

# Nuestra Carta

## Entradas

Empanada de osobuco braseado, acompañada de yagua fresca y limón	<b>\$7.500</b>	\$5.925*
Hongos confitados, calabaza asada y láminas de parmesano crocante	<b>\$17.500</b>	\$13.825*
Provoleta grillada con pesto de rúcula y polvo de olivas	<b>\$17.500</b>	\$13.825*
Croquetas de surubí, suave alioli y col ácida	<b>\$21.000</b>	\$16.590*
Rabas crocantes con mayonesa ahumada	<b>\$27.000</b>	\$21.330*
Degustación de entradas: rabas, empanadas de osobuco y croquetas de surubí, acompañadas con salsas	<b>\$35.000</b>	\$27.650*

## Ensaladas

De la huerta: mix de hojas verdes, zanahoria, tomate, huevo, cebolla y hongos confitados	<b>\$21.000</b>	\$16.590*
Caesar con pollo grillado	<b>\$23.000</b>	\$18.170*
Rúcula, jamón crudo y lascas de parmesano	<b>\$23.000</b>	\$18.170*

dique  
uno

\*PRECIO SIN IMPUESTOS NACIONALES

## Pastas y Arroces

Ñoquis caseros de papa, ragout de ternera y fondo reducido	<b>\$28.000</b>	\$22.120*
Risotto de hongos con yogurt de limón	<b>\$28.000</b>	\$22.120*
Risotto cremoso con mollejas crocantes y yogurt de limón	<b>\$30.000</b>	\$23.700*
Tagliatelle en crema de hongos, parmesano y almendras tostadas	<b>\$28.000</b>	\$22.120*
Sorrentinos negros de salmón, crema de lima, aceite de rúcula y almendras tostadas	<b>\$33.000</b>	\$26.070*

## Principales

Suprema de pollo, papas crujientes, limón encurtido y crema de panceta	<b>\$31.000</b>	\$24.490*
Ribs de cerdo laqueadas, batatas asadas y coleslaw	<b>\$34.000</b>	\$26.860*
Milanesa de bife de chorizo al cantimpalo acompañada de papas saborizadas	<b>\$38.000</b>	\$30.020*
Ojo de bife grillado, papines cremosos y morrón asado	<b>\$39.000</b>	\$30.810*
Surubí, puré de boniato, remolacha encurtida y salsa de azafrán	<b>\$43.500</b>	\$34.365*
Salmón, zanahorias en tres texturas y manteca de hongos	<b>\$54.500</b>	\$43.055*

dique  
uno

\*PRECIO SIN IMPUESTOS NACIONALES

# Postres

Variedad de cremas heladas	<b>\$10.000</b>	\$7.900*
Ensalada fresca de frutas	<b>\$10.000</b>	\$7.900*
Flan de doce huevos, con salsa toffee de dulce de leche y garrapiñada	<b>\$12.000</b>	\$9.480*
Crème brûlée con frutos rojos	<b>\$13.000</b>	\$10.270*
Profiterol de dulce de leche y coco	<b>\$13.500</b>	\$10.665*
Mousse de malbec y ganache de frutos rojos	<b>\$14.000</b>	\$11.060*
Degustación de postres: profiterol, mousse de malbec, flan y crème brûlée	<b>\$27.000</b>	\$21.330*

# Bebidas

## SIN ALCOHOL

Agua mineral con y sin gas	<b>\$4.000</b>	\$3.160*
Agua saborizada	<b>\$4.400</b>	\$3.476*
Gaseosas línea Coca Cola	<b>\$4.400</b>	\$3.476*
Cerveza Heineken 330cc	<b>\$8.200</b>	\$6.478*

## LICUADOS

Manzana o banana	<b>\$8.700</b>	\$6.873*
Consultar por frutas de estación	<b>\$8.700</b>	\$6.873*

