

Un menú para toda la familia

Pastas artesanales y Salsas

páginas 2, 3, 4, 5 y 6

Pescados Frescos y Mariscos

páginas 7, 8 y 9

Pollitos Deshuesados

página 10

Brochettes, Empanadas y Sandwiches

página 11

Pizzas y Calzonis

páginas 12, 13 y 14

Hamburguesas

página 15

Carnes

páginas 16 y 17

Entradas y Guarniciones

página 18

Postres y Cafetería

páginas 19 y 20

Las Bebidas

páginas 21, 22 y 23

Quilmes
120 AÑOS

Pastas Artesanales

Salsas Clásicas: Tomate, Rosa, Bolognesa, Putanesca, Olivia, Alfredo, Alfredo con hierbas, Italiana, Italiana a la crema, Mickey, Manteca y Azafrán y Brocoli
Salsas Especiales: Francesa, Cuatro Quesos, Roquefort, Champignon, Pesto y Scarparo
Mediterraneas: Salmón Ahumado y eneldo, Marinera y Gambas

Puede ver la descripción de las salsas en la página 4 y 5

Pastas frescas no rellenas

	Con salsas Clásicas	Con salsas Especiales	Con salsas Mediterraneas
1100) TAGLIATELLE Exquisitos tallarines anchos cuya textura y corte hacen una pasta especial para comerla al dente. Combina con cualquier salsa, en especial las más elaboradas. La porción tiene 250 gramos	16000	17000	23000
1101) ÑOQUIS DE PAPA La combinación justa de la papa con la harina, realzando el sabor de la papa. Combina con cualquier salsa. La porción tiene 300 gramos	16000	17000	23000
1107) ÑOQUIS DE CALABAZA La calabaza debidamente procesada en combinación con la harina, realzando el sabor de la calabaza.. Combina con cualquier salsa. La porción tiene 300 gramos	17000	19000	26000
1113) TAGLIATELLE VERDES DE ESPINACA La masa del Tagliatelle combinada con la espinaca fresca. Para acompañar con su salsa preferida	15500	18000	23000

Pastas frescas rellenas

1102) ÑOQUIS DE PAPA RELLENOS Ñoquis rellenos con Queso Port Salut. Es la novedad en las costas argentinas. Ideal para acompañar con salsas gratinadas o de textura más liviana. La porción tiene 300 gramos	22000	24000	25000
1108) ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS Ñoquis de calabaza rellenos con queso importado de finas hierbas. Ideal para acompañar con salsas gratinadas o de textura más liviana. La porción tiene 300 gramos	22000	24000	27000
1103) SORRENTINOS MACOLA CLASICOS Una combinación de quesos, jamón cocido y especias frescas hacen de este producto un logro de nuestro chef. Los aromas de las especias frescas, debidamente combinadas, hacen de éste un producto único. Ideal para combinar con cualquier salsa, en especial las gratinadas. Si se quiere rescatar el aroma de su relleno recomendamos la salsa más suave. Porción: 300 gr.	22000	23000	26000

Nuevas pastas

1126) RAVIOLES DE ESPINACA Y SALMÓN Exquisita combinación de espinaca y salmón ahumado, acompañados con sabrosa salsa a base de oliva, tomate cherry y albahaca fresca.	32000
--	-------



Pastas Artesanales

Salsas Clásicas: Tomate, Rosa, Bolognesa, Putanesca, Olivia, Alfredo, Alfredo con hierbas, Italiana, Italiana a la crema, Mickey, Manteca y Azafrán y Brocoli
Salsas Especiales: Francesa, Cuatro Quesos, Roquefort, Champignon, Pesto y Scarparo
Mediterraneas: Salmón Ahumado y eneldo, Marinera y Gambas

Puede ver la descripción de las salsas en la página 4 y 5

	Con salsas Clásicas	Con salsas Especiales	Con salsas Mediterraneas
1105) RAVIOLES DE CALABAZA Un clásico del momento. El proceso de la calabaza, combinada con varios quesos y el toque de especias frescas, hacen de este producto un logro de nuestro chef. Recomendamos combinarlos con salsas suaves para apreciar el sabor de su relleno. Porción: 300 gr.	21000	22000	25000
1106) RAVIOLES DE ESPINACA La textura de la masa color verde es dada por la albahaca fresca. El relleno con espinaca fresca procesada, combinada con tres hierbas frescas y varios quesos, hacen de este producto un logro del chef. Recomendamos combinar con una salsa suave. Porción: 300 gr.	19000	22000	25000
1110) TORTELINIS MACOLA Un producto donde el secreto es el máximo relleno con el mínimo de pasta. Originario de Bolonia. Es la combinación de carnes magras de cerdo, vacuna y pechuga de pollo, con fiambres importados en el cual entra el jamón crudo de Parma. Combina con cualquier salsa.	18000	19000	24000
1111) CAPELLETTI MARIA El objetivo es también el máximo relleno con el mínimo de pasta. Su relleno es a base de mozzarella y Queso Port Salut combinados con hierbas frescas. Ideal para combinar con salsa de salmón ahumado y eneldo. La porción es de 300 gramos.	17000	20000	24000
1115) RAVIOLES NEGROS DE CENTOLLA La tinta de calamar con el relleno de la auténtica carne de centolla. Producto exclusivo para el deleite de los que gustan de los mariscos y pescados. Acompáñelos con su salsa preferida	39600	46200	52800
1117) RAVIOLES DE RICOTA CON HIERBAS FRESCAS Excelente combinación de ricota y nuez con todas las hierbas frescas que perfuman el queso, dándole un sabor diferente al raviol. Para combinar con su salsa preferida	18000	20000	25000
1118) TORTELONIS (MUZZARELLA Y MORTADELA ITALIANA) Exquisita combinación de Tortelonis (masa muy fina con forma de empanaditas) donde la mozzarella y la mortadela italiana, junto con la albahaca fresca, hacen un producto exclusivo de origen italiano.	16000	20000	25000
1098) Malfatti de espinaca (rellenos con queso azul) Exquisita pasta de origen italiano a base de espinaca rellena con queso azul acompañada con salsa de crema y tomate cherry.		20000	

Pastas Artesanales

Salsas Clásicas: Tomate, Rosa, Bolognesa, Putanesca, Olivia, Alfredo, Alfredo con hierbas, Italiana, Italiana a la crema, Mickey, Manteca y Azafrán y Brocoli
Salsas Especiales: Francesa, Cuatro Quesos, Roquefort, Champignon, Pesto y Scarparo
Mediterraneas: Salmón Ahumado y eneldo, Marinera y Gambas

Puede ver la descripción de las salsas en la página 5 y 6

	Con salsas Clásicas	Con salsas Especiales	Con salsas Mediterraneas
1120) RAVIOLES DE POLLO CON HONGOS SECOS Exquisita combinación de pollo con hongos secos de Pino del Bosque . Recomendamos combinarlos con salsas suaves para apreciar el sabor de su relleno. Porción: 300 gr.	19000	21000	25000
1122) RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN AHUMADO La tinta de calamar con el relleno de salmón ahumado importado, nos presenta un producto exclusivo, el deleite de los que gustan de los pescados.	32000	35000	39000

1140) CANELONES

LOMITO Y PANCETA AHUMADA Y MUZZARELA

La masa muy fina y su relleno compuesto de lomito y panceta ahumada, pollo, muzzarella, echalote, calabaza y otros. Se cubre con salsa blanca y tomate.

