



Nuestras fórmulas

Menú Ejecutivo (de miércoles a viernes) \$20000

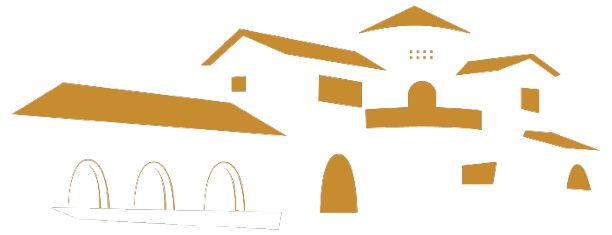
No aplica a grupos de 10 o más personas
(Solicitar menú grupo)

Entrada + Principal + Copa de vino rosado
o
Principal + Postre + Copa de vino rosado

Empanada a elección

Pasta a elección (sección pastas)

Postre del día



CARTA

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Spaghetti con salsa a elección \$14500

+
Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

Milanesa de ternera con papas fritas \$17000

+
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	\$16800
Especial, huevo, panceta	\$18500

Sandwich

Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$14900
Croque Madame + ensalada de temporada	\$14900

Empanada

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

Papas fritas

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

Desayuno

Desayuno mendocino: tortita+ infusión + jugo	\$6800
Desayuno clásico: tostada + infusión + jugo de naranja	\$9500
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	\$7500
Huevo revuelto bacon	\$7500

Torta, macaron y coissant Brillat Savarin

Croissant con Jamon y queso	\$5100
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 Ferruccio 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 Ferruccio 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 🍳	\$9800
Ensalada gorgonzola en hojaldre	\$14500
Sopa de cebolla	\$14500

Ensaladas

Caesar nuestra manera	\$18500
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$16900
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$19000

Pastas

Lasaña	\$22500
Lasaña vegetariana 🍳	\$20800
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$21500
Sorrentino jamón y queso	\$22500
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$20800
Papardelle de la huerta	\$19500

Principal

Sorrentino de ossobuco, salsa ceniza de liláceas	\$21900
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza 🍳	\$30200
Lomo, salsa criolla	\$35000
Matambre al roquefort 🍳	\$35000
Trucha salsa virgen, verduras asadas	\$30000
Papardelle con langostinos	\$31500

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

Nuggets nuestra manera \$20900

Musaka nuestra manera 🍳 \$21900

Guiso de lenteja, bondiola ahumada \$22900

Humita \$17200

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$3500
Gaseosa/agua saborizada	\$4000
Jugo de naranja o limonada	\$4900
Café expreso	\$4100
Café mediano/con leche	\$4900
Café doble con leche/americano	\$5100
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$5500
Té infusión / Inti zen	\$3800

Cerveza / Pinta / Heineken \$5700

Vino por copa \$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	\$6100
Gin tonic	\$6100
Aperol	\$6100
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$6100

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