



Nuestras fórmulas

Menú Cipolletti

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

Lasagna o Musaka

+

Postre del día

\$21000

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Spaghetti con salsa a elección

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

\$11500

Milanesa de ternera con papas fritas

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

\$14000

Varios

Descorche

\$12000

Servicio de torta

\$1600 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	\$15200
Morrón y verduras	\$16500
Jamón crudo y rúcula	\$23000
4 quesos	\$21900
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$20800
Hamburguesa	
Clásica	\$13400
Especial, huevo, panceta	\$15100
Sandwich	
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$13300
Croque Madame + ensalada de temporada	\$13300
Empanada	
Jamón y queso *2	\$6500
Ternera *2	\$7800
Duo de quesos / Humita *2	\$6500
Tabla de 6 empanadas (2 de c/u)	\$17700
Papas fritas	\$8400

Desayuno	
Desayuno mendocino: tortita+ infusión + jugo	\$5800
Desayuno clásico: tostada + infusión + jugo de naranja	\$8500
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + infusión + jugo de naranja	\$13000
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ infusión + jugo de naranja	\$16700

Tarde	
Tarde clásica: torta + infusión + jugo de naranja	\$11800
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + infusión + jugo de naranja	\$13100
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + infusión + jugo de naranja	\$16700

Entre panes	
Tortita casera mendocina	\$1000
Tostada con dulce	\$6000
Tostado	\$7800
Huevo revuelto 🍳	
Huevo revuelto queso	\$6400
Huevo revuelto bacon	\$6400

Torta, macaron y coissant Brillat Savarin	
Canele	\$3100
Croissant con Jamon y queso	\$4400
Flan con dulce de leche	\$5100
Lemon Pie	\$5800
Chiboust	\$6200
Selva Negra	\$6600
Nikanor	\$7300
Cheesecake	\$8900
Saint Exupery	\$8000
Crumble	\$8900
Vicente 🍳	\$8900
Macaron unidad 🍳	\$3600
Macaron por 3	\$9200

Copa helada	
Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$6000
Helado 3 sabores	\$11200
Copa Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Feruccio Rochers, chantilly	\$12300
Brownie tibio de chocolate, helado de naranja, chantilly	\$12300
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$12300
Copa Aconcagua: helado Feruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$12300

Macaron antiguo Cuorelato	
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$10000
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$10000

Entre 12hs y 16hs

Entradas	
Ensalada Cipolletti 🍳	\$7800
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$11500
Crostón de tapenade con verduras a la plancha	\$10800
Sopa de cebolla gratinada	\$10800
Ensaladas	
Caesar nuestra manera	\$16000
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$13900
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$16000
Pastas	
Lasaña	\$17900
Lasaña vegetariana 🍳	\$16800
Spaghetti salsa fileto o rose	\$12000
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$17600
Sorrentino jamón y queso	\$18000
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$18000
Papardelle de la huerta	\$14800

Principal	
Sorrentino de osobuco , salsa de cenizas de liliáceas	\$19300
Bondiola alumada,🍳 bacoa de cerveza	\$27200
Lomo, salsa criolla	\$29500
Matambre al roquefort 🍳	\$29500
Papardelle con langostinos	\$27400

Guarnición de principal: Mil hojas de papa, ensalada de temporada, papas fritas o verduras al horno	
Nuggets nuestra manera	\$18000
Musaka nuestra manera 🍳	\$17800
Lentejas nuestra manera	\$19500
Humita	\$15200

Bebida	
Agua sin gas/con gas	\$3300
Gaseosa/agua saborizada	\$3500
Jugo de naranja o limonada	\$4800
Café expreso	\$3400
Café mediano/con leche	\$3800
Café doble con leche/americano	\$4200
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$4300
Té infusión / Inti zen	\$3200

Cerveza artesanal / Pinta	
Vino por copa / Finca Bandini, Malbec Blanco	\$4300
Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$13400
Jean Rivier, Tocai	\$13400
Vistalba, Tomero, Sauvignon Blanc	\$19500
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$19500
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$27500

Espumante	
Chandon Extra Brut	\$21500
Dulce (500ml)	
Crotta, Tarde	\$13000
Tinto	
Crotta, Comienzos, Bonarda	\$13000
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$17000
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$16400
Durigutti, Malbec	\$28600
Vistalba, Corte B	\$47300

Cocktails	
Fernet branca/coca cola	\$5500
Gin tonic	\$5700
Aperol	\$5700
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$5500

🍳 Los productos sin TACC son de elaboracion propia y pueden contener trazas de gluten.