18000

1141) CANELONES DE POLLO, VERDURA Y JAMÓN

La masa muy fina y su relleno compuesto de ciboulette, espinaca, pollo jamón, apio; hace de este producto una muy buena combinación. Se cubre con salsa blanca y tomate.

18000

Menú Infantil

501) ÑOQUIS Incluye gaseosa, agua mineral o aguas saborizadas .Con salsa a elegir: Tomate, Mickey o Crema. 8000

356) MILANESITAS DE PECETO Incluye gaseosa, agua mineral o aguas saborizadas. Con guarnición de papas fritas o puré. 8000

358) PATYNITOS Patitas de pollo rebozadas. Incluye gaseosa, agua mineral o aguas saborizadas. Con guarnición de papas fritas o puré. 8000



Las Salsas

Clásicas

LA DE TOMATES MACOLA

Elaborada con productos frescos. Entran en su combinación más de 5 hierbas naturales frescas.

Es la salsa base natural para cualquier pasta. Aseguramos por su frescura, elaboración y tratamiento que no le producirá acidez.

Sale con queso parmesano a pedido del cliente

LA ROSA MACOLA

Elaborada con el casamiento de la salsa de tomates con crema de leche fresca. El toque de alcaparras le da un sabor especial.

Sale con queso parmesano a pedido del cliente

LA AUTENTICA SALSA BOLOGNESA MACOLA

Es la combinación perfecta en partes iguales de carne vacuna y de cerdo magra. Combinadas con especias naturales y vegetales frescos. Receta original de Bologna (Italia). Su proceso de elaboración es de más de 3 horas para lograr que los perfumes se intercambien incomparablemente. Su mantenimiento y proceso, debido a la tecnología disponible, da como resultado una fresca salsa con todos sus perfumes, sin que provoque acidez, debido a la alta calidad de sus componentes. Sale con queso parmesano

LA PUTANESCA

Las anchoas, combinadas con las ñoras (pimientos secos españoles) y la pimienta de cayena combinadas con tomates y hierbas frescas. Para los que disfrutan de las salsas picantes y fuertes

OLIVIA

Aceite de oliva extra virgen, con hojas de salvia crocantes fritas. Abundante queso parmesano Ideal para pastas rellanas

ALFREDO

Un favorito italiano. La combinación de manteca con crema fresca, abundante queso parmesano rallado fresco y toque de pimienta negra y albahaca fresca

ALFREDO CON HIERBAS FRESCAS

La misma salsa italiana agregando sabiamente en sus proporciones hierbas frescas, estragón, tomillo ciboulette, salvia, perejil, romero y albahaca con toque de pimienta negra. Ideal para pastas rellenas

LA ITALIANA

Para los light. Vegetales naturales aromáticos salteados brevemente con aceite de oliva extra virgen español. En dados chicos, apio, zanahoria, puerro, echalote, cebolla de verdeo, al natural y arriba de su pasta preferida. Espolvoreada con perejil fresco. Ideal para los ravioles de avellana y roquefort

LA ITALIANA A LA CREMA

Los mismos vegetales anteriores, pero agregando crema fresca y salsa blanca liviana para gratinar su pasta preferida con parmesano rallado

MICKEY

Sólo manteca para mezclar con la pasta. Con queso parmesano rallado. La pasta puede ser servida con trozos de manteca o ya la manteca derretida incorporada. Solicitarla.

LA DE MANTECA Y AZAFRAN

El azafrán en hebras español, combinada con el perfume de la manteca y los buenos perfumes de un buen vino blanco seco evaporado, hacen una salsa liviana ideal para pastas rellenas

LA DE BROCOLI

Exquisita novedad. Elaborada con brócoli, panceta ahumada, aceite de oliva, ajo y echalote

Las Salsas

Especiales

LA FRANCESA MACOLA

El blanco de ave y la salsa de tomates con la combinación de champignon, jamón, crema y queso provolone rallado. La salsa ideal para degustar una pasta gratinada. Sale con queso parmesano

LA CUATRO QUESOS MACOLA

La combinación de 4 quesos (roquefort azul, fontina, gruyere y provolone), con el toque de crema, pimienta negra recién molida y toque de nuez moscada.

LA DE ROQUEFORT

El roquefort azul francés combinado con la crema hace las delicias de los fanáticos del queso azul

LA DE CHAMPIGNON MACOLA

Una salsa de champignon exclusiva. El champignon natural fresco procesado por Macola es la base de esta salsa. Hierbas frescas, mostaza, curry, combinados con la salsa de tomates Macola hacen un clásico. Gratinada a gusto.

EL PESTO MACOLA

El aceite de oliva español, la albahaca fresca y las nueces y un toque de provolone fresco rallado hacen una excelente combinación. Un clásico

LA SCARPARO

Un clásico que combina el pesto con la salsa de tomates Macola con el agregado de crema fresca en sabia combinación

Las Mediterraneas

LA DE SALMON AHUMADO Y ENELDO

El salmón ahumado importado con la crema y el eneldo hace las delicias de las pastas rellenas
Ideal para acompañar el Tortelini Macola

LA MARINERA

Exquisita salsa elaborada con langostinos y camarones combinadas con especias frescas, salsa de tomates y crema

LA DE GAMBAS

Exquisita salsa de langostinos pelados

IMPORTANTE: MACOLA NO VENDE POR SEPARADO SUS PRODUCTOS. SON ELABORADOS EXCLUSIVAMENTE PARA CONSUMIR EN SU SALON DE VENTAS O ENVIAR A DOMICILIO.



Pescados frescos y Mariscos

Trucha Arco Iris

938) TRUCHA AL ESTILO DE NAVARRA

Trucha Arco Iris con exclusiva salsa de la región vasca a base de ajos cortados en finas láminas, combinada con vinagre de sidra francesa. Sale con guarnición de espinaca, brocoli y crema.

23000

940) TRUCHA CON ALMENDRAS

Trucha Arco Iris acompañada con salsa a base de almendras fileteadas y tostadas en manteca clarificada. Sale con guarnición de espinaca, brocoli y crema.

23000

Abadejos

171) ABADEJO LIGHT Exquisito filete de abadejo al horno con rodajas de tomates, toque de cebolla, limón y hierbas frescas. Para el que hace dieta

26000

172) ABADEJO SORAYA Exquisita combinación del abadejo con leve toque de roquefort gratinado en salsa de tomates frescos, gratinado al horno con provolone rallado

26000

173) ABADEJO SALSA VERDE Filete de abadejo muy suave con el toque de cebolla de verdeo. Muy liviano

26000

175) ABADEJO A LA MOSTAZA Filete de abadejo con exquisita salsa a la mostaza c/alcaparras. Sale con fritas

26000

178) LOMITO DE ABADEJO MEDITERRANEO Lomo de abadejo con crema de mostaza, echalotes, ciboulette y langostinos y camarones en salsa del Chef.

