

Sugerencias

PARRILLA para 1 ó 2 personas..... \$ 49000
Tortilla de papas o vegetales - 2 Choriz bombón
1 Morcilla bombón - 2 Costillas banderita
Papas fritas o ensalada

PARRILLA para 3 ó 4 personas..... \$ 95000
Tortilla de papas o vegetales - 4 Choriz bombón
2 Morcillas bombón - 2 Costillas banderita
1 Bife de chorizo - Espinaca a la crema
Papas fritas - Ensalada

ENTRADAS

Dueto de empanadas de Lomo cortado a cuchillo
con salsa yagua \$ 6900
Tortilla con salchicha parrillera y vegetales encurtidos
(si te gusta babé, nos la pedís) \$ 11900
Hongos apanados \$ 10900
Mix de hongos apanados fritos, con salsa muhamara

PRINCIPALES

Ñoquis de papa con salsa amatriciana, panceta,
tomate, verdeo, crema y parmesano \$ 12900
Sorrentinos de jamón y queso con pomodoro \$ 13900
Sorrentinos de calabaza y queso brie con manteca de
hierbas, ralladura cítrica y nueces tostadas \$ 13900
Barbecue Ribs \$ 18900
Costillitas de cerdo braseadas durante 3 horas
en salsa barbacoa con papas fritas

POSTRES

Flan al puro huevo con dulce de leche..... \$ 5500
Budín de pan \$ 4900
Cheese cake de frutos rojos \$ 6900

VINO sugerido:

HJ FABRE ASSEMBLAGE: Con sus viñedos en Luján de Cuyo, HJ se
presenta elegante y sedoso en boca. Versátil en su maridaje, para
ser disfrutado con carnes rojas o pastas con salsas suaves o intensas.
HJ Fabre Assemblage \$ 15000

COSTO DEL CUBIERTO: \$ 1.950.-



safari

Desayunos y Meriendas

• Opcional Leche Vacuna o Leche de Almendras •

Tradicional:	Café con leche o té, 1 medialuna, 1 criollo	\$ 4900
Light:	Café con leche o té, tostadas pan negro, queso untable, jugo exprimido chico y ensalada de frutas	\$ 9900
De campo:	Café con leche o té, pan casero, jamón, queso, mermelada, manteca, jugo chico	\$ 9900
Power:	Licuada de banana + Tostado	\$ 12900

Bien Brunch

Avocado toast:	Tostada de pan de campo con palta y huevo, nueces y pasas de uva	\$ 8900
Motivador:	Café con leche, tostadas pan negro o blanco, jamón, queso, manteca, mermelada, yogurt con granola y ensalada de fruta	\$ 11900
Regenerativo:	Copon de yogurt con ensalada de fruta y granola	\$ 7900
Tostón con 2 huevos revueltos		\$ 4900
Safari Brunch	Tostón con queso crema, palta, salmón curado, huevo poché y bouquet de verdes	\$ 13900

● Tostados ●

Tostado Completo:	Jamón, queso, lechuga y tomate	\$ 9900
Tostado de jamón y queso	En pan casero o de miga	\$ 8900
Serrano completo	Jamón serrano, queso tybo, rúcula, tomates secos hidratados y oliva	\$ 12900

Bebidas y Licuados

Gaseosas	\$ 3500
Agua / Agua con gas	\$ 3500
Agua saborizadas	\$ 3500
Limonada	\$ 5900
Jugo exprimido	\$ 6900
Licuada	\$ 6900
Limonada / Naranja Frozen	\$ 6900
Smoothies	\$ 6900
● VITAL RED: Antioxidante, de remolacha, manzana, menta y jugo de naranja.	
● FULL ENERGY: Energizante, de zanahoria, jengibre, manzana y jugo de naranja.	
● DETOX: Purificador, de pera, pepino y jugo de naranja.	

Sin Gluten

Alfajor (consultar sabores)	\$ 2500
Tostadas.....	\$ 1900

CAFETERÍA e INFUSIONES

Café	\$ 2500
Café con leche	\$ 3900
Mega Café con leche	\$ 4900
Submarino	\$ 4900
Té o Mate cocido	\$ 2500
Capuchino	\$ 3900
Capuchino doble	\$ 4500
Café Suizo Tía María, chocolate, crema y canela	\$ 7500
Café Irlandés Whiskey, chocolate, crema y canela	\$ 7500
Adicional: Leche Vegana	\$ 700
Infusión Santa Camelia (consultar variedad)	\$ 3900

