



Nuestras fórmulas

Menú ejecutivo – en semana, salvo feriados \$7400

Entrada + Principal
O
Principal + Postre

Menú Pastas \$8600

Una pasta a elección
+
Torta del día

Menú Niños \$5200

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	\$6300
Morrón y verdura	\$6700
Jamón crudo y rucula	\$8000
4 quesos	\$8500
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$7900

Hamburguesa

Clásica	\$5700
Especial, huevo, panceta	\$7000
Vegeteriana, de lentejas	\$5400

Sandwich

Ciabatta vegetariano	\$5500
Ciabatta jamón crudo	\$6600
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$4900
Croque Madame + ensalada de temporada	\$5300

Empanada

Caprese *2	\$3100
Ternera *2	\$3800
Tabla de 6 empanadas	\$8600

Papa frita

	\$3300
--	--------

Desayuno

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$4400
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$6600
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$8200

Tarde

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$5900
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$5900
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$8300

Entre panes

Tostada con dulce	\$2500
Tostado	\$2800

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$2600
Huevo revuelto bacon	\$2600

Torta y macaron Brillat Savarin

Lemon Pie/ Chiboust	\$3000/3700
Selva Negra	\$3700
Cheesecake	\$4600
Saint Exuperie	\$4600
Crumble	\$4800
Macaron unidad	\$3000
Macaron por 3	\$6700

Copa helada

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$2600
Helado 3 sabores	\$4800
Copa helada Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa	\$5200
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$5200
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$5200

Macaron antiguo Cuorelato

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$4600
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$4600
Cuorelato almendra helado pistacho, coulis de damasco	\$4600
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$4600

Entre 12hs30 y 17hs**Entradas**

Ensalada Cipolletti	\$3200
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$4000
Croston de tapenade con verduras a la plancha	\$3400
Gazpacho de sandía y remolacha	\$4300

Pastas

Lasaña	\$6800
Lasaña vegetariana	\$6400
Spaghetti salsa fileto o rose	\$4600
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$5200
Sorrentino jamón y queso	\$7400
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$6700
Ravioles caprese, salsa fileto o rose	\$6400
Papardelle de la huerta	\$6400

Principal

Pollo en costra	\$7400
Bondiola ahumada, salsa pimienta	\$10600
Lomo, salsa criolla	\$13200
Matambre al roquefort	\$13200
Langostinos con papardelle	\$13800

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

Musaka nuestra manera \$6800

Ensaladas

Tabulé de Quínoa	\$6900
Caesar nuestra manera	\$6900
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$6700
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$7900

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$1300
Gaseosa/agua saborizada	\$1500
Jugo de naranja o limonada	\$2200
Café expreso	\$1300
Café mediano/con leche	\$1500
Café doble con leche / americano	\$2200
Submarino/Capuchino	\$2200
Té infusión / Inti zen	\$900/1100

Cerveza

Galopin 250cc.	\$1800
Pinta 500cc.	\$2400

Vino Rosado

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$10600
----------------------------------	---------

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$5000
Jean Rivier, Tocai	\$5000
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$10600
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$15300

Espumante

Chandon Extra Brut	\$9600
--------------------	--------

Dulce (500ml)

Crotta, Tarde	\$6000
---------------	--------

Tinto

Crotta, Comienzos, Bonarda	\$5000
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$6000
Vistalba, Tomero, Malbec	\$10600
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$10600
Durigutti, Malbec	\$12300
Bandini, Dos Cauces, Malbec	\$15300
Víñalba Reserva, Malbec	\$17200
Durigutti, Las Compuertas, Criolla Gobelet	\$21700
Vistalba, Corte B	\$21800

Copa Blanco o Tinto

	\$1800
--	--------

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$3500
Mint tonic	\$3500
Gin tonic	\$3900
Aperol	\$3900
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$3100