



### Nuestras fórmulas

#### Menú ejecutivo – en semana, excepto feriados

No aplica a grupos de 10 o más personas  
(Solicitar menú grupo) \$11200

Entrada + Principal

O

Principal + Postre

#### Menú Pastas, salvo domingo y feriados

Una pasta a elección  
+ \$13500  
Torta del día

#### Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Spaghetti con salsa a elección  
+ \$8000  
Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

Milanesa de ternera con papas fritas  
+ \$9800  
Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

### Varios

Descorche

Servicio de torta \$8000

\$1000 x pers.



# CARTA

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



261 5999 327



261 4138 062

Wifi: Euca mendoza

Contraseña: euca2023



HOSTERÍA del Dique

**CIPOLLETTI**

Mendoza

**A toda hora...****Pizza**

Mozzarella	\$10700
Morrón y verduras	\$11700
Jamón crudo y rúcula	\$16900
4 quesos	\$15900
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$14300

**Hamburguesa**

Clásica	\$9900
Especial, huevo, panceta	\$11700

**Sandwich**

Ciabatta vegetariano	\$8500
Ciabatta jamón crudo	\$11400
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$9200
Croque Madame + ensalada de temporada	\$9200

**Empanada**

Jamón y queso *2	\$4800
Ternera *2	\$5900
Tabla de 6 empanadas	\$13500
<b>Papa frita</b>	\$5900

**Desayuno**

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$6900
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$10500
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$13100

**Tarde**

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$9300
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$9400
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$13200

**Entre panes**

Tostada con dulce	\$4500
Tostado	\$5700
<b>Huevo revuelto</b> 🍳	
Huevo revuelto queso	\$4900
Huevo revuelto bacon	\$4900

**Torta y macaron Brillat Savarin**

Lemon Pie	\$4200
Chiboust	\$4700
Selva Negra	\$5000
Cheesecake	\$6800
Saint Exupery	\$6000
Crumble	\$6800
Vicente 🍳	\$6700
Macaron unidad 🍳	\$2400
Macaron por 3	\$6200

**Copa helada**

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$4600
Helado 3 sabores	\$8500
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$9100
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$9100

**Macaron antiguo Cuorelato**

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$7700
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$7700
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$7700

**Entre 12hs y 16hs****Entradas**

Ensalada Cipolletti 🍳	\$5600
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$8600
Crostón de tapenade con verduras a la plancha	\$8100
Veloute de calabaza 🍳	\$8100

**Pastas**

Ñoquis soufflé de acelga	\$10800
Lasaña	\$13200
Lasaña vegetariana 🍳	\$10400
Spaghetti salsa fileto o rose	\$9300
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$11800
Sorrentino jamón y queso	\$12500
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$11900
Papardelle de la huerta	\$10900

**Principal**

Pollo en costra	\$11700
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza 🍳	\$17700
Lomo, salsa criolla 🍳	\$21000
Matambre al roquefort 🍳	\$21000
Papardelle con langostinos	\$21800

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

**Lentejas con bondiola ahumada** 🍳 \$13900

**Sorrentino de osobuco** \$14800

**Musaka nuestra manera** 🍳 \$13200

**Humita** 🍳 \$10100

**Ensaladas**

Caesar nuestra manera	\$11700
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$10600
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$11700

**Bebida**

Agua sin gas/con gas	\$2400
Gaseosa/agua saborizada	\$2700
Jugo de naranja o limonada	\$3900
Café expreso	\$2200
Café mediano/con leche	\$2600
Café doble con leche/americano	\$3100
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$3200
Té infusión / Inti zen	\$2000/2100

**Cerveza artesanal**

Pinta 500cc. \$4600

**Vino Rosado**

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir \$18900

**Blanco**

Jean Rivier, Sauvignon Blanc \$11100

Jean Rivier, Tocai \$11200

Vistalba, Tomero, Sauvignon Blanc \$18900

Vistalba, Tomero, Chardonnay \$18900

Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs \$23100

**Espumante**

Chandon Extra Brut \$17900

**Dulce (500ml)**

Crotta, Tarde \$10900

**Tinto**

Crotta, Comienzos, Bonarda \$10900

Jean Rivier, Cabernet Franc \$13800

Vistalba, Tomero, Malbec \$18900

Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon \$18900

Durigutti, Malbec \$24000

Viñalba Reserva, Malbec \$28600

Vistalba, Corte B \$39800

**Copa Blanco o Tinto** \$3600

**Cocktails**

Fernet branca/coca cola \$4600

Mint tonic \$4600

Gin tonic \$4800

Aperol \$4800

Vermouth Carpano/Punt e Mes \$4700