



Nuestras fórmulas

Menú ejecutivo – en semana, excepto feriados \$10300
Entrada + Principal
O
Principal + Postre

Menú Pastas, salvo domingo y feriados \$11500
Una pasta a elección
+
Torta del día

Menú Niños (hasta 11 años inclusive) \$6900
Spaghetti con salsa a elección
+
Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

Varios

Descorche \$7000

Servicio de torta \$1000 x pers.



CARTA

www.eucamendoza.com - info@eucamendoza.com



261 5999 327



261 4138 062



HOSTERÍA del Dique

CIPOLLETTI



A toda hora...**Pizza**

Mozzarella	\$9800
Morrón y verduras	\$10900
Jamón crudo y rúcula	\$14400
4 quesos	\$14700
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$13300

Hamburguesa

Clásica	\$9800
Especial, huevo, panceta	\$10900

Sandwich

Ciabatta vegetariano	\$7800
Ciabatta jamón crudo	\$10500
Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$9200
Croque Madame + ensalada de temporada	\$9200

Empanada

Dúo de quesos *2	\$4500
Ternera *2	\$5500
Tabla de 6 empanadas	\$12500

Papa frita

	\$5500
--	--------

Desayuno

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$6400
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$9600
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$12100

Tarde

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$8600
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$8700
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$12200

Entre panes

Tostada con dulce	\$4100
Tostado	\$5200

Huevo revuelto

Huevo revuelto queso	\$4500
Huevo revuelto bacon	\$4500

Torta y macaron Brillat Savarin

Lemon Pie/ Chiboust	\$3800/4300
Selva Negra/ Selva Aurora	\$4600
Cheesecake	\$6300
Saint Exupery	\$5500
Crumble	\$6200
Vicente	\$6200
Macaron unidad	\$2200
Macaron por 3	\$5700

Copa helada

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$4200
Helado 3 sabores	\$7800
Copa helada Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa	\$8400
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$8400
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$8400

Macaron antiguo Cuorelato

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$7100
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$7100
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$7100

Entre 12hs y 16hs**Entradas**

Ensalada Cipolletti	\$5100
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$8000
Croston de tapenade con verduras a la plancha	\$7500
Veloute de calabaza	\$7500

Pastas

Ñoquis de acelga y papa	\$9700
Lasaña	\$11400
Lasaña vegetariana	\$9600
Spaghetti salsa fileto o rose	\$7100
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$9700
Sorrentino jamón y queso	\$11100
Raviolos de ricota y verdura al curry	\$10900
Raviolos caprese, salsa fileto o rose	\$9900
Papardelle de la huerta	\$10100

Principal

Pollo en costra	\$10900
Bondiola ahumada, barbacoa de cerveza	\$16400
Lomo, salsa criolla	\$19400
Matambre al roquefort	\$19400
Papardelle con langostinos	\$20200

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

Lentejas con bondiola ahumada \$12900

Sorrentino de osobuco \$13700

Musaka nuestra manera \$11400

Humita \$9500

Ensaladas

Caesar nuestra manera	\$10900
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$9800
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$10900

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$2200
Gaseosa/agua saborizada	\$2500
Jugo de naranja o limonada	\$3500
Café expreso	\$2000
Café mediano/con leche	\$2400
Café doble con leche/americano	\$3600
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$3700
Té infusión / Inti zen	\$1800/2000

Cerveza

Pinta 500cc.	\$4200
--------------	--------

Vino Rosado

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$17500
----------------------------------	---------

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$10300
Jean Rivier, Tocai	\$10300
Vistalba, Tomero, Sauvignon Blanc	\$17500
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$17500
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$21400

Espumante

Chandon Extra Brut	\$16600
--------------------	---------

Dulce (500ml)

Crotta, Tarde	\$10100
---------------	---------

Tinto

Crotta, Comienzos, Bonarda	\$10100
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$12800
Vistalba, Tomero, Malbec	\$17500
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$17500
Durigutti, Malbec	\$22200
Viñalba Reserva, Malbec	\$26500
Vistalba, Corte B	\$36900

Copa Blanco o Tinto

	\$3200
--	--------

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$4200
Mint tonic	\$4200
Gin tonic	\$4500
Aperol	\$4500
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$4400