




HOSTERÍA del Dique
CIPOLLETTI

Mendoza



CARTA

www.eucamendoza.com

2615999327 

2614138062 

info@eucamendoza.com

Abierto de Mierc a dom de 10hs a 19hs



A toda hora...**Pizza**

Margarita	\$2400
Morrón y verdura	\$2900
4 quesos	\$3450
Queso de cabra y verduras	\$3450
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$3100

Hamburguesa

Clásica	\$2100
Especial, huevo, panceta	\$2400

Sandwich

Ciabatta vegetariano	\$2100
Ciabatta jamón crudo	\$2500
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$2100
Croque Madame + ensalada de temporada	\$2350

Empanada

Caprese *2	\$1150
Ternera *2	\$1450
Tabla de 6 empanadas	\$3600

Papa frita

	\$1550
--	--------

Desayuno

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$2200
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$3100
Desayuno Escalador: huevo + tostada + dos macarons + café o té + jugo de naranja	\$3600

Tarde

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$2300
Tarde Brillat: dos macarons + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$2400
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$3500

Entre panes

Tostada con dulce	\$1100
Tostado	\$1300

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$1100
Huevo revuelto bacon	\$1100

Torta y macaron Brillat Savarin

Chiboust	\$1150
Selva Negra	\$1250
Cheesecake	\$1250
Saint Exupery	\$1250
Crumble	\$1250
Macaron unidad	\$580
Macaron por 3	\$1560

Copa helada

Helado 3 sabores	\$1350
Copa helada Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa	\$1650
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$1650
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa	\$1650

Macaron antiguo Cuorelato

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$1250
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$1250
Cuorelato almendra helado pistacho, coulis de damasco	\$1250
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$1250

Entre 12hs30 y 16hs**Principal**

Pollo en costra	\$3100
Bondiola ahumada, salsa pimienta	\$3900
Lomo, salsa criolla	\$4350
Matambre al roquefort	\$4350

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

Musaka nuestra manera \$2900

Pasta

Lasaña	\$2900
Lasaña vegetariana	\$2800
Tagliatelle salsa fileto o rose	\$1900
Tagliatelle carbonara	\$2400
Tagliatelle con langostinos	\$4500
Sorrentino jamón y queso	\$3200
Raviolino de ricota y verdura al curry	\$2900

Ensalada

Caesar nuestra manera	\$3100
Ensalada hojaldre queso de cabra	\$3600
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$2900
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$3600

Bebida**Sin alcohol**

Agua sin gas/con gas	\$450
Gaseosa/agua saborizada	\$600
Jugo de naranja mediano	\$700
Jugo de naranja grande	\$1000
Café expreso	\$430
Café mediano/con leche	\$480
Cable doble/ con leche	\$800
Té / infusión	\$450
Té Inti Zen	\$500

Cerveza

Galopin 250cc.	\$470
Pinta 500cc.	\$820

Vino**Rosado**

Jean Rivier, Jomo, Rosado	\$2640
---------------------------	--------

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$2230
Jean Rivier, Tocai	\$2230
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$3200
Kaiken Estate Sauvignon Semillon	\$3450
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$4500

Espumante

Chandon Extra Brut	\$2890
--------------------	--------

Dulce (500ml)

Crotta, Tarde	\$2160
---------------	--------

Tinto

Crotta, Comienzos, Bonarda	\$2130
Durigutti, Malbec	\$2640
Cechin sin sulfites	\$3100
Vistalba, Tomero, Malbec	\$3200
Jean Rivier, Reserva, Cabernet Franc	\$3440
Kaiken Estate Malbec	\$3460
Kaiken Estate Cabernet Sauvignon	\$3460
Bandini, Dos Cauces, Malbec	\$4510
Durigutti, Las Compuertas, Criolla Gobelet	\$6630
Durigutti, Las Compuertas, Malbec 5 suelos	\$8320
Vistalba, Corte B	\$10520

Copa Blanco o Tinto	\$660
---------------------	-------