CORAJE

MENDOZA

COCINA DE FINCA · INSPIRACIÓN ITALIANA

Las Compuertas, Mendoza, Argentina.

MENDOZA

VINOS
WINES / VINHOS

BOTELLA *Bottle / Garrafa*

Pasión | Malbec	$38.000
Coraje | Malbec	$80.000
Theorema del Caos | Malbec	$25.000
Theorema del Caos | Chardonnay	$25.000
Theorema del Caos | Espumante	$25.000

COPA *Glass / Taça*

Pasión | Malbec	$10.900
Coraje | Malbec	$22.900
Theorema del Caos | Malbec	$7.500
Theorema del Caos | Chardonnay	$7.500

BEBIDAS
SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES / BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Agua *Water / Água*	$5.000
Gaseosa *Soft Drinks / Refrigerante*	$5.000
Café *Coffee / Café*	$5.000

COCKTAILS
COCKTAILS / COQUETÉIS

Aperol Spritz	$15.000
Fernet con coca	$15.000
Gin Tonic *Gin & Tonic / Gin Tônica*	$15.000
Negroni	$15.000
Vermú *Vermouth / Vermute*	$15.000
Campari Tonic *Campari Tonic / Campari Tônica*	$15.000

MENDOZA

MENÚ del DÍA

DAILY MENU / MENU DO DIA

2 PASOS
2 COURSES / 2 ETAPAS

Empanada + Plato del día
Dish of the day + Empanada / Prato do dia + Empanada

ó / *or / ou*

Plato del día + Flan
Dish of the day + Flan / Prato do dia + Flan

Theorema del Caos Chardonnay o Malbec con agua.
Choice of one glass, with water. | Uma taça à escolha, com água.

$55.000

MENÚ CITTANINA

CITTANINA MENU / MENU CITTANINA

3 PASOS
3 COURSES / 3 ETAPAS

ENTRADA
STARTER

Empanada

PRINCIPAL A ELECCIÓN
MAIN (choice of) / PRATO PRINCIPAL (à escolha)

Pasta al limone
Conchiglioni verdi (V)
Lasagna criolla
Trucha al cartoccio / *Trout al cartoccio / Truta al cartoccio*
Milanesa Coraje
Entraña / *Skirt steak / Fraldinha*

POSTRE
DESSERT / SOBREMESA

Flan della casa

CAFÉ / *COFFEE / CAFÉ*

Theorema del Caos Chardonnay o Malbec, o Pasión Malbec
Copa a elección con agua | Choice of one glass with water | Uma taça à escolha com água.

$85.000

MENDOZA

MENÚ CORAJE

CORAJE MENU / MENU CORAJE

4 PASOS
4 COURSES / 4 ETAPAS

ENTRADA A ELECCIÓN
STARTER (choice of) / ENTRADA (à escolha)

Empanada

Burrata

PRIMER PLATO
FIRST COURSE / PRIMEIRO PRATO

Pasta al limone

SEGUNDO PLATO A ELECCIÓN
MAIN COURSE (choice of) / PRATO PRINCIPAL (à escolha)

Milanesa Coraje

Entraña */ Skirt steak / Fraldinha*

Bife de chorizo
Sirloin steak / Bife de chorizo

Ojo de bife
Ribeye steak / Ojo de bife

GUARNICIÓN A ELECCIÓN
SIDE DISH (choice of) / ACOMPANHAMENTO (à escolha)

Ensalada */ Salad / Salada*

Papas fritas */ French fries / Batatas fritas*

Verduras a la griglia */ Grilled vegetables / Legumes grelhados*

POSTRE A ELECCIÓN
DESSERT (choice of) / SOBREMESA (à escolha)

Cannoli due sapori

Flan della casa

CAFÉ / *COFFEE / CAFÉ*

Theorema del Caos Chardonnay, Pasión Malbec y Coraje Malbec
Una copa de cada vino con agua.
One glass of each wine with wate. / Uma taça de cada vinho com água.