29000

151) LOMITO DE ABADEJO MAITE Lomo de abadejo con colchón de Ratatouille con salsa a la mostaza Dijón y hongos secos del bosque. Sale con guarnición de Papas Maite (papas mil hojas a la crema)

29000

Pescados Frescos y Mariscos

Salmon Rosado Chileno

918) FILET DE SALMÓN ROSADO CHILENO C/ SALSA LIGHT	34000
Filet de salmón rosado baby Chileno a la parrilla con limón. Verduras en Juliana y guarnición de papas.	
919) FILET DE SALMÓN ROSADO CHILENO C/ SALSA CREMA DE PUERROS	34000
Filet de salmón rosado baby Chileno a la parrilla con salsa de crema de puerros y alcaparras	

Mariscos fritos y en salsa

150) MAC' RABA Rabas fritas.	24000
890) MAC' RABA DOBLE 2 porciones de rabas fritas.	38000
153) ABRIGADOS Langostinos a la milanesa.	18000
152) MAC' GAMBAS AL AJILLO Langostinos pelados con exclusiva salsa del chef	18000
889) MIX DE MARISCOS Y PESCADOS FRESCOS 500 GRAMOS DE CALAMARETES, RABAS, LANGOSTINOS Y ABADJO.	34000

Pescados frescos y Mariscos

Especialidades en Mariscos

156) PLATENSE	Paella de calamares y camarones (comen dos)	44000
148) TREN VALENCIA	Paella de mariscos. Excelente paella (comen tres). Contiene: pulpo, vieiras, mejillones pelados, almejas peladas, berberechos, camarones, calamares, calamaretes y langostinos con cáscara	55000
149) PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA	El auténtico pulpo español preparado con aceite de oliva español y pimentón español dulce y picante. Sale con rodajas de papa hervidas con aceite de oliva y pimentón. 350 gr. neto de pulpo	60000
157) CAZUELA DE PULPO	El pulpo español con salsa de tomates y una combinación de pimentón y azafrán en hebras español con toque de pimienta cayena Picantito y sabroso a este plato. 350 gr. neto de pulpo	60000
158) CAZUELA DE MARISCOS	Calamar, pulpo, almejas, mejillones, calamaretes, langostinos, camarones y vieiras en deliciosa salsa hecha con productos frescos y el auténtico azafrán español. Es para dos personas	55000
0154) CALAMARETES A LA LIONESA AL ESTILO MACOLA	Chipirones (calamaretes chicos, se procesan y se utiliza su carne) totalmente limpios hechos a la plancha, con salsa exclusiva.	28000
0159) BACALAO A LA VIZCAINA (para 2 personas)	El original Bacalao Noruego preparado artesanalmente. Para dos personas.	66000

Pescados Frescos a la Parrilla

931) ABADEJO AL LIMON	Salé con calabaza hervida y un toque de aceite de oliva.	19000
933) SALMON ROSADO AL LIMON	Salé con calabaza hervida y un toque de aceite de oliva.	34000

Pollitos

Pollitos deshuesados

580) POLLITO CLASSIC	Pechuga o muslo a la parrilla con papas fritas y/o ensalada caprese	16000
581) POLLITO CHEFF	Pollito deshuesado. Pechuga o muslo con salsa de champignons	18000
582) POLLITO MACOLA	Pollito c/panceta ahumada, aros de cebolla, lechuga, tomate y huevo a la plancha	18000
583) RED 14 PLUS	Pechuga o muslo deshuesado, queso, lechuga, tomate, jamón cocido y huevo	20000
584) GREEN DOBLE CERO	Pechuga o muslo deshuesado con champignons, cebolla de verdeo, jamón cocido, crema, toque de pimienta negra en grano, con salsa quemada al cognac y jerez	22000
590) POLLITO DON HELIOS	Pollito deshuesado y papas fritas. Con exclusiva salsa a la vasca (ajos macerados, echalotes, morrones pelados asados en combinación con salsa de tomates frescos y especias combinadas)	20000

Especialidades

591) POLLITO SILVINA	Pechuga o muslo deshuesado a la parrilla con salsa de crema de puerros y alcaparras en exclusiva salsa con papas	19000
592) POLLITO MOSTAZA MERLO	Pechuga o muslo deshuesado a la crema de mostaza con alcaparras en combinación con papas	20000
593) PECHUGITA SILVANA	Pechugitas de pollo con puerros, zanahoria, champiñones, almendras, zuquini, sale con	20000
594) POLLITO MEDITERRANEO DON JOSE	Pechuga o muslo deshuesado con crema de mostaza, cebolla, langostinos y camarones en salsa del Chef. Un plato exquisito de alto nivel	27000
595) POLLITO MAITE	Pechuga o muslo deshuesado con colchón de Ratatouille con salsa a la mostaza Dijón y hongos secos del bosque. Sale con guarnición de Papas Maite (papas mil hojas a la crema)	21000
0597) POLLITO TROPICAL	Pechuga o muslo deshuesado con salsa de frutas tropicales (kiwi, frutillas, ananá, uvas, peras y manzana) combinada con jengibre, hierbas frescas y echalotte.	20000

Brochettes

610) EL TRABUCO	Dos brochettes mixtos (de lomo o de pollo) a la parrilla con panceta, ciruela negra, cebolla, morrón fresco pelado y asado y tomate. Con ensalada caprese o papas fritas	26000
611) VASQUITO	Dos brochettes mixtos a la vasca con papas fritas. Salsa a la vasca: ajos macerados, echalotes, morrones pelados asados con con salsa de tomates frescos y especias combinadas	26000

Empanadas

110) MACCHACHA	De carne. Carnes magras seleccionadas, exclusiva preparación	2500
111) MACISIDORO	De jamón y muzzarella	2500
112) MACCHOCLYS	Súper exclusiva de humita	2500
113) MACTUNA	Súper exclusiva de atún	2500
114) MACCEBITA	Súper exclusiva de muzzarella y cebolla	2500
126) MACTROPICAL	Ananá, jamón y queso	2500
142) MACVERDURA	Empanada de verdura. Espinaca y acelga	2500
143) MACPOLLO	Empanada de pollo con exquisita preparación	2500
144) TOLO GALLEGO	Empanada gallega para dos personas	11000

Sandwiches

Miga y Tostados

(100) MONTOYA	Triple de jamón y queso	10000
(101) EL MENCHO	Triple de jamón cocido, queso y tomate	10000

Pebetes

(120) BATMAN	Jamón cocido y queso	8000
(121) WEMBLEY	Jamón crudo y queso	8000
(122) TOP GUN	Jamón cocido, queso, tomate, lechuga	8000
(123) THE CHAMPION	Jamón crudo, queso, tomate y lechuga	8000



