



Nuestras fórmulas

Menú Ejecutivo (de martes a viernes) \$18000

No aplica días feriados o para grupos de 10 o más personas

(Solicitar menú grupo)

Empanada dúo de quesos

Musaka

Menú Cipolletti \$20000

No aplica para grupos de 10 o más personas

(Solicitar menú grupo)

Lasaña / Musaka / Hamburguesa

Postre del día

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Spaghetti con salsa a elección + \$14500

Helado dulce de leche y frutilla

Salsiccias Chipolata con papas fritas \$16000

+

Helado dulce de leche y frutilla

Milanesa de ternera con papas fritas \$19500

+

Flan con dulce de leche

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

Hamburguesa

Clásica	\$18000
Especial, huevo, panceta	\$19500

Sandwich

Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$15900
Croque Madame + ensalada de temporada	\$15900

Empanada

Jamón y queso *2	\$6700
Ternera *2	\$7900
Humita / Dúo de quesos *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	\$9900
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + infusión + jugo de naranja	\$14500
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ infusión + jugo de naranja	\$18000

Tarde

Tarde clásica: torta + infusión + jugo de naranja	\$13400
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + infusión + jugo de naranja	\$14500
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + infusión + jugo de naranja	\$17500

Entre panes

Tortita casera mendocina	\$1100
Tostada con dulce	\$6000
Tostado	\$8200
Croissant con Jar  y queso	\$5400

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$7500
Huevo revuelto bacon	\$7500

Postres (tortas Brillat Savarin)

Flan con dulce de leche	\$6100
Brownie tibio de chocolate, salsa de naranja, chantilly	\$10300
Lemon Pie	\$9000
Chiboust	\$9000
Selva Negra	\$9500
Cheesecake	\$11500
Saint Exupery	\$10900
Crumble tibio, helado de pistaccio	\$12200
Vicente 	\$10900
Macaron unidad 	\$4100
Macaron por 3 	\$11000

Copa helada

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$6900
Helado 3 sabores	\$11800
Copa Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Feruccio Rochers, chantilly	\$12300
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$10300
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 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
Malfatti salteados, salsa de hongos	\$20000

Principal

Sorrentino de ossobuco, salsa ceniza de liláceas	\$22900
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza 	\$28200
Lomo, salsa criolla	\$35000
Matambre al roquefort 	\$37000
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	\$4500
Café mediano/con leche	\$5400
Café doble con leche/americano	\$5600
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$5900
Té infusión / Inti zen	\$3900

Cerveza / Pinta / Heineken \$5900

Vino por copa \$4700

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$11400
Jean Rivier, Tocai	\$11400
Vistalba, Tomero, Sauvignon Blanc	\$19500
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$19500
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$27500

Espumante

Chandon Extra Brut	\$21500
--------------------	---------

Dulce (500ml)

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

Tinto

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

Rosado

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

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$6500
Gin tonic	\$6500
Aperol	\$6500
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$6500

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