

## ENTRADAS

**Carpaccio de res** \$ 159

Ceniza de cebolla, queso Parmesano, arúgula y tapenade.

**Carpaccio de pulpo** \$ 179

Pimientos y puré de aguacate

**Carpaccio de salmón** \$ 159

Reducción de balsámico, alcaparras y aceitunas

**Tostaditas de atún fresco** 3 PIEZAS \$ 110

Costra de morita y jamaica con relish de pepino

**Espárragos Tilcara** \$ 125

Con salsa 4 quesos y ensaladita de arúgula

**Alcachofas a la parrilla** \$ 150

Con dip de queso y cebollín

**Lengua a la vinagreta** \$ 155

Con encurtidos de la casa

**Cecina y guacamole** \$ 240

Con salsa verde

**Taquitos tatemados** 4 PIEZAS \$ 110

De marlín al chipotle con salpicón del col y salsa ahumada

**Tuétanos y chicharrones de Rib eye** \$ 220

Con tortillas de comal, salsa morita y aguacate

## PICADAS DE LA PARRILLA

**Verduras parrilladas** \$ 90

Con aceite de oliva Arbequina

**Berenjenas rostizadas** 2 PIEZAS \$ 85

Ensalada de arúgula, tomate cherry, puré de berenjena, pan a la parrilla

**Chorizo argentino** \$ 135

Tomate y cebolla caramelizada

**Chorizo rojo y queso doble crema** \$ 125

**Mollejas al verdeo** \$ 145

**Queso Provoleta** \$ 145

Con tomate, pimientos marinados y orégano

## LAS EMPANADAS

**De carne picada**

**De queso**

**Humita**

Elote-pimiento y aceituna

**Espinacas** \$ 45

PIEZA

**Choclo**

Elote con queso

**Capresse Horneada**

Elote con queso

**LOS TACOS**

**El tarzán** \$ 59

Filete, chorizo rojo y chicharrón

**Palermo** 3 PIEZAS \$ 190

De filete con tuétano

**Boedo** \$ 69

De cachete de res (natural o chicharrón), con puré de aguacate

**Mar de plata** \$ 65

De camarón al chipotle, frijol negro, cebolla morada y cilantro

**Volcán Jujuy** \$ 69

Carne de res, chorizo rojo y queso

## SOPAS

**Jugo de carne** \$ 125

**Consomé de pollo y verduras** \$ 75

Con pechuga desmenuzada, verduras y el sabor de nuestra cocina.

**Sopa de cebolla** \$ 95

Con pan rústico y queso maduro.

## ENSALADAS

**Ensalada Bariloche** \$ 85

Jitomate bola, chile serrano, salsas negras y parmesano

**Ensalada César** \$ 110

**Ensalada César con pollo** \$ 130

**Ensalada Tucumana** \$ 125

Mezcla de espinacas baby, lechuga, pera rostizada, gorgonzola, nuez, apio y palmito

**Ensalada Patagonia** \$ 125

Arúgula, chips de ajo macho, láminas de parmesano, cherrys, pollo a la parrilla y aceite de oliva Arbequina

**Ensalada Sencishita** \$ 145

Espinacas, jamón serrano, espárragos y queso Parmesano con vinagreta balsámica

## PASTAS

Hechas por nosotros

**TALLARÍN VERDE O TALLARÍN CLÁSICO**

**Bolognesa** \$ 149

**Pesto** \$ 125

**4 quesos** \$ 139

**Mantequilla** \$ 110

**Tuco** \$ 125

**Ravioles** \$ 110

Con salsa de queso maduro

**Lasagna Davino** \$ 130

Nuestra receta con salsa bolognesa

**Rollo de verduras** \$ 185

Rollo de pasta relleno de espinacas, queso ricota y parmesano

## GUARNICIONES

**Guacamole casero** \$ 39

**Mezcla de la parrilla** \$ 39

Cebollitas y papa cambray

**Papa soldati** \$ 39

Papa cocida, huevo duro, perejíl, vinagreta y cebolla morada

**Papa al horno** \$ 65

**Papas a la francesa** \$ 39

## PIZZAS

**Pepperoni** \$ 139

**Jamón Serrano con manzana** \$ 189

## PARA LOS PIBES

Todos incluyen papas a la francesa, refresco, limonada o naranjada y helado.

