



### **Nuestras fórmulas**

**Menú ejecutivo – en semana, excepto feriados** \$11500

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

Entrada + Principal + Copa de vino

O

Principal + Postre + Copa de vino

**Menú Pastas, salvo domingo y feriados** \$14000

Una pasta a elección

+

Torta del día

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

Spaghetti con salsa a elección

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

Milanesa de ternera con papas fritas \$10500

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

### **Varios**

Descorche \$8500

Servicio de torta \$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	\$11200
Morrón y verduras	\$12200
Jamón crudo y rúcula	\$17400
4 quesos	\$16400
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$14800

**Hamburguesa**

Clásica	\$10300
Especial, huevo, panceta	\$12200

**Sandwich**

Ciabatta vegetariano	\$8800
Ciabatta jamón crudo	\$11800
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$9500
Croque Madame + ensalada de temporada	\$9500

**Empanada**

Jamón y queso *2	\$5000
Ternera *2	\$6100
Tabla de 6 empanadas	\$13900
<b>Papa frita</b>	\$6100

**Desayuno**

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$7100
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$10800
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$13500

**Tarde**

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$9600
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$9700
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$13600

**Entre panes**

Tostada con dulce	\$4700
Tostado	\$5900

**Huevo revuelto**

Huevo revuelto queso	\$5100
Huevo revuelto bacon	\$5100

**Torta y macaron Brillat Savarin**

Lemon Pie	\$4400
Chiboust	\$4800
Selva Negra	\$5200
Cheesecake	\$7000
Saint Exupery	\$6200
Crumble	\$7000
Vicente	\$6900
Macaron unidad	\$2500
Macaron por 3	\$6400

**Copa helada**

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$4700
Helado 3 sabores	\$8800
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$9400
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$9400

**Macaron antiguo Cuorelato**

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$8000
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$8000
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$8000

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

Ensalada Cipolletti	\$5800
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$8900
Crostón de tapenade con verduras a la plancha	\$8400
Gazpacho de sandia	\$8400

**Pastas**

Ñoquis soufflé de acelga	\$11200
Lasaña	\$13600
Lasaña vegetariana	\$10700
Spaghetti salsa fileto o rose	\$9600
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$12200
Sorrentino jamón y queso	\$12900
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$12300
Papardelle de la huerta	\$11300

**Principal**

Pollo en costra	\$12100
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza	\$21700
Lomo, salsa criolla	\$22500
Matambre al roquefort	\$21700
Papardelle con langostinos	\$22500

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

**Lentejas con bondiola ahumada** \$14300

**Sorrentino de osobuco** \$15300

**Musaka nuestra manera** \$13600

**Humita** \$10400

**Ensaladas**

Caesar nuestra manera	\$12100
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$10900
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$12100

**Bebida**

Agua sin gas/con gas	\$2500
Gaseosa/agua saborizada	\$2800
Jugo de naranja o limonada	\$4100
Café expreso	\$2300
Café mediano/con leche	\$2700
Café doble con leche/americano	\$3200
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$3300
Té infusión / Inti zen	\$2200

**Cerveza artesanal**

Pinta 500cc.	\$4800
--------------	--------

**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

**Cocktails**

Fernet branca/coca cola	\$4600
Mint tonic	\$4600
Gin tonic	\$4800
Aperol	\$4700
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$4700