Pizzas

Las Tradicionales

	Grande 8 porciones	Mediana 6 porciones	Pizzeta Individual
60) - 660) - 80) MUZZA MUZZA (Muzarella) Salsa de tomate, muzzarella, aceitunas, orégano, toque de aceite de oliva	22000	21900	15000
57) - 657) - 103) MANE Salsa de tomate, muzzarella, aceitunas, orégano. Cubierta con rodajas de tomate y toque de aceite de oliva	24000	23900	16000
65) - 665) - 109) CALABRIA (Calabresa) Salsa de tomates muzzarella, morrón, aceitunas, orégano, longanizas en rodajas, toque de aceite de oliva	26000	25900	14000
67) - 667) - 82) BOEDO (Jamón) Pizza de jamón, salsa de tomates, muzzarella, aceitunas, orégano, toque de aceite de oliva	25000	24900	15000
68) - 668) - 117) BANDA ROJA (Jamón y morrones) Jamón, morrones, salsa de tomates, muzzarella, aceitunas, orégano, toque de aceite de oliva	26000	25900	16000
69) - 669) - 83) BLUE CHEESE (Roquefort) Roquefort, muzzarella, orégano, salsa de tomates, jamón	25000	24900	16000
73) - 673) - 453) OLIVIA (Provolone) Salsa de tomates, muzzarella, aceitunas, orégano, provolone rayado, toque de aceite de oliva	25000	24900	19000
74) - 674) - 87) GRAN WILLIE (Provolone y anchoas) Salsa de tomates, muzzarella, aceitunas, orégano, provolone rayado, toque de aceite de oliva y anchoas	26000	25900	19000
76) - 676) - 85) BANCHERO (Cebolla con muzzarella) Fugazza con queso, muzzarella, cebolla, orégano, pimienta, toque de aceite de oliva	24000	23900	19000
77) - 677) - 88) NUEVO BANCHERO (Cebolla de verdeo con muzzarella) Fugazza con queso, muzzarella, cebolla de verdeo, orégano, pimienta, toque de aceite de oliva	24000	23900	19000
197) - 460) - 563) PIZZA AMERICANA	27000	26900	16500
61) - 119) - 383) PINK FISH (Salmon Ahumado) Muzzarella, salsa de tomate, salmon ahumado y un toque de rucula y eneldo	36000	35900	18000
64) - 125) - 384) TOMATINA Salsa de tomate, muzzarella, tomates secos en aceite de oliva y un toque de pesto.	28000	27900	15000
75) - 176) - 426) GREEN DAY (Rucula y Parmesano) Salsa de Tomate, muzzarella, rucula y parmesano en laminas	26000	25900	14000
78) - 198) - 451) DE LA HUERTA Salsa de tomate, muzzarella, berenjenas grilladas, ziquini en laminas y tomates en rodajas	27000	26900	14000

Pizzas

Las Especiales

	Grande 8 porciones	Mediana 6 porciones	Pizzeta Individual
56) - 656) - 461) ATUN Pizza de atún, con salsa de tomates frescos, muzzarella, morrones	36000	35900	22000
66) - 666) - 81) BOQUITA (Napolitana) Salsa de tomates, muzzarella, ajo, perejil, rodajas de tomate, provolone rallado, toque de aceite de oliva	26000	25900	17000
70) - 670) - 86) GABY (Palmitos) Palmitos, salsa golf, jamón, muzzarella, morrón, salsa de tomates, huevo duro	35000	34900	19000
71) - 671) - 106) PRETTY WOMEN (Ananá) Ananá, jamón glaseado, salsa de tomates, muzzarella, aceitunas	32000	31900	16000
72) - 672) - 84) PIZZA MACOLA (4 quesos) Salsa de tomates, muzzarella, gruyere, fontina, provolone, rodajas de tomate, toque de oliva	27000	26900	14000
380) - 680) - 132) IL FRANGO MACOLA (Pollo) Pizza de pollo con la combinación de su salsa ideal, la portuguesa	29000	28900	14000
381) - 681) - 456) LOMITO VELEZ (Lomito Ahumado) Salsa de tomates, muzzarella, rodajas de tomate, lomito ahumado, rodajitas de ajíes en vinagre, aceitunas, toque de aceite de oliva	26000	25900	12000

Las Exclusivas

62) - 662) - 107) MACCEBO (Fugazza rellana) Fugazzeta rellena, jamón cocido y la muzzarella rellena, cubierta de cebolla, orégano y aceite de oliva	27000	26900	14000
63) - 663) - 108) RELLENA MACOLA (Ananá rellena) Pizza rellena de muzzarella, jamón glacé, ananá, cubierta con salsa de tomates, con provolone rallado	31000	30900	20000
58) - 658) - 130) GLOBO ROJO (Jamón crudo y 4 quesos) Jamón crudo, tomate en rodajas, albahaca fresca, 4 quesos: fontina, gruyere, muzzarella y provolone	32000	31900	20000
59) - 659) - 104) MONSIEUR DELON (Champignons) Pizza de champignons. El Chef logra una excelente combinación	29000	28900	17000
79) FAINA Porción	3000		

Calzonis

Los Tradicionales

	Grande 8 porciones	Mediano 6 porciones	Individual
90) - 551) - 95) MACZEN (jamón y muzzarella) Muzzarella, rodajas de tomate, jamón cocido, morrón, toque de salsa de tomate, aceite de oliva	24000	23900	14000
92) - 553) - 97) HELP (roquefort) Roquefort, muzzarella, toque de jamón cocido y aceite de oliva	26000	25900	17000
94) - 555) - 99) DON CORLEONE (calabrés) Salsa de tomate, muzzarella, morrones, orégano, longaniza en rodajas, aceite de oliva	27000	26900	15000

Los Especiales

89) - 550) - 115) MACATUN (atún) Salsa de tomates, tomate fresco, cebolla de verdeo, cebolla, atún, muzzarella, toque de aceite de oliva	36000	35900	20000
91) - 552) - 96) GOLFER (palmitos) Palmitos, muzzarella, jamón cocido, salsa golf, huevo duro y morrón	35000	34900	20000
93) - 554) - 98) MACOLA (4 quesos) Muzzarella, gruyere, fontina, provolone, cubierta con salsa de tomate y provolone rallado	29000	28900	18000
105) - 556) - 116) CANCUN (ananá) Ananá, jamón glaseado, salsa de tomates, muzzarella, provolone rallado	26000	25900	18000
124) - 557) - 131) LA ACADEMIA (Jamón crudo y 4 quesos) Insólita combinación de jamón crudo, tomate fresco en rodajas, albahaca fresca y 4 quesos: fontina, gruyere, muzzarella y provolone. ¡Único!	29000	28900	20000
425) - 558) - 133) EL POLLO BATARAZ (pollo) Calzoni de pollo en excelente combinación con la salsa portuguesa y muzzarella	24000	23900	13000