**Nuggets de pollo** \$ 135

**Tacos pibes (3 PIEZAS)** \$ 135

## LA PARRILLA DE DAVINO

**ANGUS**

**Arrachera 400g** \$ 345

**Bife de chorizo 400g** \$ 535

ANGUS MEAT CERTIFIED

**Cowboy 450g** \$ 495

**Churrasco 400g** \$ 410

**Entraña 400g** \$ 450

ANGUS MEAT CERTIFIED

**Ojo de bife 400g** \$ 550

ANGUS MEAT CERTIFIED

**Ojo de bife 350g** \$ 395

NACIONAL

**Vacío 400g** \$ 395

ANGUS MEAT CERTIFIED

**Asado de tira 500g** \$ 395

ANGUS MEAT CERTIFIED

**Filete de res 250g** \$ 265

**Prime parrilla 700g** \$ 975

ANGUS MEAT CERTIFIED

**Prime al horno 100g** \$ 140

ANGUS MEAT CERTIFIED

**CERDO**

**Lomito a la sal** \$ 245

## LA PARRILLA DE DAVINO CONTINUACIÓN

**AVE**

**Pechuga con chimi** \$ 135

**DEL MAR**

A la talla, pesto o natural

**Filete de atún** \$ 210

**Filete de salmón** \$ 245

**Pulpo a la parrilla** \$ 245

## ESPACIALIDADES DEL CHÉ

**Rotolo de pollo** \$ 225

Medallones rellenos de mozzarella, jamón, espinacas y tocino, salsa de pimiento rojo rostizado y ensalada de la casa

**Lechón 250g** \$ 320

Confitado con puré de frijol negro y encurtidos

**Milanesa de ternera a la napolitana** \$ 280

**Costilla de res cargada 100g** \$ 60

Con papitas al limón y salsa verde cruda

**Atún morocha** \$ 245

Con costra de jamaica y chile morita, puré de vegetales rostizados y arroz criooosho

**Pesca del día** \$ 290

Con risotto de alcachofa

## POSTRES

**Ate de membrillo con queso maduro** \$ 65

**Empanada de nutella** \$ 55

**Trio de alfajores** \$ 70

Con dulce de leche y nuez, con puré de naranja y coco, con crema de avellanas y cacahuate

**Merengue** \$ 95

Con crema batida de limoncello y frutos rojos

**Campechanitas** \$ 80

Con queso crema y ate de membrillo

**Crepas** \$ 90

Con dulce de leche

**Pastel de queso** \$ 80

**Helado de la casa** \$ 65

**Pianono de dulce de leche** \$ 70

Con merengue italiano

**Pastel de chocolate** \$ 90

**Strudell** \$ 95

**Pay de limón** \$ 80

## CERVEZA

Corona	\$34
Victoria	\$34
Corona Light	\$34
Pacífico	\$34
Modelo Especial	\$38
Negra Modelo	\$38
Corona Cero	\$39
Michelob Ultra Light	\$38
Stella Artois	\$66
Alhóndiga Calzada	\$58
Cerro Gordo	
Mijito Clara y Ambar	\$58

## SIN ALCOHOL

Piñada	\$65
Fresada	\$65
Perrier 330 ml	\$40
Agua de Piedra	\$59
Té Varios	\$32
Limonada	\$39
Naranjada	\$39
Jarra Limonda	\$90
Jarra Naranjada	\$90
Sangría s/alcohol	\$135

## REFRESCOS

Coca Cola	\$39
Coca Cola Light	\$39
Coca Cola S/azucar	\$39
Sprite	\$39
Sprite Cero	\$39
Fanta	\$39
Manzanita	\$39
Mundet	\$39
Agua Santa	\$39
María	\$39
Agua Quina	\$39

