



Nuestras fórmulas

Menú Cipolletti

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

\$19900

Lasagna o Musaka

+

Postre del día

Promo Otoño

Papardelle de la huerta

+

Copa de Tomero Rose Pinot Noir

\$13900

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Spaghetti con salsa a elección

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

\$11000

Milanesa de ternera con papas fritas

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

\$13400

Varios

Descorche

\$11500

Servicio de torta

\$1500 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	\$14500
Morrón y verduras	\$15700
Jamón crudo y rúcula	\$21900
4 quesos	\$20800
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$19800
Hamburguesa	
Clásica	\$12700
Especial, huevo, panceta	\$14400
Sandwich	
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$12600
Croque Madame + ensalada de temporada	\$12600
Empanada	
Jamón y queso *2	\$6200
Ternera *2	\$7400
Duo de quesos / Humita *2	\$6200
Tabla de 6 empanadas (2 de c/u)	\$16900
Papas fritas	\$8000

Desayuno	
Desayuno mendocino: tortita+ café o té + jugo	\$5500
Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$8100
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$12400
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$15900

Tarde	
Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$11200
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$12500
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$15900

Entre panes	
Tortita casera mendocina	\$900
Tostada con dulce	\$5700
Tostado	\$7400
Huevo revuelto 🍳	
Huevo revuelto queso	\$6100
Huevo revuelto bacon	\$6100

Torta, macaron y coissant Brillat Savarin	
Croissant con Jamon y queso	\$4200
Arroz con leche	\$5100
Lemon Pie	\$5500
Chiboust	\$5900
Selva Negra	\$6300
Cheesecake	\$8500
Saint Exupery	\$7600
Crumble	\$8500
Vicente 🍷	\$8500
Macaron unidad 🍷	\$3400
Macaron por 3	\$8800

Copa helada	
Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$5700
Helado 3 sabores	\$10600
Copa Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Feruccio Rochers, chantilly	\$11700
Brownie tibio de chocolate, helado de naranja, chantilly	\$11700
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$11700
Copa Aconcagua: helado Feruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$11700

Macaron antiguo Cuorelato	
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$9600
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$9600

Entre 12hs y 16hs

Entradas	
Ensalada Cipolletti 🍷	\$7400
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$10900
Crostón de tapenade con verduras a la plancha	\$10300
Sopa de cebolla gratinada	\$10300
Ensaladas	
Caesar nuestra manera	\$15200
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$13200
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$15200
Pastas	
Malfatti de batata, salsa fileto	\$15100
Lasaña	\$17000
Lasaña vegetariana 🍷	\$16000
Spaghetti salsa fileto o rose	\$11500
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$16800
Sorrentino jamón y queso	\$17200
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$17200
Papardelle de la huerta	\$14100

Principal	
Pollo en costra	\$17200
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza	\$25900
Lomo, salsa criolla 🍷	\$28100
Matambre al roquefort 🍷	\$28100
Papardelle con langostinos	\$26100

Guarnición de principal: Mil hojas de papa, ensalada de temporada, papas fritas o verduras al horno	
Sorrentino de osobuco, salsa de cenizas de liliáceas	\$18400
Musaka nuestra manera 🍷	\$17000
Lentejas nuestra manera	\$18500
Humita	\$14500

Bebida	
Agua sin gas/con gas	\$3000
Gaseosa/agua saborizada	\$3300
Jugo de naranja o limonada	\$4600
Café expreso	\$3100
Café mediano/con leche	\$3500
Café doble con leche/americano	\$3900
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$4100
Té infusión / Inti zen	\$3000

Cerveza artesanal	
Pinta	\$5400

Vino por copa	
Finca Bandini, Malbec	\$4100

Vino Rosado	
Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$15600

Blanco	
Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$12700
Jean Rivier, Tocai	\$12800
Vistalba, Tomero, Sauvignon Blanc	\$18600
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$18600
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	\$16200
Vistalba, Tomero, Malbec	\$18600
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$15600
Durigutti, Malbec	\$27200
Viñalba Reserva, Malbec	\$32500
Vistalba, Corte B	\$45100

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