



CARTA MENU

ENTRADAS

PROVOLONE 900 \$ 220

Queso provolone fundido a la plancha con cebolla y morrón rojo asado, orégano y tomates compotados.

DEGUSTACION DE EMPANADAS \$ 130

Dos estilos de empanadas.
- Criolla cortada a cuchillo
- Pollo al curry

PRINCIPALES

BIFE DE CHORIZO \$ 480

Grillado con salsa de pimienta, acompañado de papas y mix de verdes.

MILANESA NOVECENTO NAPOLITANA \$ 340

Milanesa de Entrecot con jamón, queso, salsa de tomates acompañada con mix de verdes y papas fritas.

MILANESA NOVECENTO A CABALLO \$ 320

Milanesa de Entrecot acompañadas con mix de verdes, papas fritas y huevos fritos.

MILANESA NOVECENTO \$ 305

Milanesa de Entrecot acompañadas con mix de verdes y papas fritas.

QUESADILLAS DE POLLO \$ 290

Tortillas mexicanas rellenas de queso fundido y pollo, servida con crema ácida, guacamole y "Pico de Gallo".

SORRENTINOS DE BERENJENAS \$ 270

Hechos en casa, rellenos de berenjenas ahumadas y queso. Con tomates a la plancha, zanahorias baby, chips de ajo y rúcula fresca.

CHOP SUEY ESTILO JAPONES \$ 240

Salteado de vegetales, con arroz estilo japonés, sésamo, jengibre y salsa de soja

CON POLLO \$ 275

CON CARNE \$ 290

CON LANGOSTINOS \$ 330

CAESAR CHICKEN SALAD \$ 240

Pechugas de pollo al grill sobre mix de lechugas, queso parmesano, aderezo Caesar, croutones de pan de campo.

Sin pollo \$ 180

POLLO GUACAMOLE \$ 240

Trocitos de pollo cocidos en demi glace, mix de verdes, tomates cherry, cebolla morada, maíz y cilantro.

Servicio de mesa no incluido.

Cubierto \$ 40

CHEF EJECUTIVO: AGUSTIN GIL

COCINAMOS CON PRODUCTOS DE ESTACIÓN Y APOYAMOS A NUESTROS PRODUCTORES LOCALES

C A B I L D O

MIAMI • MÉXICO D.F. • BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MONTEVIDEO • PUNTA DEL ESTE • PARAGUAY