



HOSTERÍA del Dique
CIPOLLETTI
Mendoza



CARTA

www.eucamendoza.com

 261 5999 327  261 4138 062

info@eucamendoza.com



A toda hora...**Pizza**

Margarita	\$4300
Morrón y verdura	\$4800
4 quesos	\$6100
Queso de cabra y verduras	\$6100
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$5500

Hamburguesa

Clásica	\$3800
Especial, huevo, panceta	\$4600

Sandwich

Ciabatta vegetariano	\$3800
Ciabatta jamón crudo	\$4500
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$3700
Croque Madame + ensalada de temporada	\$4000

Empanada

Caprese *2	\$2400
Ternera *2	\$2800
Tabla de 6 empanadas	\$6500

Papa frita

\$2600

Desayuno

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$3500
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$4900
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$5700

Tarde

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$3800
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$3900
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$5500

Entre panes

Tostada con dulce	\$1900
Tostado	\$2100

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$2000
Huevo revuelto bacon	\$2000

Torta y macaron Brillat Savarin

Chiboust/Lemon Pie	\$2000
Selva Negra	\$2300
Cheesecake	\$2300
Saint Exupery	\$2300
Crumble	\$2300
Macaron unidad	\$1000
Macaron por 3	\$2500

Copa helada

Helado 3 sabores	\$2800
Copa helada Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa	\$3000
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$3000
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$3000

Macaron antiguo Cuorelato

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$2700
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$2700
Cuorelato almendra helado pistacho, coulis de damasco	\$2700
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$2700

Entre 12hs30 y 17hs**Entradas**

Ensalada Cipolletti	\$2500
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$3000
Croston de tapenade con verduras a la plancha	\$2600
Gazpacho de sandía y remolacha	\$3200

Principal

Pollo en costra	\$5500
Bondiola ahumada, salsa pimienta	\$7200
Lomo, salsa criolla	\$8200
Matambre al roquefort	\$7500

Guarnición de principal: Mil hojas de papa, ensalada de temporada, papas fritas o verduras al horno**Musaka nuestra manera** \$5100**Pasta**

Lasaña	\$5100
Lasaña vegetariana	\$4800
Spaghetti salsa fileto o rose	\$3500
Spaghetti carbonara (panceta, crema, hongos)	\$4200
Spaghetti con langostinos	\$7900
Sorrentino jamón y queso	\$5600
Raviolino de ricota y verdura al curry	\$5000

Ensalada

Tabulé de Quínoa	\$5200
Caesar nuestra manera	\$5200
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$5000
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$6000

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$800
Gaseosa/agua saborizada	\$1000
Jugo de naranja mediano/grande	\$1200/1600
Café expreso	\$800
Café mediano/con leche	\$1000
Café doble / americano	\$1500
Submarino/Capuchino	\$1500
Té infusión / Inti zen	\$800/900

Cerveza

Galopin 250cc.	\$1200
Pinta 500cc.	\$1600

Vino Rosado

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$6300
----------------------------------	--------

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$3600
Jean Rivier, Tocai	\$3600
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$6300
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$7500

Espumante

Chandon Extra Brut	\$6500
--------------------	--------

Dulce (500ml)

Crotta, Tarde	\$3600
---------------	--------

Tinto

Crotta, Comienzos, Bonarda	\$3600
Durigutti, Malbec	\$7300
Vistalba, Tomero, Malbec	\$6300
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$6300
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$5300
Bandini, Dos Cauces, Malbec	\$7500
Durigutti, Las Compuertas, Criolla Gobelet	\$12000
Vistalba, Corte B	\$19000

Copa Blanco o Tinto

	\$1300
--	--------

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$2500
Mint tonic (branca menta con tónica)	\$2500
Gin tonic	\$2800
Aperol	\$2800
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$2300