



Nuestras fórmulas

Menú ejecutivo – en semana, salvo feriados \$6500

Entrada + Principal
O
Principal + Postre

Menú Pastas \$7500

Una pasta a elección
+
Torta del día

Menú Niños \$4500

Spaguetti salsa a elección
+
Helado dulce de leche, chocolate, chantilly



CARTA

www.eucamendoza.com - info@eucamendoza.com



261 5999 327



261 4138 062



HOSTERÍA del Dique
CIPOLLETTI
Mendoza



A toda hora...**Pizza**

Margarita	\$5500
Morrón y verdura	\$5800
4 quesos	\$7400
Queso de cabra y verduras	\$7400
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$6900

Hamburguesa

Clásica	\$5000
Especial, huevo, panceta	\$6100
Vegeteriana, de lentejas	\$4700

Sandwich

Ciabatta vegetariano	\$4800
Ciabatta jamón crudo	\$5700
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$4300
Croque Madame + ensalada de temporada	\$4600

Empanada

Caprese *2	\$2700
Ternera *2	\$3300
Tabla de 6 empanadas	\$7500

Papa frita

	\$2900
--	--------

Desayuno

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$3800
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$5700
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$7100

Tarde

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$5100
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$5100
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$7200

Entre panes

Tostada con dulce	\$2200
Tostado	\$2400

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$2300
Huevo revuelto bacon	\$2300

Torta y macaron Brillat Savarin

Lemon Pie/ Chiboust	\$2600/3200
Selva Negra	\$3200
Cheesecake	\$4000
Saint Exupery	\$4000
Crumble	\$4200
Macaron unidad	\$2300
Macaron por 3	\$5800

Copa helada

Heldo niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$2300
Helado 3 sabores	\$4200
Copa helada Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa	\$4500
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$4500
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$4500

Macaron antiguo Cuorelato

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$4000
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$4000
Cuorelato almendra helado pistacho, coulis de damasco	\$4000
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$4000

Entre 12hs30 y 17hs**Entradas**

Ensalada Cipolletti	\$2800
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$3500
Crostón de tapenade con verduras a la plancha	\$3000
Gazpacho de sandía y remolacha	\$3700

Pastas

Lasaña	\$5900
Lasaña vegetariana	\$5600
Spaghetti salsa fileto o rose	\$4000
Spaghetti carbonara (panceta, crema)	\$4500
Sorrentino jamón y queso	\$6400
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$5800
Ravioles caprese, salsa fileto o rose	\$5600
Papardelle de la huerta	\$5600

Principal

Pollo en costra	\$6400
Bondiola ahumada, salsa pimienta	\$9200
Lomo, salsa criolla	\$11500
Matambre al roquefort	\$11500
Langostinos con papardelle	\$12000

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

Musaka nuestra manera \$5900

Ensaladas

Tabulé de Quínoa	\$6000
Caesar nuestra manera	\$6000
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$5800
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$6900

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$1100
Gaseosa/agua saborizada	\$1300
Jugo de naranja/ Limonada mediano/grande	\$1500/1900
Café expreso	\$1100
Café mediano/con leche	\$1300
Café doble con leche / americano	\$1900
Submarino/Capuchino	\$1900
Té infusión / Inti zen	\$900/1000

Cerveza

Galopin 250cc.	\$1600
Pinta 500cc.	\$2100

Vino Rosado

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$7200
----------------------------------	--------

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$4200
Jean Rivier, Tocai	\$4200
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$7200
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$8600

Espumante

Chandon Extra Brut	\$7400
--------------------	--------

Dulce (500ml)

Crotta, Tarde	\$4200
---------------	--------

Tinto

Crotta, Comienzos, Bonarda	\$4200
Durigutti, Malbec	\$8400
Vistalba, Tomero, Malbec	\$7200
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$7200
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$6100
Bandini, Dos Cauces, Malbec	\$8600
Víñalba Reserva, Malbec	\$13500
Durigutti, Las Compuertas, Criolla Gobelet	\$13900
Vistalba, Corte B	\$21900

Copa Blanco o Tinto

	\$1500
--	--------

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$2900
Mint tonic	\$2900
Gin tonic	\$3300
Aperol	\$3300
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$2600