



### ***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](http://www.eucamendoza.com) - [info@eucamendoza.com](mailto:info@eucamendoza.com)



261 5999 327



261 4138 062



HOSTERÍA del Dique  
**CIPOLLETTI**  
Mendoza



A toda hora...

<b>Pizza</b>	
Margarita	\$8700
Morrón y verdura	\$9200
Jamón crudo y rúcula	\$11100
4 quesos	\$11500
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$10800
<b>Hamburguesa</b>	
Clásica	\$6900
Especial, huevo, panceta	\$8500
<b>Sandwich</b>	
Ciabatta vegetariano	\$6800
Ciabatta jamón crudo	\$8400
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$6200
Croque Madame + ensalada de temporada	\$6800
<b>Empanada</b>	
Dúo de quesos *2	\$3900
Ternera *2	\$4800
Tabla de 6 empanadas	\$10900
<b>Papa frita</b>	\$4200

<b>Desayuno</b>	
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

<b>Tarde</b>	
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

<b>Entre panes</b>	
Tostada con dulce	\$3000
Tostado	\$3600
<b>Huevo revuelto</b>	
Huevo revuelto queso	\$3300
Huevo revuelto bacon	\$3300

<b>Torta y macaron Brillat Savarin</b>	
Lemon Pie/ Chiboust	\$3200/3600
Selva Negra	\$4000
Cheesecake	\$5300
Saint Exupery	\$4800
Crumble	\$5300
Macaron unidad	\$1700
Macaron por 3	\$4500
<b>Copa helada</b>	
Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$3300
Helado 3 sabores	\$6200
Copa helada Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Feruccio Rochers, chantilly, salsa	\$6600
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$6600
Copa Aconcagua: helado Feruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$6600
<b>Macaron antiguo Cuorelato</b>	
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 12hs y 16hs

<b>Entradas</b>	
Ensalada Cipolletti	\$4000
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$5500
Crostón de tapenade con verduras a la plancha	\$5400
Veloutte de calabaza	\$5400
<b>Pastas</b>	
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
<b>Principal</b>	
Pollo en costra	\$9400
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza Aeropostal	\$13800
Lomo, salsa criolla	\$16800
Matambre al roquefort	\$16800
Papardelle con langostinos	\$17500
<b>Guarnición de principal:</b> Mil hojas de papa, ensalada de temporada, papas fritas o verduras al horno	
<b>Lentejas</b>	\$10200
<b>Musaka nuestra manera</b>	\$8800
<b>Ensaladas</b>	
Caesar nuestra manera	\$8700
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$8500
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$9500

<b>Bebida</b>	
Agua sin gas/con gas	\$1800
Gaseosa/agua saborizada	\$2100
Jugo de naranja o limonada	\$3000
Café expreso	\$1600
Café mediano/con leche	\$1900
Café doble con leche/americano	\$3000
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$3000
Té infusión / Inti zen	\$1300/1500
<b>Cerveza</b>	
Pinta 500cc.	\$3200
<b>Vino Rosado</b>	
Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$14300
<b>Blanco</b>	
Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$7700
Jean Rivier, Tocai	\$7700
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$14300
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$18600
<b>Espumante</b>	
Chandon Extra Brut	\$14300
<b>Dulce (500ml)</b>	
Crotta, Tarde	\$8800
<b>Tinto</b>	
Crotta, Comienzos, Bonarda	\$8000
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$9300
Vistalba, Tomero, Malbec	\$14300
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$14300
Durigutti, Malbec	\$18300
Viñalba Reserva, Malbec	\$23000
Durigutti, Las Compuertas, Criolla Gobelet	\$29700
Vistalba, Corte B	\$35200
<b>Copa Blanco o Tinto</b>	
<b>Cocktails</b>	
Fernet branca/coca cola	\$4600
Mint tonic	\$4600
Gin tonic	\$5200
Aperol	\$5200
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$4300