$115.000

MENDOZA

ENTRADAS
STARTERS / ENTRADAS

Provoleta ahumada al tegame $22.000
Smoked Provoleta al tegame / Provoleta defumada al tegame

Servida en cazuela de hierro con vegetales de la finca
Served in a cast iron pan with farm vegetables /S ervida em panela de ferro com legumes da fazenda

Tabla Coraje $22.000

Selección de quesos y embutidos para compartir
Selection of cheeses and cured meats to share / Seleção de queijos e embutidos para compartilhar

Empanadas de ossobuco al forno $15.000

Dúo de empanadas de masa casera, rellenas de ossobuco braseado al horno de barro
Two homemade empanadas filled with oven-braised ossobuco / Duas empanadas de massa caseira recheadas com ossobuco braseado

Berenjenas alla Parmigiana $20.000
Eggplant alla Parmigiana / Berinjela alla Parmigiana

Berenjena asada, salsa de tomate y queso fundido
Roasted eggplant, tomato sauce and melted cheese / Berinjela assada, molho de tomate e queijo derretido

Burrata $25.000

Servida con vegetales de nuestra huerta
Served with vegetables from our garden / Servida com legumes da nossa horta

MENDOZA

PRINCIPALES

MAIN COURSES / PRINCIPAIS

Pasta al limone $25.000

Salsa liviana de mascarpone y jugo de limón
Light mascarpone and lemon sauce / Molho leve de mascarpone e limão

Conchiglioni verdi al gratin $28.000

Pasta rellena de espinaca, gratinada con salsa de tomate y hongos de pino
Spinach-filled pasta, gratinated with tomato sauce and pine mushrooms / Massa recheada com espinafre, gratinada com molho de tomate e cogumelos

Lasagna criolla $30.000

Capas de pasta fresca, rellenas de ragú de carne y mozzarella con salsa de larga cocción
Layers of fresh pasta with slow-cooked meat ragù and mozzarella / Camadas de massa fresca com ragú de carne de longa cocção e muçarela

Trucha salmonada al cartoccio $40.000
Trout al cartoccio / Truta al cartoccio

Con verduras de estación, cocida en su propio vapor
With seasonal vegetables, cooked in its own steam / Com legumes da estação, cozida no próprio vapor

Milanesa Coraje $42.000

Milanesa de bife de chorizo, con salsa de tomate casera y queso mozzarella gratinado
Breaded sirloin steak with homemade tomato sauce and melted mozzarella / Milanesa de bife de chorizo com molho de tomate caseiro e muçarela gratinada

MENDOZA

A LAS BRASAS
FROM THE GRILL / NA BRASA

Ojo de bife *Ribeye steak / Ojo de bife* $52.000

Bife de chorizo *Sirloin steak / Bife de chorizo* $52.000

Entraña *Skirt steak / Fraldinha* $42.000

CONTORNI
SIDES / ACOMPANHAMENTOS

Papas fritas *French fries / Batatas fritas* $10.000

Ensalada *Salad / Salada* $10.000

Verduras alla griglia *Grilled vegetables / Legumes grelhados* $10.000

POSTRES
DESSERTS / SOBREMESAS

Vigilante Coraje $12.000

Tabla con nuestra selección de quesos y dulces regionales
Selection of cheeses and regional preserves / Seleção de queijos e doces regionais

Cannoli due sapori $12.000

Masa crocante rellena con dos versiones: clásica crema de ricota perfumada al limón y una suave mousse de chocolate *Crispy shell filled with two creams: classic lemon-scented ricotta and smooth chocolate mousse / Massa crocante recheada com duas versões: creme clássico de ricota com limão e mousse suave de chocolate*

Flan della casa $12.000

Nuestro flan casero con dulce de leche y crema *Homemade flan with dulce de leche and cream / Flan caseiro com doce de leite e creme*

CORAJE

MENDOZA

Una propuesta gastronómica ítalo-argentina
donde el vino, la cocina y el paisaje de Las Compuertas
se encuentran para despertar los sentidos.

Bodega Cittanina · Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza

Reservas y consultas +54 9 2615 70-0269