



Nuestras fórmulas

Menú Cipolletti

No aplica a grupos de 10 o más personas
(Solicitar menú grupo)

\$19900

Lasagna o Musaka

+

Postre del día

Menú Niños (hasta 11 años inclusive)

Spaghetti con salsa a elección

\$10200

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

Milanesa de ternera con papas fritas

\$12500

+

Helado dulce de leche, chocolate, chantilly

Varios

Descorche

\$9900

Servicio de torta

\$1200 x pers.



CARTA

www.eucamendoza.com - info@eucamendoza.com



261 5999 327



261 4138 062

Wifi: Euca mendoza

Contraseña: euca2023



HOSTERÍA del Dique
CIPOLLETTI

Mendoza

A toda hora...**Pizza**

Mozzarella	\$13500
Morrón y verduras	\$14700
Jamón crudo y rúcula	\$20900
4 quesos	\$19800
Panceta, cebolla, huevo y crema	\$18800

Hamburguesa

Clásica	\$11700
Especial, huevo, panceta	\$13400

Sandwich

Croque Monsieur + ensalada de temporada	\$11600
Croque Madame + ensalada de temporada	\$11600

Empanada

Jamón y queso *2	\$6200
Ternera *2	\$7400
Capresse *2	\$6200
Tabla de 6 empanadas (2 de c/u)	\$16900
Papas fritas	\$7400

Desayuno

Desayuno clásico: tostada + café o té + jugo de naranja	\$8100
Desayuno Ciclista: huevo + tostada + café o té + jugo de naranja	\$12400
Desayuno Escalador: huevo + tostada + macaron+ café o té + jugo de naranja	\$15900

Tarde

Tarde clásica: torta + café o té + jugo de naranja	\$11200
Tarde Brillat: macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$12500
Tarde Cipolletti: torta + macaron + medio tostado + café o té + jugo de naranja	\$15900

Entre panes

Tostada con dulce	\$5700
Tostado	\$7000
Huevo revuelto 🍳	
Huevo revuelto queso	\$6100
Huevo revuelto bacon	\$6100

Torta, macaron y coissant Brillat Savarin

Croissant con Jamon y queso	\$4200
Arroz con leche	\$5800
Lemon Pie	\$5500
Chiboust	\$5900
Selva Negra	\$6300
Cheesecake	\$8500
Saint Exupery	\$7600
Crumble	\$8500
Vicente 🍷	\$8500
Macaron unidad 🍷	\$3100
Macaron por 3	\$7700

Copa helada

Helado niño: dulce de leche, chocolate, chantilly	\$5700
Helado 3 sabores	\$10600
Copa Banana Split: banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly	\$11700
Brownie tibio de chocolate, helado de naranja, chantilly	\$11700
Copa de la Reina: helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly	\$11700
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis damasco	\$11700

Macaron antiguo Cuorelato

Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$9600
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$9600

Entre 12hs y 16hs**Entradas**

Ensalada Cipolletti 🍷	\$7000
Ensalada queso cabra en hojaldre	\$10900
Croston de tapenade con verduras a la plancha	\$10300
Gazpacho 🍷	\$10300

Ensaladas

Caesar nuestra manera	\$14800
Ensalada italiana, verduras asadas y reggianito	\$13200
Ensalada italiana, verduras asadas y jamón crudo	\$14800

Pastas

Malfatti de batata, salsa fileto	\$14000
Lasaña	\$16000
Lasaña vegetariana 🍷	\$16000
Spaghetti salsa fileto o rose	\$11500
Tagliatelle carbonara (panceta, crema)	\$13800
Sorrentino jamón y queso	\$15200
Ravioles de ricota y verdura al curry	\$15200
Papardelle de la huerta	\$14100

Principal

Pollo en costra	\$17200
Bondiola ahumada, barbaoca de cerveza	\$24600
Lomo, salsa criolla 🍷	\$26100
Matambre al roquefort 🍷	\$26100
Papardelle con langostinos	\$26100

Guarnición de principal: Mil hojas de papa, ensalada

de temporada, papas fritas o verduras al horno	
--	--

Sorrentino de oso buco, salsa de cenizas de liliáceas \$18400

Musaka nuestra manera 🍷 \$16000

Lentejas nuestra manera \$18500

Bebida

Agua sin gas/con gas	\$3000
Gaseosa/agua saborizada	\$3300
Jugo de naranja o limonada	\$4600
Café expreso	\$2900
Café mediano/con leche	\$3300
Café doble con leche/americano	\$3800
Submarino/Capuchino/Chocolatada	\$3900
Té infusión / Inti zen	\$2800
Café con leche frio	\$4200

Cerveza artesanal

Pinta	\$5400
-------	--------

Vino por copa

Finca Bandini, Malbec	\$3700
-----------------------	--------

Vino Rosado

Vistalba, Tomero Rose Pinot Noir	\$21500
----------------------------------	---------

Blanco

Jean Rivier, Sauvignon Blanc	\$12700
Jean Rivier, Tocai	\$12800
Vistalba, Tomero, Sauvignon Blanc	\$21500
Vistalba, Tomero, Chardonnay	\$21500
Bandini, Los Cauces, Blanc de blancs	\$26200

Espumante

Chandon Extra Brut	\$20400
--------------------	---------

Dulce (500ml)

Crotta, Tarde	\$12400
---------------	---------

Tinto

Crotta, Comienzos, Bonarda	\$12400
Jean Rivier, Cabernet Franc	\$15600
Vistalba, Tomero, Malbec	\$21500
Vistalba, Tomero, Cabernet Sauvignon	\$21500
Durigutti, Malbec	\$27200
Viñalba Reserva, Malbec	\$32500
Vistalba, Corte B	\$45100

Cocktails

Fernet branca/coca cola	\$5200
Gin tonic	\$5400
Aperol	\$5400
Vermouth Carpano/Punt e Mes	\$5300