



Nuestras fórmulas

Menú Cipolletti

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

\$19900

Lasagna o Musaka
+
Postre del día

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

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

\$9900

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

\$11900

Varios

Descorche

\$9900

Servicio de torta

\$1200 x pers.



CARTA

www.eucamendoza.com - info@eucamendoza.com



261 5999 327



261 4138 062

Wifi: Euca mendoza

Contraseña: euca2023



HOSTERÍA del Dique
CIPOLLETTI

Mendoza

A toda hora...**Pizza**

Mozzarella	\$12500
Morrón y verduras	\$13600
Jamón crudo y rúcula	\$19500
4 quesos	\$18500
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$17500

Hamburguesa

Clásica	\$10900
Especial, huevo, panceta	\$12500

Sandwich

Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$10800
Croque Madame + ensalada de temporada	\$10800

Empanada

Jamón y queso *2	\$5800
Ternera *2	\$6900
Capresse *2	\$5800
Tabla de 6 empanadas (2 de c/u)	\$15800
Papas fritas	\$6900

Desayuno

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$7600
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$11600
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$14900

Tarde

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$10500
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$11700
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$14900

Entre panes

Tostada con dulce	\$5300
Tostado	\$6600

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$5700
Huevo revuelto bacon	\$5700

Torta y macaron Brillat Savarin

Arroz con leche	\$5400
Lemon Pie	\$5100
Chiboust	\$5500
Selva Negra	\$5900
Cheesecake	\$7900
Saint Exupery	\$7100
Crumble	\$7900
Vicente	\$7800
Macaron unidad	\$2900
Macaron por 3	\$7200

Copa helada

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$5300
Helado 3 sabores	\$9900
Copa Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Feruccio Rochers, chantilly	\$11000
Brownie tibio de chocolate, helado de naranja, chantilly	\$10700
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$10700
Copa Aconcagua: helado Feruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$10700

Macaron antiguo Cuorelato

Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$9000
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$9000

Entre 12hs y 16hs**Entradas**

Ensalada Cipolletti	\$6600
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$10200
Crostón de tapenade con verduras a la plancha	\$9600
Gazpacho	\$9600

Ensaladas

Caesar nuestra manera	\$13800
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$12300
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$13800

Pastas

Malfatti de batata, salsa fileto	\$14000
Lasaña	\$15000
Lasaña vegetariana	\$13000
Spaghetti salsa fileto o rose	\$11000
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$13000
Sorrentino jamón y queso	\$14600
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$14000
Papardelle de la huerta	\$13500

Principal

Pollo en costra	\$16000
Bondiola ahumada, barbaoca de cerveza	\$24600
Lomo, salsa criolla	\$25500
Matambre al roquefort	\$24600
Papardelle con langostinos	\$25500

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

Sorrentino de osobuco, salsa de cenizas de liliáceas \$17400

Musaka nuestra manera \$15400

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$2900
Gaseosa/agua saborizada	\$3200
Jugo de naranja o limonada	\$4600
Café expreso	\$2700
Café mediano/con leche	\$3100
Café doble con leche/americano	\$3600
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$3700
Té infusión / Inti zen	\$2500

Cerveza artesanal

Pinta 500cc.	\$5400
--------------	--------

Vino Rosado

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$21500
----------------------------------	---------

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$12700
Jean Rivier, Tocai	\$12800
Vistalba, Tomero, Sauvignon Blanc	\$21500
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$21500
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$26200

Espumante

Chandon Extra Brut	\$20400
--------------------	---------

Dulce (500ml)

Crotta, Tarde	\$12400
---------------	---------

Tinto

Crotta, Comienzos, Bonarda	\$12400
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$15600
Vistalba, Tomero, Malbec	\$21500
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$21500
Duriguutti, Malbec	\$27200
Viñalba Reserva, Malbec	\$32500
Vistalba, Corte B	\$45100

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$5200
Mint tonic	\$5200
Gin tonic	\$5400
Aperol	\$5400
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$5300