



EMPANADAS ARGENTINAS NO VINO!

CARNE!

Nossa queridinha. A vedete do cardápio. O abre-alas .
Feita com o tradicional recheio de carne, legumes e especiarias que
deixa essa empanada gostosa e muito succulenta.

R\$ 19

CAPRESE!

Um recheio que não disfarça a influência italiana na cultura Argentina.
Prima irmã da margherita. Leva tomates confitados,
alho assado, manjeriçao e mussarela.

R\$ 19

FRANGO BRASEADO!

Filé de peito, coxa e sobre coxa braseada no forno para entrar em sofrito de
legumes e tomates na manteiga.

R\$ 19

CALABREZSA, CEBOLA E CATUPIRY!

Lascas de lingua cozida no forno com cebolas e especiarias,
finalizadas com mussarela e catupiry.

R\$ 19