Pastelería

Tostadas pan casero o negro	\$ 1500
Criollito	\$ 600
Medialuna.....	\$ 1100
Mafalda	\$ 1400
Adicional Manteca, mermelada o dulce de leche	\$ 550
Adicional queso blanco	\$ 1100
Tortas (consultar tortas del día).....	\$ 5900
Pastafrola	\$ 4900
Alfajor de Maicena	\$ 4500
Brownie	\$ 5500

ENTRADAS

Provoleta con pesto de frutos secos, vegetales asados y crocante de panceta	\$ 15900
Dúo de Empanadas Veggie: Empanadas de soja texturizada sabor a pollo con verduras salteadas	\$ 6500
Rabas con alioli, limón y vegetales encurtidos	\$ 17900
Papas Champi Clásicas papas fritas con salsa de hongos	\$ 12900
Vegetales grillados con aceite de oliva y semillas tostadas (opcional Tortilla)	\$ 9900

ENSALADAS

Cesar's: Lechuga, pechuga de pollo asada, croutons, aderezo Cesar's y parmesano.....	\$ 16900
Ensalada de Estación: Mezclum de verdes, queso azul, nueces, peras y tomates confitados	\$ 15900
Ensalada de salmón curado con vinagreta cítrica, vegetales grillados, almendras y mezclum de verdes	\$ 18900
Ensalada Fresca: Lechuga, tomate cherry, huevo, zanahoria, palta y queso tybo	\$ 13900

CARNES

Entrañita a la chapa con salteado de papines, hongos, con pico de gallo	\$ 35000
Bife de chorizo con papas fritas a caballo y salsa criolla frutal ...	\$ 28900
Asado banderita con papas fritas rústicas a la provenzal y chimi churri	\$ 28900
Entrecot con papas rosti, salsa de hongos y bouquet de verdes	\$ 29900



AVES

Pechuga de pollo a la plancha, con salsa de limón, boniato caramelizado y espinacas salteadas	\$ 18900
Pechuga al limón acompañado de hojas verdes y cebollas moradas encurtidas	\$ 16900



PESCADOS

Trucha a la chapa con vegetales grillados y suave crema de queso azul	\$ 23900
Salmón con papas champi	\$ 33900



PASTAS

Fetuccini con salteado de tomates confitados, rúcula y olivas negras	\$ 12900
Raviolones de chivito cordobés con salsa de su fondo de cocción...	\$ 18900
Ñoquis con bolognesa	\$ 15900



HAMBURGUESAS

Safari

	Un Medallón	Dos Medallones
Medallón de carne de ternera, queso cheddar, panceta asada, tomate y huevo	\$ 14900	\$ 18900

Parisina

Medallón de carne de ternera, queso roquefort, panceta asada, rúcula, cebolla caramelizada y huevo	\$ 15900	\$ 18900
---	----------	----------

Cheeseburger

Medallón de carne de ternera, doble queso cheddar y mayonesa casera	\$ 13900	\$ 16900
--	----------	----------

Vegetariana

Medallón de lentejas, tomate, queso tybo, palta y huevo	\$ 12900	
--	----------	--

Risoburger

Medallón de risotto, hongos salteados, muzzarella, tomate confitado y pesto	\$ 12900	
--	----------	--



LOMOS

Carne o pollo o milanesa

Lomo Clásico: Lomo, jamón y queso \$ 14900

Lomo Completo: Lomo, lechuga, tomate, jamón, queso y huevo\$ 15900

Lomo Safari: Lomo, cheddar, panceta asada, tomate y huevo \$ 17900

MILANESAS Individuales

Tradicional: Milanesa frita y limón \$ 16900

Napolitana: Muzza, tomates frescos \$ 18900

Safari: Muzza, rúcula fresca y tomates secos hidratados \$ 18900

Fugazzeta Azul: Muzza, fugazzeta y roquefort \$ 19900

Cheddar y Panceta \$ 19900

PIZZAS Tradicionales

	Pizza	Media pizza
Muzzarella	\$ 18900	\$ 9900
Napolitana	\$ 21900	\$ 11900
Jamón y Muzzarella.....	\$ 21900	\$ 11900
Cuatro quesos	\$ 24900	\$ 12900
Fugazzeta	\$ 21900	\$ 11900

PIZZAS de la Casa

Napo Cherry	\$ 21900	\$ 11900
Muzza, cherrys, ajo, albahaca, parmesano y olivas verdes		
Safari	\$ 24900	\$ 12900
Muzza, rúcula, jamón crudo, tomates secos hidratados y olivas verdes		