## CAFÉ

Café Espresso	\$40
Café Espresso Doble	\$49
Café Americano	\$39
Café Irlandés	\$170
Capuccino	\$45
Frapuccino	\$45
Carajillo	\$120

## COCTELERÍA

Blody Merry	\$85
Piña Colada	\$85
Margarita	\$120
Sangría	\$135
Clericot Tinto	\$95
Clericot Rosado	\$95
Clericot Blanco	\$95
Cosmopolitan	\$80
Martini Dulce	\$85
Martini Seco	\$85
Bendito Dios	\$140
Mezcal, Jugo De Piña	
Alfonso XIII	\$120

## GIN TONIC

Bull Dog	\$110
Trozos de frutos rojos	
Hendrick's	\$140
Lámina de pepino ramita de romero	
The London N * 1	\$140
Jengibre y Lemon grass	
Bombay	\$110
Cítricos y cardamomo	
Beefeater	\$110
Pimienta negra, twist de naranja	
Gin Madre	\$110
Aceituna, limón amarillo, ramita de romero	
Tanqueray	\$110
Rodaja de toronja bitters de naranja	
Monkey 47	\$110
Romero, tomillo, albahaca	

## PREMIUM

Centinela 3 Años Añejo	2 Oz	Botella
	\$450	\$3,900
Hennessy XO	\$620	\$6,100
Etiqueta Azul	\$590	\$6,300
Martell Xo	\$640	\$6,300
Macallan 18	\$720	
Reserva de la Familia Añejo	\$310	\$3,100
Reserva de la Familia Reposado	\$210	\$2,200
Maestro Dobel 50	\$405	\$4,900

## TEQUILA

3 Oz	Botella	
7 Leguas Añejo	\$190	\$1,550
7 Leguas Blanco	\$130	\$1,420
7 Leguas Rep.	\$145	\$1,525
Centinela Añejo	\$180	\$1,320
Centinela Blanco	\$140	\$990
Centinela Rep.	\$140	\$990
Cuervo 1800 Añejo	\$170	\$1,320
Cuervo 1800 Añejo Cristalino	\$190	\$1,410
Cuervo 1800 Blanco	\$125	\$990
Cuervo 1800 Reposado	\$145	\$1,100
Cuervo 1800 Verdano	\$145	\$1,100
Don Julio 70	\$210	\$1,600
Don Julio Añejo	\$230	\$1,800
Don Julio Blanco	\$145	\$1,150
Don Julio Reposado	\$170	\$1,320
Gran Centenario Añejo	\$165	\$1,150
Gran Centenario Plata	\$110	\$850
Gran Centenario Reposado	\$105	\$890
Herradura Antiquo Reposado	\$120	\$1,050
Herradura Añejo	\$205	\$1,625
Herradura Blanco	\$155	\$1,200
Herradura Plata	\$155	\$1,350
Herradura Reposado	\$160	\$1,550
Herradura Selección Suprema	\$765	\$5,900
Herradura Ultra Añejo	\$250	\$1,900
Maestro Tequilero Añejo	\$205	\$1,590
Maestro Tequilero Blanco	\$150	\$1,100
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$179	\$1,300
Maestro Tequilero Reposado	\$170	\$1,300
Reserva de la Familia Platino	\$210	\$1,690
Tradicional Cristalino	\$165	\$1,300
Tradicional Plata	\$115	\$990
Tradicional Reposado	\$110	\$990

## MEZCAL

3 Oz	Botella	
400 Conejos Espadín	\$170	\$1,083
400 Conejos Joven	\$145	\$990
Creylene Tobalá	\$375	
Creylene	\$200	\$1,511
Alipús San Miguel	\$195	\$1,500
Alipús San Juan Joven	\$150	\$1,319