Hamburguesas

Los Tradicionales simples

Nuevas!!! XXL

31) BURTOM	Pan con sésamo, hamburguesa con tomate	10000
32) CLASSIC BUR	Pan con sésamo, hamburguesa con jamón y queso	11000
28) PRIMBUR	Pan con sésamo, hamburguesa con lechuga y tomate	11000
40) FLIPPER	Pan con sésamo, hamburguesa con queso	11000
401) EL FLIPPER HUEVON	Pan con sésamo, hamburguesa con queso y huevo	11000
41) POPEYE	Pan con sésamo, hamburguesa, mayonesa, lechuga, tomate, jamón cocido y queso	11000
410) EL POPEYE JAPONES	Pan con sésamo, hamburguesa, mayonesa, jamón cocido, queso y huevo	11000
411) EL HUEVON DE POPEYE	Pan con sésamo, hamburguesa, mayonesa, lechuga, tomate, jamón cocido, queso y huevo	11000
42) BURGER MACOLA	Pan c/sésamo, mayonesa, lechuga, tomate, huevo a la plancha, aros de cebolla, panceta ahumada	11000
43) ONLY	Pan con sésamo, hamburguesa sin ningún condimento	9000
431) BARTOLO	Pan con sésamo, mayonesa, hamburguesa, huevo a la plancha	10000

Las Especiales Dobles

Nuevas!!! XXL

44) MACO	Hamburguesa doble, lechuga, tomate, jamón cocido y queso	13000
441) MACO MACHO	Hamburguesa doble, lechuga, tomate, jamón cocido, queso y huevo	14000
45) SUPER MACO	Hamburguesa doble, mayonesa, lechuga, tomate, huevo a la plancha, aros de cebolla y panceta ahumada	13000

Combos Hamburguesas

Combos Burger Mix

782) 1 hamburguesa Classic Burger (32): con jamón y queso. + 1 porción de papas fritas (20) + 1 gaseosa a elección	16000
783) 1 hamburguesa Doble Queso (404) + 1 porción de papas fritas + 1 gaseosa a elección	16000

Nuevas!!! XXL



Carnes

Lomos abiertos y Bifes

50) GOURMET	Pan con sésamo, lomo, mayonesa, salsa de champignons	24000
52) LOMO MACOLA	Pan con sésamo, lomo, mayonesa, panceta ahumada, aros de cebolla, lechuga, tomate, huevo a la plancha	25000
53) QUEEN	Lomo, pan con sésamo, sin condimento	21000
335) LOMO BLACK 28	Pan con sésamo, lomo, mayonesa, jamón cocido y queso	25000
338) BLACK 29 PLUS	Pan con sésamo, mayonesa, lomo, queso, lechuga, tomate, jamón cocido, huevo	26000
55) RED 32	Lomo al plato, con champignons, cebolla de verdeo, crema, toque de pimienta molida negra en granos, con salsa quemada al cognac y jerez	28000
339) LOMO MAITE	Lomo en colchón de Ratatouille con salsa a la mostaza Dijón y hongos secos del bosque. Sale con guarnición de Papas Maite (papas mil hojas a la crema)	29000
340) BIFACHO	Bife de chorizo a la parrilla. Carne de exportación.	29000

Mollejitas de Ternera

910) MOLLEJA CON LIMON	Mollejas a la parrilla, con limón. Fileteadas en su punto justo para ser crocantes	35000
911) MOLLEJAS CROCANTES AL VERDEO	Mollejas a la parrilla, con cebolla de verdeo, echalotte, vino blanco y aceite de oliva. Sale con papas noisette	40000
912) MOLLEJA CON SALSA DE CHAMPIGNON	Mollejas a la parrilla acompañadas con una exquisita salsa de champignon	40000

Especialidades

343) LOMO STROGONOFF CON SPTÄZLE (GOULASCH)	Lomo en cubos con salsa strogonoff y ñoquis suizos.	28000
606) CHURRASQUITO DE CERDO AL VERDEO	Cerdo a la parrilla con cebolla de verdeo, vino blanco y aceite de oliva. Acompañado con papas noisette.	12000
607) CHURRASQUITO DE CERDO AGRIDULCE	Exquisita reducción de aceto balsámico, miel y mostaza de Dijón. Acompañado con batata frita.	12000

Milangas

Milanesas de pollo

585) MILANESA CLASSIC	Milanesa de pollo (pechuga o muslo), con papas fritas y/o ensalada caprese. Para compartir.	15000
586) EL BARSA	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) c/queso, lechuga, tomate, jamón cocido y huevo a la parrilla	17000
587) REAL MADRID	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) a la napolitana, muzzarella, jamón cocido y salsa de tomate.	18000
571) FONDUE DE QUESO	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) salsa de tomate, muzzarella, provolone, gruyere, parmesano, coronado con ciboulette picado.	24000
572) GRUYERE	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) muzzarella, queso gruyere, salsa de pesto, tomate confitado coronado con ciboulette picado	24000
575) CHEDDAR	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) laminas de queso cheddar, cubierto con laminas de panceta ahumada crocantes, coronado con ciboulette picado	19000
577) AMERICANA	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) colchon de cebollas caramelizadas, cubierto con panceta ahumada crocantes y huevo frito.	22000
578) CAPRESE	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) rodajas de tomate fresco, cubierto con muzzarella, hojas de albahaca pimienta y aceite de oliva.	22000
579) RUCULA	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) rodajas de tomate fresco, cubierto con rucula. Pimienta, aceite de oliva y aceto blasamico.	22000
562) FUGAZZETA	Milanesa de pollo (pechuga o muslo) colchon de cebollas, moradas, verdeo y blancas, cubierto con muzzarella, pimienta y un toque de oregano.	22000

Milanesas de Carne

191) LA JUVE	Pan con sésamo, milanesa de ternera seleccionada sin condimento	13000
194) MACMILAN	Pan con sésamo, mayonesa, milanesa de ternera seleccionada, huevo a la plancha	17000
195) LA NAPOLI	Pan con sésamo, mayonesa, lechuga, milanesa, queso, tomate, jamón y huevo a la plancha	19000
196) IL VERO MACOLA	Milanesa a la napolitana, con muzzarella, jamón cocido y salsa de tomate	20000
452) FONDUE DE QUESO	Salsa de tomate, muzzarella, provolone, gruyere, parmesano, coronado con ciboulette picado.	25000
457) GRUYERE	Muzzarella, queso gruyere, salsa de pesto, tomate confitado coronado con ciboulette picado.	23000
458) CHEDDAR	Laminas de queso cheddar, cubierto con laminas de panceta ahumada crocantes, coronado con ciboulette picado.	23000
462) AMERICANA	Colchon de cebollas caramelizadas, cubierto con panceta ahumada crocantes y huevo frito.	23000
463) CAPRESE	Rodajas de tomate fresco, cubierto con muzzarella, hojas de albahaca pimienta y aceite de oliva.	24000
503) RUCULA	Rodajas de tomate fresco, cubierto con rucula. Pimienta, aceite de oliva y aceto blasamico.	23000
512) FUGAZZETA	Colchon de cebollas, moradas, verdeo y blancas, cubierto con muzzarella, pimienta y un toque de orégano.	23000

