











»—◇ ENTRADAS INDIVIDUALES ◇—«

	• Escabeche de hongos de estación con vegetales y focaccia casera.	\$680
	• Empanada de carne cortada a cuchillo fritas con dips de salsa brava.	\$290
	• Polenta frita con salsa de tomates, albahaca, olivas negras y muzzarella..	\$580
	• Provoleta dorada con tomates secos, ajo asados suaves y albahaca..	\$750


»—◇ PRINCIPALES ◇—«

	• Suprema de pollo napolitana con papas fritas.	\$1170
	• Milanesa de carne napolitana con papas fritas.	\$1250
	• Milanesa de calabaza napolitana con papas fritas.	\$1100
	• Bife de chorizo 250 grs sobre escalibada, con papas al romero y limón, mayonesa de chimichurri.	\$1550
	• Ojo de bife 250 grs gratinado con provoleta, papas al romero y limón, guarnición de vegetales asados aderezados con mostaza, miel y hierbas..	\$1680
	• Salmón a la plancha con vegetales al wok, mini ensalada de rucula con vinagreta y semillas.	\$2600
	• Tortellinis en masa de tomates secos relleno de ragout de portobellos, queso mozzarella y pategras con salsa crema de puerros.	\$1150
	• Ribs de cerdo (cocción sous vide 12 horas a 80°) con barbacoa Berto, acompañada de papines salteados y ensalada coleslaw (PARA COMPARTIR)..	\$3100
	• Ensalada de langostinos apanados, tomates cherrys, cebolla encurtida, croutones, queso en hebras, mix de semillas y aderezo de queso..	\$1150
	• Lasagna de vegetales asados (berenjena, zucchini, morrón rojo, cebolla) muzzarella, salsa fileto y salsa bechamel, gratinada al horno con queso sardo.	\$1000
	• Ensalada Caesar (mix de lechugas, panceta crocante, croutones, pollo salteado, queso en hebras y aderezo Caesar Berto.	\$900
	• Papas aplastadas con champiñones salteados, queso cremoso vegano, gratinadas al horno, escalivada y papas paille.	\$1280


»—◇ SANDWICHES ◇—«

	• Sandwich de ternera desmenuzada, con provoleta, morrones asados y mayonesa de chimichurri, en pan de papa, con guarnición de papas y batatas bravas o papas fritas.	\$970
	• Sandwich de cerdo desmenuzado a la BBQ Berto, con queso dambo y encurtido de zanahoria, con guarnición de papas y batatas bravas o papas fritas.	\$970
	• Hamburguesa doble medallón con queso cheddar, cebolla caramelizada y panceta crocante, aderezo especial Berto a base de pepinillos y ketchup, en pan de papa, con guarnición de papas y batatas bravas o papas fritas.	\$970
	• Sandwich Caesar (pollo a la plancha gratinado con queso sardo, lechugas frescas, aderezo caesar, y panceta crocante) en pan de papa, con guarnición de papas y batatas bravas o papas fritas.	\$970
	• Sándwich de zucchini y berenjenas en conserva, provoleta y alioli de tomates secos en pan de papa, con guarnición de papas y batatas bravas o papas fritas.	\$970

»—◇ GUARNICIONES ◇—«

	• Papas fritas.	\$490
	• Batatas fritas.	\$480
	• Mix de vegetales.	\$480
	• Puré de papas.	\$480
	• Papas y batatas con salsa brava.	\$480

»—◇ POSTRES ◇—«

	• Tiramisú clásico con gel de café.	\$650
	• Chesseecake cremoso con salsa de frutos rojos Berto.	\$610
	• Flan casero con dulce de leche y crema.	\$490
	• Helado de c/americana con salsa de frutos rojos Berto.	\$390
	• Helado de DdL con salsa de frutos rojos Berto.	\$390
	• Volcán de chocolate.	\$650

(con salsa inglesa y helado de crema americana).

