



Nuestras fórmulas

Menú Cipolletti

No aplica para grupos de 10 o más personas

(Solicitar menú grupo)

Lasaña / Musaka / Hamburguesa

Postre del día

\$22000

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Tagliatelle con salsa a elección

+

Helado dulce de leche y frutilla

\$15000

Salchichas Parrilleras x2 con papas fritas

+

Helado dulce de leche y frutilla

\$16500

Milanesa de ternera con papas fritas

+

Flan con dulce de leche

\$20000

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



CARTA



HOSTERÍA del Dique

CIPOLLETTI

Mendoza

A toda hora...

Pizza	
Mozzarella	\$18800
Morrón y verduras	\$19200
Jamón crudo y rúcula	\$24200
4 quesos	\$24200
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$23000
Hamburguesa	
Clásica	\$18000
Especial, huevo, panceta	\$19500
Sandwich	
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$15900
Croque Madame + ensalada de temporada	\$15900
Ciabatta de cerdo	\$20000
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	\$1300
Tostada con dulce	\$6000
Tostado	\$8200
Croissant con Jamón y queso	\$5400

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

Postres (tortas Brillat Savarin)	
Flan con dulce de leche	\$6100
Lemon Pie	\$9000
Chiboust	\$9000
Selva Negra	\$9500
Cheesecake	\$11500
Saint Exupery	\$10900
Crumble tibio, helado de pistaccio	\$12200
Vicente 🍷	\$10900
Macaron unidad 🍷	\$4600
Macaron por 3 🍷	\$12300

Copa helada	
Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$6900
Helado 3 sabores	\$11800
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	\$12300
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
Ensaladas	
Caesar nuestra manera	\$19500
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$17900
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$19500
Pastas	
Lasaña	\$23500
Lasaña vegetariana 🍷	\$21800
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$22500
Sorrentino jamón y queso	\$23500
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$21800
Papardelle de la huerta	\$20500
Malfatti salteados, salsa de hongos	\$22000
Principal	
Sorrentino de ossobuco, salsa ceniza de liláceas	\$25000
Bondiola ahumada, barbacoa (sin TACC pedir sin salsa) 🍷	\$30000
Lomo, salsa criolla	\$36000
Matambre al roquefort 🍷	\$38000
Trucha salsa virgen, verduras asadas 🍷	\$31000
Papardelle con langostinos	\$32500
Guarnición de carnes: Mil hojas de papa, ensalada de temporada, papas fritas o verduras al horno	
Nuggets nuestra manera	\$21900
Musaka nuestra manera 🍷	\$23500
Guiso de lenteja, salchicha parrillera	\$22900
Humita 🍷	\$19000

Bebida	
Agua sin gas/con gas	\$4000
Gaseosa/agua saborizada	\$4500
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 Heineken	\$6200
Vino por copa (tinto/blanco)	\$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 perdices, Viognier Tarde	\$23800
Tinto	
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$13000
Las perdices, Malbec Chac Chac	\$14000
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$17000
Vistalba, Tomero, Malbec	\$17000
Vistalba, Corte B	\$47300

Rosado	\$16400
Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	

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

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