Entradas y Guarniciones

Entradas

35) MACPROVOLETA	Provoleta hecha a la parrilla con quebracho, toque de aceite de oliva y orégano	10000
36) SUPER PROVO	Provoleta hecha a la parrilla con quebracho, salsa de tomate Macola y jamón cocido	11800
37) PROVOLETA MACOLA	Provoleta exclusiva, rellena con salsa del chef, jamón cocido, especias y toque de aceite de oliva, hecha al horno con quebracho	12500
102) MOZARELLA EN COROZZA	Milanesitas de mozzarella rebozadas con hierbas frescas.	8000

Piquetes para Cerveza

682) PAN DE PIZZA		11800
29) CAZUELITA MANI SALADO		3500
30) CAZUELITA PAPAS COPETIN		3500
11) AROS DE CEBOLLA		7000

Papas Fritas

20) SUPER PAPP MACOLA		7000
21) PAPOTTES	Nueva papa noisette frita	7000
22) DON ROQUE	Papas noisette con queso roquefort, muzzarella gratinada y toque de pimienta y albahaca	12000
23) PAPA MAITE	Papas mil hojas a la crema. Elaboración exclusiva del Chef.	10000
24) CABALLO CRAZY	Papas fritas a caballo con dos huevos fritos	10000
25) PAPAS MACOLA	Papas fritas salteada con panceta ahumada cebolla deverdeo cebolla morada agregado de queso cheddar.	12000

Ensaladitas

12) SIMPLE	A elección: tomate, lechuga, zanahoria, huevo y cebolla	8000
13) ESPECIAL	a elección: Manzana, apio, arroz blanco, tomate, lechuga, zanahoria, remolacha, radicheta, huevo y cebolla	13000
13a) ESPECIAL PLUS	a elección: Idem Especial con opción de palmitos, atún y alcaparras	14000
14) INTERNET	Ensalada de atún, choclo en grano, lechuga, zanahoria, tomate y huevo con aceite de oliva	11000
15) CAPRESE	Tomates frescos con albahaca y pequeños boconccinos artesanales. Aceite de oliva y toque de pimienta negra.	8000
290) ENSALADA CESAR	Lechuga, regionito, crotons, y anchoas. Aceite de oliva y un toque de Mostaza de Dijon	11000
290P) ENSALADA CESAR C/ POLLO	Lechuga, regionito, crotons, y anchoas. Aceite de oliva y un toque de Mostaza de Dijon	12000
290L) ENSALADA CESAR C/ LANGOSTINOS	Lechuga, regionito, crotons, y anchoas. Aceite de oliva y un toque de Mostaza de Dijon	12000

Postres

Postres helados

278) MONKEY	3 bochitas de helado, 1 merenguito, dulce de leche, fruta seca. Para dos	6000
279) PLUTO	2 bochas de helado, 1 merenguito, dulce de leche, helado soft, fruta seca. Para dos	7000
280) MICKEY	Soft con dulce de leche, 1 merenguito, fruta seca, salsa de chocolate y frutilla. Para dos	8000
281) JUACO	Ensalada de frutas, 2 bochas de helado, helado soft, 2 merenguitos con dulce de leche, salsa de chocolate y frutilla, frutas secas. Para dos	8000
282) DONALD	Ensalada de frutas, 3 bochas de helado, copete de helado soft, 2 merenguitos con dulce de leche, fruta seca. Para dos	8000
283) MACTRY	4 bochas de helado, 3 merenguitos con dulce de leche, fruta seca, salsa de chocolate y frutilla. Para dos	9000
284) TROPICAL	Ensalada de frutas de estación con jugo de naranjas	8000

Flanes, Mouses y Panqueques

320) DULCINEA	Flan casero de vainilla, con fórmula exclusiva del Chef	6000
321) MINNIE	Flan casero de vainilla con dulce de leche	6000
322) CENICIENTA	Flan casero de vainilla con crema	6000
323) FLOPPY	Flan casero mixto	6000
329) MOUSE DE DULCE DE LECHE	Mouse casero con copete de helado soft o crema chantilly	6000
330) MOUSE DE CHOCOLATE	Mouse casero con copete de helado soft o crema chantilly	6000
324) PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE		6000
325) PANQUEQUE MIXTO	Con dulce de leche y crema	6000

Tortas y Tartas caserísimas

301) MACLEMON	Lemon Pie. Torta de limón con merengue italiano	7000
303) TARTA DE FRUTILLAS	Con exclusiva fórmula del Chef	7000
308) TORTA DE CHOCOLATE	Torta de chocolate rellena con exclusiva fórmula	7000
304) TORTA SACHER CON FRUTAS	Rellena con frutillas y duraznos Estilo Suizo - Alemán.	7000
302) BROWNIE CALIENTE C/ HELADO	Torta de Chocolate con trozitos de nuez. Se sirve caliente con helado.	7000

Postres

Postres especiales y exclusivos

297) EL PEDROQUE	Don Pedro de Macola con whisky, helado, vainilla soft y frutas secas	8000
285) FRUTICREM	Frutillas con crema	8000
288) BANANA SPLIT MACOLA	Combinación de banana bañada en chocolate, frutas, dulce de leche y crema con 3 gustos de helado, frutas secas, nueces, almendras y avellanas. Para dos	8000
289) FRUTI SOFT	Frutillas de estación con helado soft	8000
276) PEACH CREAM YELLOW	Duraznos al natural con crema de leche	8000
298) OMELETTE SURPRISE MACOLA	Exquisita combinación de helado, con merengue italiano gratinado con pulpa de frutilla. Para cuatro	11000
299) MINI OMELETTE SURPRISE MACOLA	Helado con merengue italiano, gratinado con pulpa de frutilla. Individual	9000
300) TIRAMISU	Postre italiano con café expreso, chocolate, coñac y Tia María entre otros	7000

Cafetería

(1) CAFE	3000	(2) CAFE DOBLE	5000
(3) CAFE CON CREMA	4000	(4) CAPUCCINO	6000
(5) TE	3000	(6) TE CON LECHE	3000
		(8) SUBMARINO	5000
		(16) TE CACHAMAY	2500



Bebidas

Cervezas botella

206) STELLA ARTOIS Botella x 1 litro	14000
206N) STELLA ARTOIS NOIRE Botella x 1 litro	14000
208) QUILMES STOUT Botella x 1 litro	12000
209) QUILMES 1890 Botella x 1 litro	12000
184) PATAGONIA Botella x 740CC	13000

Chopps

199) TULIPA QUILMES x 300 cc	8000
201) CHOPP QUILMES x 500 cc	10000
202) TANQUE QUILMES x 1000 cc	15000

Cervezas en Latas

186) CERVEZA STELLA NOIRE x 473CC	5500
185) CERVEZA STELLA x 473cc	5500
210) ANDES ORIGEN MIEL X 473CC	5500
210) ANDES ORIGEN ROJA X 473CC	5500
210) ANDES IPA X 473CC	5500

Jugos y Licuados

170) EL PARAGUA Jugo de naranja puro	5000
180) JOSE BANANA Banana con leche	7000
181) MACOLA Naranja con duraznos	7000
182) 9 SEMANAS Y MEDIA Naranja y ananá	8000
183) 10 SEMANAS Naranjas, duraznos y ananá	8000

