLA

| | |
|---|-------|
| CHORIZO ARGENTINO | \$255 |
| Con chile güero relleno de queso | |
| CHISTORRA Y QUESO DOBLE CREMA | \$220 |
| CHORIQUESO | \$220 |
| Chorizo rojo y queso doble crema | |
| PROVOLETA PATAGONIA | \$270 |
| Con tomate y pimientos parrillados con un toque de orégano. | |
| MOLLEJAS DE RES | \$245 |
| A la parrisha aliñadas con limón y chimichurri argentina | |



CARPACCIOS

CARPACCIO DE RES \$310

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

CARPACCIO DE SALMÓN \$285

Salmón 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

SOPAS

JUGO DE CARNE \$210

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

AGLIO OLIO (CHILE Y AJO) \$135

PESTO (DE ALBAHACA) \$135

TALLARINES COMERCIALES

BOLOGNESA \$175

TUCO (PIMIENTOS Y SALSA DE TOMATE) \$145

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 \$295

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

★★★★★

Premium Davino

ARRACHERA 300G \$460

VACÍO 400G \$640

ENTRAÑA 300g \$660

ASADO DE TIRA 400g \$790

(sujeto a disponibilidad)

COLITA DE CUADRIL 400g \$620

TAPA DE CUADRIL (PICAÑA) 400g \$620

CHURRASCO ARGENTINO \$735 \$1,495

400 gr u 800 gr

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

400 gr u 800 gr

PORTERHOUSE \$1,595

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) \$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 (250g) \$370

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

“DE LA CASA DEL CHE”

FILETE FACUNDO \$485

Medallón de filete 300g, 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.

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 \$175

Acompañado con helado de vainilla

ALFAJOR SANTAFESINO \$95

Natural o chocolate semiamargo

FLAN CASERO \$135

Acompañado con dulce de leche y frutos rojos

MOLTEN JUJUI \$155

Pastelito tibio de dulce de leche, tierra de cacao y helado de banana

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.

