



Nuestras fórmulas

Menú Ejecutivo (de miércoles a viernes)

\$20000

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

Entrada + Principal + Copa de vino rosado

o
Principal + Postre + Copa de vino rosado

Empanada Caprese, shot de gazpacho

Pasta a elección (sección pastas)

Postre del día



CARTA

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Spaghetti con salsa a elección

\$13100

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

Milanesa de ternera con papas fritas

\$15800

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

Varios

Descorche

\$12000

Servicio de torta

\$1600 x pers.

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	\$16800
Morrón y verduras	\$17200
Jamón crudo y rúcula	\$23800
4 quesos	\$22600
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$21400

Hamburguesa

Clásica	\$15300
Especial, huevo, panceta	\$16800

Sandwich

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

Empanada

Jamón y queso *2	\$6700
Ternera *2	\$7900
Caprese / Humita *2	\$6700
Tabla de 6 empanadas (2 de c/u)	\$17700

Papas fritas

	\$9400
--	--------

Desayuno

Desayuno mendocino: tortita+ infusión + jugo	\$6400
Desayuno clásico: tostada + infusión + jugo de naranja	\$9100
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + infusión + jugo de naranja	\$13900
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ infusión + jugo de naranja	\$17500

Tarde

Tarde clásica: torta + infusión + jugo de naranja	\$12900
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + infusión + jugo de naranja	\$14100
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + infusión + jugo de naranja	\$17000

Entre panes

Tortita casera mendocina	\$1100
Tostada con dulce	\$6000
Tostado	\$8200

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$7200
Huevo revuelto bacon	\$7200

Torta, macaron y coissant Brillat Savarin

Croissant con Jamon y queso	\$4800
Flan con dulce de leche	\$6100
Lemon Pie	\$6700
Chiboust	\$6700
Selva Negra	\$7900
Cheesecake	\$9900
Saint Exupery	\$9900
Crumble	\$10500
Vicente 	\$9900
Macaron unidad 	\$3900
Macaron por 3 	\$10100

Copa helada

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$6500
Helado 3 sabores	\$11800
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 	\$8800
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$12900
Crostón de tapenade con verduras a la plancha	\$11800
Gazpacho	\$11500

Ensaladas

Caesar nuestra manera	\$17500
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$14900
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$18000

Pastas

Lasaña	\$19900
Lasaña vegetariana 	\$18800
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$19100
Sorrentino jamón y queso	\$19800
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$18800
Papardelle de la huerta	\$16900

Principal

Sorrentino de osobuco , salsa ceniza de liláceas	\$19900
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza 	\$27200
Lomo, salsa criolla	\$30500
Matambre al roquefort 	\$32500
Papardelle con langostinos	\$29400

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

Nuggets nuestra manera	\$18900
-------------------------------	---------

Musaka nuestra manera 	\$19900
--	---------

Humita	\$16200
---------------	---------

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$3500
Gaseosa/agua saborizada	\$3900
Jugo de naranja o limonada	\$4800
Café expreso	\$3900
Café mediano/con leche	\$4500
Café doble con leche/americano	\$4900
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$5100
Té infusión / Inti zen	\$3200
Té helado / Café frío	\$4800

Cerveza artesanal / Pinta

	\$5700
--	--------

Vino por copa

Finca Bandini, Malbec	\$4400
-----------------------	--------

Un Mundo Chiquito, Vistalba, Corte de Blancas	\$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)

Las perdices, Viognier Tarde	\$23800
------------------------------	---------

Tinto

Las perdices, Malbec Chac Chac	\$14000
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$16400
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$17000
Vistalba, Tomero, Malbec	\$17000
Durigutti, Malbec	\$28600
Vistalba, Corte B	\$47300

Rosado

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

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$5900
Gin tonic	\$5900
Aperol	\$5900
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$5900

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