Limónadas

254) LIMONADA , refrescante a base de limon, almibar. menta y gengibre	x ltr	8000
255) LIMONADA ESTILO MACOLA, refrescante a base de limon, almibar. y frutos rojos	x ltr	8500

Gaseosas

465) PEPSI	Botella x 500 cc	3500
466) 7UP	Botella x 500 cc	3500
472) MIRINDA	Botella x 500 cc	3500
475) PEPSI LIGHT / MAX	Botella x 500 cc	3500
473) PASO DE LOS TOROS TONICA	x 350 cc	3500
474) PASO DE LOS TOROS POMELO	x 500 cc	3500
476) 7UP FREE	x 500 cc	3500

Bebidas sin alcohol

162) AGUA MINERAL ECO DE LOS ANDES SIN GAS	3500
532) AGUA MINERAL ECO DE LOS ANDES CON GAS	3500
605) H2O CITRUS / NARANCELLO x 500 cc. (Finamente Gasificada)	3500
164A) H2O NARANJA x 500 cc. (Finamente Gasificada)	3500
164L) H2O LIMONETO x 500 cc. (Finamente Gasificada)	3500
162N) AWAFRUT NARANJA-DURAZNO x 500 cc. (Sin Gas)	3500
162P) AWAFRUT POMELO x 500 cc.(Sin Gas)	3500
162A) H2O STILL POMELO .LIMON.MANZANA (FINAMENTE GASIFICADA)	3500

Champagnes y Sidras

260) SIDRA Botella	30000
220) CH. SANGRICOLA Sangría de vino tinto helado con limones y naranjas	30000
221) CH. CLERICOLA Clericó con vino blanco, con frutas de estación y el toque Macola	30000
222) CH. SIDRACOLA Clericó con sidra	30000
223) CH. CHAMPANCOLA Clericó con champagne	40000

Tragos Largos

352) LOVE DRINKS	Frutillas, ananá, naranja con toque de champaña	20000
353) FRUTI DREAM	Duraznos, frutillas, ananá, naranja, helado de vainilla, frutas y crema	20000
359) BACARDI	Ron Bacardi, frutas (ananá, banana, durazno o frutilla), azúcar, hielo y limón	20000

Aperitivos

570) GANCIA Medida	5000
573) MARTINI SECO Medida	5000
574) MARTINI BLANCO Medida	5000
576) FERNET BRANCA Medida	5000

BODEGAS BIANCHI

Línea FAMIGLIA BIANCHI

626) FAMIGLIA CABERNET	19000
627) FAMIGLIA MALBEC	19000
628) FAMIGLIA CHARDONNAY	19000

MARLÓ

639) MARLÓ dulce y fresco	11000
286) NEW AGE Gasificado	11000

BIANCHI LACRADO

1233) VALENTIN LACRADO	10000
1233M) VALENTIN LACRADO MALBEC	10000
1233C) VALENTIN LACRADO CABERNET	10000
1233TO) VALENTIN LACRADO TORRONTES	10000

BODEGAS FAMILIA ALTIERI

249) GO MALBEC	20000
250) VINORUM PREMIUN MALBEC	29000
251) VINORUM PREMIUN CABERNET	29000
252) VINORUM RESERVA MALBEC	25000
253) VINORUM RESERVA CABERNET	25000

BODEGAS RUTINI WINES

Línea Trumpeter Rutini

TINTOS	
1379) MERLOT	16000
1380) MALBEC	16000
1381) CABERNET	16000
1382) SYRAH	16000
1383) MALBEC - SYRAH	16000
BLANCOS	
1377) SUAVIGNON BLANC	16000
1378) CHARDONNAY	16000

Línea Rutini

TINTOS	
1206C) CABERNET MALBEC	27000
1206 M) MALBEC	50000
386) CHARDONNAY	50000

BODEGAS SALENTEIN

Línea Finca El Portillo

TINTOS	
419) MALBEC	11000
423) SAUVIGNON BLANC	11000

LINEA KILLKA

1271) CABERNET	16000
1274) MALBEC	16000
1276) CHARDONNAY	16000
1275) SAUVIGNON BLANC'	16000

LINEA SALENTEIN

0613) SALENTEIN ROBLE MALBEC	22000
SALENTEIN ROBLE CABERNET	22000
SALENTEIN ROBLE SAUVIGNON BLANC	22000

BODEGAS FABRE

1656) VIÑALBA MALBEC	17000
1482) HJ FABRE MONTMAYOU	19000
1657) FABRE MONTMAYOU TERRULÑO MALBEC	23000

BODEGAS LUI WINES

430) LUI MALBEC - BONARDA	14000
432) LUI CABERNET - MERLOT	14000
433) LUI RESERVA MALBEC	25000
434) LUIS RESERVA CABERNET FRANC	25000
435) LUI PINOT NOIR RESERVA	25000
645) LUI RESERVA CABERNET	25000

VIEJA ESCUELA

218) RESERVA MALBEC	15000
219) GRAN RESERVA MALBEC	31000



BODEGA AGUIJON DE ABEJA

263) AGUIJON DE ABEJA MALBEC	22000
262) AGUIJON DE ABEJA CABERNET	22000
234) AGUIJON DE ABEJA BONARDA	22000
247) AGUIJON DE ABEJA CABER FRANC	22000
1243) AGUIJON DE ABEJA REINA CAB-FRANC	28000
1244) AGUIJON DE ABEJA REINA MALBEC	28000

BODEGAS LAS MORAS

369) DADA 1	12000
370) DADA 2	12000
368) DADA 3	12000
366) DADA 7	12000

BODEGAS NIETO SENETINER

Línea Benjamín

1268) BENJAMIN CHARDONNAY	10000
1269) BENJAMIN MALBEC	10000
1270) BENJAMIN CABERNET	10000

Línea Emilia

1710) EMILIA CHARDONNAY - VIOGNIER	14000
1708) EMILIA MALBEC	14000

Línea varietal Nieto Senetiner

388) NIETO SENETINER CHARDONNAY	17000
387) NIETO SENETINER CABERNET SAUVIGNON	17000
395) NIETO SENETINER MALBEC	17000
397) NIETO SENETINER SYRAH	17000
398) NIETO SENETINER MERLOT	17000
399) NIETO SENETINER MALBEC DOC	22000

BODEGA TRIVENTO

491) FINJAMOS DEMENCIA MALBEC	18000
492) FINJAMOS DEMENCIA CORTE	18000
493) FINJAMOS DEMENCIA DULCE	18000
0495C) TRIVENTO RESERVA CAB.	20000
0495CH) TRIVENTO RESERVA CHARD.	20000
0495M) TRIVENTO RESERVA MALBEC	20000
533) TRIVENTO WHITE MALBEC	20000
497M) TRIVENTO GOLDEN MALBEC	40000
497C) TRIVENTO GOLDEN CABERNET	40000

BODEGA CONCHA Y TORO

313) CASILLERO DEL DIABLO MALBEC	19000
306) CASILLERO DEL DIABLO CAB SAUV	19000
307) CASILLERO DEL DIABLO RED BLEN	19000
516) CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY	17000