## JARRAS

Limonada clásica	<b>\$10.000</b>	\$7.900*
Limonada de frutos rojos	<b>\$10.300</b>	\$8.137*
Pomelada	<b>\$10.600</b>	\$8.374*
Aperitivo Rosso	<b>\$12.000</b>	\$9.480*
Aperitivo Bianco	<b>\$12.000</b>	\$9.480*

dique  
uno

\*PRECIO SIN IMPUESTOS NACIONALES

## CERVEZAS

Liso Santa Fe	<b>\$2.000</b>	\$1.580*
Pinta Santa Fe	<b>\$3.700</b>	\$2.923*
Santa Fe 1000 cc	<b>\$7.100</b>	\$5.609*
Pinta Heineken	<b>\$5.700</b>	\$4.503*
Botella Heineken 330cc	<b>\$8.200</b>	\$6.478*
Heineken 1000 cc	<b>\$11.400</b>	\$9.006*
Imperial Amber Lager lata 473cc	<b>\$6.800</b>	\$5.372*
Imperial APA lata 473cc	<b>\$6.800</b>	\$5.372*
Imperial IPA lata 473cc	<b>\$6.800</b>	\$5.372*
Imperial Negra lata 473cc	<b>\$6.800</b>	\$5.372*
Blue Moon botella 355cc	<b>\$10.400</b>	\$8.216*

## Cocteleria

Mojito	<b>\$9.900</b>	\$7.821*
Pisco Sour	<b>\$9.900</b>	\$7.821*
Caipirinha	<b>\$10.000</b>	\$7.900*
Americano	<b>\$10.900</b>	\$8.611*
Dry Martini	<b>\$10.900</b>	\$8.611*
Margarita	<b>\$10.900</b>	\$8.611*
Old Fashioned	<b>\$12.000</b>	\$9.480*
Aperol Spritz	<b>\$12.000</b>	\$9.480*
Cynar Julep	<b>\$12.000</b>	\$9.480*
Gin & Tonic	<b>\$12.000</b>	\$9.480*
Negroni	<b>\$12.000</b>	\$9.480*

dique  
uno

\*PRECIO SIN IMPUESTOS NACIONALES

## CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut (Reims Francia)	<b>\$285.000</b>	\$225.150*
Moët & Chandon Brut Impérial (Épernay, Francia)	<b>\$290.000</b>	\$229.100*

## ESPUMANTE

Chandon Extra Brut 187cc	<b>\$9.200</b>	\$7.268*
Chandon Apéritif	<b>\$31.000</b>	\$24.490*
Chandon Délice	<b>\$31.000</b>	\$24.490*
Chandon Demi Sec	<b>\$31.000</b>	\$24.490*
Chandon Extra Brut	<b>\$33.000</b>	\$26.070*
Chandon Cuvée Brut Nature	<b>\$36.000</b>	\$28.440*
Chandon Cuvée Reserve Blanc De Noirs	<b>\$50.000</b>	\$39.500*
Barón B Extra Brut - Cuvée Spéciale	<b>\$62.000</b>	\$48.980*
Baron B Brut Nature - Cuvée Millésimée	<b>\$82.000</b>	\$64.780*
Barón B Brut Rosé - Cuvée Millésimée	<b>\$82.000</b>	\$64.780*

## VINOS BLANCOS

### CHARDONNAY

Altos del Plata	<b>\$20.500</b>	\$16.195*
Trumpeter	<b>\$22.400</b>	\$17.696*
Trumpeter Reserva	<b>\$29.000</b>	\$22.910*
Terrazas de los Andes Reserva	<b>\$36.800</b>	\$29.072*
Luigi Bosca Insignia	<b>\$41.900</b>	\$33.101*
Rutini Dominio	<b>\$46.700</b>	\$36.893*
Rutini Colección	<b>\$50.100</b>	\$39.579*
Angélica Zapata Chardonnay Alta	<b>\$67.300</b>	\$53.167*
D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay	<b>\$40.900</b>	\$32.311*
Terrazas de los Andes Grand Chardonnay	<b>\$103.300</b>	\$81.607*

dique  
uno

\*PRECIO SIN IMPUESTOS NACIONALES

## SAUVIGNON BLANC

Trumpeter	<b>\$29.100</b>	\$22.989*
Rutini Colección	<b>\$36.600</b>	\$28.914*
Terrazas de los Andes	<b>\$36.800</b>	\$29.072*
Luigi Bosca Insignia	<b>\$42.900</b>	\$33.891*

