



Nuestras fórmulas

Menú ejecutivo – en semana, salvo feriados \$9000

Entrada + Principal
O
Principal + Postre

Menú Pastas, salvo domingo y feriados \$10000

Una pasta a elección
+
Torta del día

Menú Niños \$6000

Spaghetti con salsa a elección
+
Helado dulce de leche, chocolate, chantilly



CARTA

www.eucamendoza.com - info@eucamendoza.com



261 5999 327



261 4138 062



HOSTERÍA del Dique
CIPOLLETTI
Mendoza



A toda hora...**Pizza**

Margarita	\$7900
Morrón y verdura	\$8400
Jamón crudo y rúcula	\$10100
4 quesos	\$10500
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$9800

Hamburguesa

Clásica	\$6900
Especial, huevo, panceta	\$8500
Vegeteriana, de lentejas	\$6600

Sandwich

Ciabatta vegetariano	\$6800
Ciabatta jamón crudo	\$8400
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$6200
Croque Madame + ensalada de temporada	\$6800

Empanada

Caprese *2	\$3900
Ternera *2	\$4800
Tabla de 6 empanadas	\$10900

Papa frita

	\$4200
--	--------

Desayuno

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$5500
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$8300
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$10500

Tarde

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$7400
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$7500
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$10600

Entre panes

Tostada con dulce	\$3000
Tostado	\$3600

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$3300
Huevo revuelto bacon	\$3300

Torta y macaron Brillat Savarin

Lemon Pie/ Chiboust	\$3500/4100
Selva Negra	\$4100
Cheesecake	\$5100
Saint Exuperie	\$5100
Crumble	\$5300
Macaron unidad	\$1700
Macaron por 3	\$4500

Copa helada

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$3300
Helado 3 sabores	\$6200
Copa helada Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa	\$6600
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$6600
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$6600

Macaron antiguo Cuorelato

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$5800
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$5800
Cuorelato almendra helado pistacho, coulis de damasco	\$5800
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$5800

Entre 12hs30 y 17hs**Entradas**

Ensalada Cipolletti	\$4000
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$5500
Croston de tapenade con verduras a la plancha	\$5400
Gazpacho de sandía y remolacha	\$5100

Pastas

Lasaña	\$8800
Lasaña vegetariana	\$8200
Spaghetti salsa fileto o rose	\$5800
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$6700
Sorrentino jamón y queso	\$9400
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$8500
Ravioles caprese, salsa fileto o rose	\$8200
Papardelle de la huerta	\$8200

Principal

Pollo en costra	\$9400
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza Aeropostal	\$13800
Lomo, salsa criolla	\$16800
Matambre al roquefort	\$16800
Papardelle con langostinos	\$17500

Guarnición de principal: Mil hojas de papa, ensalada de temporada, papas fritas o verduras al horno

Musaka nuestra manera \$8800

Ensaladas

Tabulé de Quínoa	\$8700
Caesar nuestra manera	\$8700
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$8500
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$9500

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$1600
Gaseosa/agua saborizada	\$1900
Jugo de naranja o limonada	\$2700
Café expreso	\$1500
Café mediano/con leche	\$1700
Café doble con leche/americano	\$2700
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$2700
Té infusión / Inti zen	\$1200/1400

Cerveza

Pinta 500cc.	\$2900
--------------	--------

Vino Rosado

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$13000
----------------------------------	---------

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$7000
Jean Rivier, Tocai	\$7000
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$13000
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$16900

Espumante

Chandon Extra Brut	\$13000
--------------------	---------

Dulce (500ml)

Crotta, Tarde	\$8000
---------------	--------

Tinto

Crotta, Comienzos, Bonarda	\$7300
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$8500
Vistalba, Tomero, Malbec	\$13000
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$13000
Durigutti, Malbec	\$16700
Bandini, Dos Cauces, Malbec	\$16900
Viñalba Reserva, Malbec	\$21000
Durigutti, Las Compuertas, Criolla Gobelet	\$27000
Vistalba, Corte B	\$32000

Copa Blanco o Tinto

	\$2200
--	--------

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$4200
Mint tonic	\$4200
Gin tonic	\$4700
Aperol	\$4700
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$3900