



Nuestras fórmulas

Menú Cípolletti

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

\$21000

Lasagna o Musaka

+

Postre del día

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Spaghetti con salsa a elección

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

\$11800

Milanesa de ternera con papas fritas

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

\$14500

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	\$15800
Morrón y verduras	\$16800
Jamón crudo y rúcula	\$23800
4 quesos	\$22600
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$21400

Hamburguesa

Clásica	\$13800
Especial, huevo, panceta	\$15800

Sandwich

Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$13900
Croque Madame + ensalada de temporada	\$13900

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

	\$8600
--	--------

Desayuno

Desayuno mendocino: tortita+ infusión + jugo	\$6000
Desayuno clásico: tostada + infusión + jugo de naranja	\$8900
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + infusión + jugo de naranja	\$13600
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ infusión + jugo de naranja	\$17000

Tarde

Tarde clásica: torta + infusión + jugo de naranja	\$12100
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + infusión + jugo de naranja	\$13600
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + infusión + jugo de naranja	\$17000

Entre panes

Tortita casera mendocina	\$1000
Tostada con dulce	\$6000
Tostado	\$7800
Huevo revuelto	
Huevo revuelto queso	\$6600
Huevo revuelto bacon	\$6600

Torta, macaron y coissant Brillat Savarin

Croissant con Jamon y queso	\$4800
Flan con dulce de leche	\$5400
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
Croston 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	\$18100
Lasaña vegetariana	\$16800
Spaghetti salsa fileto o rose	\$14000
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$17800
Sorrentino jamón y queso	\$18500
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$18500
Papardelle de la huerta	\$15100

Principal

Sorrentino de osobuco, salsa cenizas de liliáceas	\$19300
Bondiola ahumada, barbacoa 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	\$18900
Musaka nuestra manera	\$18100
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	\$3600
Café mediano/ con leche	\$4000
Café doble con leche/ americano	\$4300
Submarino/ Capuchino/ Chokolatada	\$4400
Té infusión / Inti zen	\$3200

Cerveza artesanal / Pinta	\$5700
Vino por copa / Finca Bandini, Malbec	\$4400

Blanco

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

Jean Rivier, Cabernet Franc	\$17000
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$16400
Durigutti, Malbec	\$28600
Vistalba, Corte B	\$47300
Vistalba, Tomero, Malbec	\$19600

Rosado

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$16400
----------------------------------	---------

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.