## ROSADOS

Trumpeter Rosé de Malbec	<b>\$ 29.000</b>	\$22.910*
Terrazas de los Andes Malbec Rosé	<b>\$ 36.800</b>	\$29.072*

## VINOS TINTOS

### PINOT NOIR

Trumpeter Reserva	<b>\$29.000</b>	\$22.910*
Terrazas de los Andes Reserva	<b>\$36.400</b>	\$28.756*
Luigi Bosca Insignia	<b>\$51.100</b>	\$40.369*

### CABERNET SAUVIGNON

Altos del Plata	<b>\$20.400</b>	\$16.116*
Trumpeter Reserva	<b>\$29.100</b>	\$22.989*
Terrazas de los Andes Reserva	<b>\$36.400</b>	\$28.756*
Luigi Bosca Insignia	<b>\$42.000</b>	\$33.180*
D.V. Catena Cabernet-Cabernet	<b>\$51.200</b>	\$40.448*
Rutini Colección	<b>\$52.200</b>	\$41.238*
Luigi Bosca De Sangre DOC	<b>\$67.100</b>	\$53.009*
Terrazas de los Andes Grand Cabernet Sauvignon	<b>\$125.000</b>	\$98.750*
Catena Zapata Birth of Cabernet	<b>\$181.300</b>	\$143.227*

dique  
uno

\*PRECIO SIN IMPUESTOS NACIONALES

**MALBEC**

Altos del Plata	<b>\$20.500</b>	\$16.195*
Trumpeter	<b>\$22.400</b>	\$17.696*
Trumpeter Reserva	<b>\$29.100</b>	\$22.989*
Terrazas de los Andes Reserva	<b>\$36.400</b>	\$28.756*
Luigi Bosca Insignia	<b>\$42.000</b>	\$33.180*
Rutini Dominio	<b>\$46.700</b>	\$36.893*
Terrazas de los Andes Origen Los Chacayes Malbec	<b>\$48.200</b>	\$38.078*
Terrazas de los Andes Origen Las Compuertas Malbec	<b>\$48.200</b>	\$38.078*
D.V. Catena Malbec-Malbec	<b>\$51.200</b>	\$40.448*
Rutini Colección	<b>\$64.500</b>	\$50.955*
Luigi Bosca De Sangre DOC	<b>\$67.100</b>	\$53.009*
Angelica Zapata Malbec Alta	<b>\$75.800</b>	\$59.882*
Terrazas de los Andes Grand Malbec	<b>\$125.000</b>	\$98.750*
Catena Zapata Malbec Argentino	<b>\$186.000</b>	\$146.940*

**VINOS 375 CC**

Rutini Colección Sauvignon Blanc	<b>\$24.000</b>	\$18.960*
Rutini Colección Malbec	<b>\$39.000</b>	\$30.810*

**VINOS DULCES**

La Linda Sweet Viognir	<b>\$25.800</b>	\$20.382*
Trumpeter Doux	<b>\$29.100</b>	\$22.989*
Rutini Vin Doux Naturel 500 cc	<b>\$57.000</b>	\$45.030*
Terrazas Reserva Petit Marseng 500cc	<b>\$80.200</b>	\$63.358*

dique  
uno

\*PRECIO SIN IMPUESTOS NACIONALES

## WHISKY

Corte Blender	<b>\$7.300</b>	\$5.767*
Johnnie Walker Red Label	<b>\$12.500</b>	\$9.875*
Johnnie Walker Black Label	<b>\$18.200</b>	\$14.378*
Johnnie Walker Double Black	<b>\$26.700</b>	\$21.093*
Chivas Regal Scotch 12 años	<b>\$29.500</b>	\$23.305*
Jack Daniel's	<b>\$30.600</b>	\$24.174*
Chivas Regal Scotch 18 años	<b>\$44.500</b>	\$35.155*
Chivas Regal Salute 21 años	<b>\$48.700</b>	\$38.473*
Johnnie Walker Blue Label	<b>\$124.200</b>	\$98.118*

## Consultas y reservas



**+54 342 4502805**

## Nuestra web



**hotellossilos.com.ar**

## Seguinos en Instagram



**@diqueunoresto**

\*PRECIO SIN IMPUESTOS NACIONALES