VINOS

• Alba en los Andes Malbec Finca 750 mL.	\$1670
• Castore Malbec Clasico 750 mL.	\$1980
• Durigutti Malbec 750 mL.	\$1650
• Durigutti Bonarda 750mL.	\$1650
• Durigutti Reserva Malbec 750mL.	\$2510
• Durigutti Reserva Cabernet Franc 750mL.	\$2510
• Durigutti Blanc de Blancs 750mL.	\$1650
• Altos las Hormigas Clasico Malbec 750mL.	\$1250
• Altos las Hormigas Terroir Malbec 750mL.	\$1840
• Colonia Las Liebres Cabernet Franc 750mL.	\$1490
• Colonia Las Liebres Malbec 750mL.	\$1490
• Lamadrid Clasico Malbec 750 mL.	\$1640
• Lamadrid Reserva Malbec 750 mL.	\$2090
• Lamadrid Zun Zun (Rosado) 750 mL.	\$2280
• Fuego Blanco Blend de Tintas 750 mL.	\$1100
• Vila Malbec/Cabernet 750 mL.	\$2200
• Alma Mora Malbec 750 mL.	\$790
• Navarro Correas LCP Malbec 750 mL.	\$1190
• Trapiche Reserva Malbec 750 mL.	\$1320
• Rutini Cabernet Malbec 750 mL.	\$3100
• Collovati Torrontés 750 mL.	\$1650
• Elementos Torrontes (Blanco) 750 mL.	\$710
• Cosecha Tardía (Dulce) 750 mL.	\$840
• Alma Mora Chardonnay 750 mL.	\$790
• Alba de los Andes Chardonnay 750 mL.	\$1670
• Copa Alto las Hormigas Malbec.	\$500
• Copa Chardonnay.	\$400

»—◇ ESPUMANTES ◇—«

• Sidra Saenz Briones 1888 750 mL.	\$1100
• Navarro Correa Extra Brut (Champagne) 750 mL.	\$1500
• Chandon (Champagne) 750 mL.	\$2730
• BaronB (Champagne) 750 mL.	\$5480

»—◇ CERVEZAS ◇—«

• Imperial Lager lata de 473cm3.	\$250
• Imperial Amber Lager lata de 473cm3.	\$250
• Imperial APA lata de 473cm3.	\$250
• Imperial IPA lata de 473cm3.	\$250
• Imperial Cream Stout lata de 473cm3.	\$250
• Heineken lata de 473cm3.	\$300
• Sol lata de 473cm3.	\$330

»—◇ GASEOSAS ◇—«

• Pepsi.	\$230
• Pepsi Black.	\$230
• 7 Up.	\$230
• 7 Up Free.	\$230
• Agua mineral Sin gas.	\$230
• Agua mineral Con gas.	\$230

»—◇ WHISKYES ◇—«

• Johnny Walker Black Label.	\$600
• Jack Daniel's.	\$700
• Chivas Regal 12 Años.	\$550
• Jameson.	\$500
• Johnny Walker Red Label.	\$500

»—◇ TRAGOS ◇—«

• Aperol Spritz.	\$520
• Tinto de Verano (vino Malbec, lima limón).	\$480
• Destornillador (jugo natural y vodka).	\$550
• Gin Tonic (Tankeray Clásico).	\$520
• Gin Tonic (Tankeray Flor de Sevilla).	\$550
• Campiari Berto.	\$480
• Gancia Berto.	\$480
• Cynar Tonica Pomelo.	\$480
• Fernet Cola.	\$480
• Cuba Libre (gaseosa cola y ron).	\$520

»—◇ JUGOS NATURALES / CAFETERÍA ◇—«

• Pomelada.	\$380
• Naranjanda.	\$380
• Café/Café Ristretto.	\$150
• Café Jarrito.	\$180
• Café Cortado /Café Doble.	\$180
• Té.	\$150



La carta de la Terraza, es nuestra carta Delivery