BODEGAS ETCHART

235) PRIVADO TORRONTES	10000
1718) CAFAYATE MALBEC	11000
1719) CAFAYATE CABERNET	11000

RICARDOS SANTOS

1371) RICARDO SANTOS MALBEC	19000
1371S) RICARDO SANTOS SEMILLON	19000
1372) ELGRAN MALBEC RICARDO SANTOS	64000

BODEGAS VIÑA LAS PERDICES

Línea Varietal Las Perdices

1696) MALBEC	19000
1697) CABERNET	19000
1698) LAS PERDICES SAUV. BLANC	19000

BODEGA ESMERALDA

Línea Varietal

1359) RED BLEND	11000
1360) CHARDONNAY	11000
1361) CABERNET SAUVIGNON	11000
1362) MALBEC	11000

Línea Estiba I

1693) ESTIBA MALBEC	11000
1692) ESTIBA CABERNET	11000
1691) ESTIBA CHARDONNAY	11000

BODEGAS UXMAL		BODEGA MANOS NEGRAS	
Varietales			
634) SAUVIGNON BLANC	13000	506) MANOS NEGRAS MN MALBEC	17000
633) MALBEC	13000	509) MANOS NEGRAS MN CAB SAUVIGNON	17000
633) CABERNET	13000	507) MN RED SOIL SELECT	17000
CATENA ZAPATA		515) MN ARTESANO MALBEC	30000
640) ALAMOS MALBEC	16000	508) MANOS NEGRAS PINOT NOIR ARTESANO	33000
641) ALAMOS CABERNET	16000	580ME) MANOS NEGRAS MALBEC STONE SOIL	16000
643) ALAMOS RED BLEN	16000		
642) ALAMOS SAV BLANC	16000	BODEGA EL RELATOR	
Línea NICASIA		350) EL RELATOR SAUVIGNON BLANC	19000
310) NICASIA MALBEC	19000	351) EL RELATOR MALBEC	19000
312) NICASIA CABERNET FRANC	19000	349) EL RELATOR CABERNET FRANC	19000
311) NICASIA BLANC DE BLANC	19000	367) EL RELATOR TEMPRANILLO	19000
ESCORIHUELA GASCON		BODEGA LOLA MONTES	
1258) ESCORIHUELA GASCON CABERNET	17000	1663) LOLA MONTES MALBEC	11000
1259) ESCORIHUELA GASCON MALBEC	17000	1676) LOLA MONTES DULCE	11000
1260) ESCORIHUELA GASCON CABERNET FRANC	17000	1368) LOLA MONTES ROSE	11000
1261) ESCORIHUELA GASCON CHARDONNAY	17000		
345) ESCORIHUELA GASCON MEG	58000	BODEGA ANTIGAL	
BODEGA FAMILIA GASCON ROBLE		437) BODEGA UNO MALBEC	16000
233) FAMILIA GASCON ROBLE MALBEC	15000	438) UNO CABERNET SAUVIGNON	16000
232) FAMILIA GASCON ROBLE CABERNET	15000	439) UNO RED BLEND	16000
271) FAMILIA GASCON ROBLE CHARDONNAY	15000		
BODEGA FAMILIA GASCON		BODEGA BRESSIA	
1523) FAMILIA GASCON MALBEC	14000	442) MONTEAGRELO MALBEC	32000
1522) FAMILIA GASCON CABERNET	14000	448) MANTEAGRELO SYRAH	32000
230) FAMILIA GASCON ROSE	14000	449) MONTEAGRELO CABERNET SAUV.	32000
231) FAMILIA GASCON DULCE NATURAL	14000	450) MONTEAGRELO CABERNET FRANC	32000
		BODEGA LUIGI BOSCA	
		390) LA LINDA MALBEC	16000
		391) LA LINDA CABERNET	16000
		268) LUIGI BOSCA MALBEC	24000
		245) LUIGI BOSCA CABERNET	24000

BODEGAS FAMILIA ZUCCARDI

Línea Santa Julia Varietal

BLANCOS

443) CHARDONNAY	12000
443) TORRONTES	12000
443) SYRAH ROSE	12000
443) CHENIN DULCE NATURAL	17000
443) VIOGNIER	12000
443) SUAVIGNON BLANC	12000
443) PINOT GRIGIO	12000

TINTOS

443) CABERNET	12000
443) MALBEC	12000
443) TEMPRANILLO	12000
443) MERLOT	12000
443) SYRAH	12000

NOVEDADES ZUCCARDI

360) FLORES NEGRAS PINOT NOIR	14000
361) TENSION LA RIBERA CAB- CAB FRANC	16000
1369 TENSION LA RIBERA MALBEC- PETIC VERDO	16000
363) MALBEC DEL MERCADO	16000
362) TENSION LA RIBERA CHARD-SEMILLON	16000

BODEGA EL ESTECO

1685) ELEMENTOS TORRONTES	12000
1682) ELEMENTOS CABERNET	12000
1683) ELEMENTOS MALBEC	12000

VINOS TINTOS x 375 cc

443MI) STA JULIA MALBEC	7000
1380 I) TRUMPETER MALBEC	8000
440) TRIVENTO RESERVA MALBEC	7000
225I) ESCORIHUELA GASCON MALBEC	8000
287) FAMIGLIA GASCON ROBLE MALBEC	7000

BODEGAS NORTON

272CT) COSECHA TARDIA (Blanco Dulce)	11000
226E) COSECHA TARDIA ESPUMANTE	16000
1358) MIL ROSAS MERLOT (Rosado)	11000
225) ELEGIDO MALBEC	11000
240) ELEGIDO CHARDONNAY	11000
241) NORTON MALBEC DOC	14000
242) NORTON RESERVA MALBEC	16000
243) NORTON RESERVA CHARDONNAY	16000
0316) SEXY FISH CABERNET FRANC	11000
0318) SEXY FISH MALBEC	11000
244) ALTURA MALBEC	32000
246) ALTURA WHITE BLEND	20000
277) LOTE NEGRO	27000
1560) TALISMAN MALBEC	11000
1561) TALISMAN CABERNET	11000
1562) TALISMAN CHARDONNAY	11000
1563) NORTON SELECT MALBEC	14000
1564) NORTON SELECT CABERNET	14000
1566) NORTON SELECT SAUVIGNON BLANC	14000
629) NORTON LIBRE MALBEC	17000
630) NORTON LIBRE CABERNET	17000
631) NORTON LIBRE SAUC BLANC	17000
632) NORTON LIBRE GRUNER VELTINER	17000

VINOS BLANCOS x 375 cc

443SI) SANTA JULIA CHARDONNAY	7000
226I) ESCORIHUELA GASCON	8000
305) FAMIGLIA GASCON ROBLE CHARD.	7000

ESPUMANTES

224) NIETO SENETINER EXTRA BRUT.	30000
211) NIETO SENETINER BRUT NATURE.	40000
1341) NORTON EXTRA BRUT	30000
1342) NORTON COSECHA ESPECIAL	30000