MENÚ INFANTIL

Patitas de pollo con papas fritas	\$ 9900
Ñoquis con queso y crema	\$ 11900

POSTRES

Volcán de dulce de leche con helado de americana	\$ 9900
Bombón escocés	\$ 4500
Ensalada de frutas de estación	\$ 5500
Brownie con helado	\$ 8900
Tiramisú	\$ 7900

CERVEZAS

Stella Artois 975 cc	\$ 11900
Corona 710 cc	\$ 11900
Corona 330 cc.....	\$ 7900
Quilmes Clásica 1 Lt.	\$ 8900
Quilmes Stout 1 Lt.	\$ 9900
Quilmes Clásica 340 cc.....	\$ 6500
Quilmes Stout 340 cc	\$ 6500

CERVEZAS TIRADAS

500 cc Stella Artois	\$ 6500
500 cc Patagonia	\$ 6900



VINOS

MALBEC

Fabre Montmayou Terruño Reserva..	\$ 19900
Hermanidad	\$ 45000
Ferus Cosecha 2019	\$ 29000
Fausto Cosecha 2019	\$ 29000
Felino	\$ 39000
Bramare	\$ 69000
Exploración Gualtallary	\$ 35000
Exploración Paraje Altamira	\$ 35000
Luigi Bosca	\$ 26900
Cadus Apelattion Tupungato	\$ 39000
Cadus Single Vineyard	\$ 79000
Salentein Reserva	\$ 23900
Númina	\$ 35000
Fond de Cave Gran Reserva	\$ 45000
El Enemigo Cosecha 2022	\$ 39000
Doña Paula Single Vineyard El Alto	\$ 24900
Mil Demonios	\$ 24900
Sottano	\$ 16900
Colosso	\$ 49900
Sottano Fioravante	\$ 22900
Sin Reglas	\$ 22900
Arrogante	\$ 26900
Indomable blend de malbecs.....	\$ 21900

ANCELOTTA

Ala Colorada Cosecha 2020	\$ 29000
---------------------------------	----------

CABERNET MALBEC

HJ Fabre Assemblage	\$ 15000
Ruttini Cosecha 2021	\$ 29900
DV Catena	\$ 29900

CABERNET SAUVIGNON

Felino	\$ 45000
Cadus	\$ 45000
Saint Felicien	\$ 25900
Salentein Reserva	\$ 23900
Puramun	\$ 19900
Sottano	\$ 16900

CABERNET FRANC

Fabre Montmayou Terruño Reserva	\$ 19900
Ala Colorada Cosecha 2021	\$ 35000
Salentein Reserva	\$ 23900
Terrazas	\$ 24900
El Enemigo Cosecha 2021	\$ 39000
Gran Enemigo Cosecha 2017	
- Viñedo Chacayes -	\$ 89000
Gran Enemigo Cosecha 2017	
- Viñedo Agrelo -	\$ 89000

VINOS

CABERNET MERLOT

Saint Felicien \$ 21900

SIRAH

Saint Felicien..... \$ 23900

PINOT NOIR

Saint Felicien \$ 26900

Salentein Reserva \$ 24900

Númina \$ 35000

Sin Reglas \$ 23900

MERLOT

Salentein Reserva \$ 23900

TANNAT

Ala Colorada Cosecha 2018 \$ 35000

Colome Lote Especial \$ 35000

PETIT VERDOT

Ala Colorada Cosecha 2016 \$ 35000

BLEND DE TINTAS

Hermanidad Cosecha 2019 \$ 39000

Gran Enemigo Cosecha 2020 \$ 79000

Vistalba Corte B \$ 39000

Salentein Reserva \$ 23900

Cocodrilo \$ 69000

Felino \$ 39000

Sottano Clásico \$ 16900

CHARDONNAY

Salentein \$ 23900

Portillo \$ 15900

SAUVIGNON BLANC

Salentein Reserva \$ 23900

Las Perdices \$ 24900

ROSE

Salentein Reserva \$ 21900

CHENNIN DULCE

Santa Julia \$ 18900

RIESLING

Las Perdices Reserva \$ 29900

BLEND DE BLANCAS

Novecento Raíces \$ 13900

ESPUMANTES

Novecento Extra Brut \$ 19900

Alyda Brut Nature \$ 45000

Antonieta \$ 39000

Nieto Senetiner Brut Nature \$ 23900

Progenie 2 \$ 21900

Copa de Vino de la Casa \$ 5500

Copa de Vino

Terruño Fabre Montmayou \$ 8500

Copa de Espumante \$ 4900



safari