## WISKY

Buchanans 12	\$190	\$1,500
Buchanans 18	\$400	\$2,900
Buchanans Master	\$260	\$1,950
Chivas 12	\$210	\$1,550
Chivas 18	\$410	\$2,900
Johanny Walker Double Black	\$255	\$1,900
Johanny Walker Negra	\$205	\$1,500
Johanny Walker Roja	\$125	\$760
Johanny Walker Verde	\$360	\$2,900
Glenfiddich 12	\$225	\$1,700
J&B	\$99	\$680
Jack Daniels	\$145	\$990
Old Parr 12	\$190	\$1,550
Macallan 12	\$320	\$2,500
Black Bush	\$190	\$1,500
Absolut Azul	\$115	\$900
Absolut Citron	\$115	\$950
Absolut Mandarin	\$115	\$950
Absolut Pera	\$115	\$950
Grey Goose	\$190	\$1,400
Smirnoff	\$110	\$950
Stolichnaya	\$135	\$990
Wyborowa	\$130	\$900

## GINEBRA

Beefeater	\$175	\$1,215
Bombay Sapphire	\$190	\$1,432
Bulldog	\$190	\$1,390
Hendricks	\$220	\$1,705
The London No. 1	\$230	\$1,800

## COGNAC

Hennessy VSOP	\$270	\$1,990
Martell VSOP	\$240	\$1,700

## RON

3 Oz	Botella	
Appleton Blanco	\$95	\$950
Appleton Estate	\$120	\$990
Appleton Special	\$105	\$970
Bacardi 8 Años	\$195	\$1,450
Bacardi Añejo	\$105	\$990
Bacardi Blanco	\$90	\$850
Bacardi Oak Heart	\$115	\$1,200
Bacardi Solera	\$115	\$1,200
Capitan Morgan	\$90	\$700
Flor De Caña 18 Años	\$240	\$1,900
Flor De Caña 7 Años	\$140	\$1,100
Havana Club Añejo 7 Años	\$155	\$1,150
Malibu	\$99	\$810
Matusalem Clásico	\$110	\$790
Matusalem Gran Reserva	\$125	\$1,215
Matusalem Platino	\$100	\$810
Zacapa 23 Años	\$240	\$1,990
Azteca De Oro	\$105	\$750
Don Pedro	\$90	\$700
Byass	\$105	\$615
Fundador	\$105	\$560
Gran Duque De Alba	\$255	\$1,100
Terry	\$115	\$800
Torres 10	\$125	\$850
Torres 15	\$140	\$950
Torres 20	\$225	\$1,100
Torres 5	\$115	\$700
Cardenal De Mendoza	\$140	\$1,250
Carlos I	\$195	\$1,200

## LICOR

3 Oz	Botella	
Amaretto Disaronno	\$135	\$990
Amargo de Angostura Vallet	\$110	\$490
Amaro Averna	\$120	\$750
Amarula	\$120	\$720
Anís Las Cadenas	\$115	\$1,085
Aperol	\$115	\$1,045
Averna	\$95	\$800
Baileys	\$120	\$810
Campari	\$105	\$815
Chartreuse Amarillo	\$260	\$1,600
Chartreuse Verde	\$260	\$1,600
Chinchón Campechano	\$110	\$880
Chinchón Dulce	\$110	\$880
Chinchón Seco	\$115	\$912
Cinzano Extra Dry	\$120	\$680
Cinzano Rosso	\$120	\$680
Cointreau	\$175	\$1,390
Controy	\$95	\$920
Drambuie	\$150	\$1,150
Dubonnet	\$105	\$620
Fernet Branca	\$135	\$990
Frangelico	\$115	\$855
Grand Marnier	\$160	\$990
Grappa Piave	\$120	\$720
Jagermeister	\$120	\$861
Kahlua	\$95	\$650
Lic Licor 43 C	\$130	\$1,100
Lic Licor 43	\$135	\$1,150
Orochata C		
Liquore de Limone	\$120	\$710
Menta	\$95	
Midori	\$115	\$855
Zoco	\$115	\$700
Pacharán		
Oporto Ferreira	\$120	\$880
Strega	\$190	\$1,200
Tio Pepe	\$115	\$755
Vacarri Nero	\$120	\$915
Vacarri Sambuca	\$120	\$915

LA PARRILLA DE  
**DAVINO**

**BUENOS  
PLATOS**

**BUENOS  
VINOS**

**BUENOS  
AIRES**