



LA CAVA DEL ARCÁNGEL
VINOTECA PARRILLA

Cocina de Fuego & Brasas

En 1853 el Malbec empezó a escribir su historia en Argentina.
Con la llegada de las primeras cepas a Mendoza, comenzó un recorrido que transformó para siempre la identidad del vino argentino.
Desde entonces, el Malbec encontró en nuestra tierra una expresión propia: profunda, elegante y reconocida en el mundo.
La Cava del Arcángel nace también desde ese origen: como un espacio donde el vino, la historia y la experiencia se encuentran.

ENTRADAS

Empanada criolla	\$4.000-
<i>Carne seleccionada, receta tradicional. Fritas o al horno.</i>	
Provoleta al grill	\$20.000-
<i>Nueces tostadas y tomates cherry confitados.</i>	
Morcilla y chorizo al grill	\$12.000-
Selección de achuras a las brasas	\$39.000-
<i>Chorizo, morcilla, mollejas y verduras braseadas de temporada.</i>	
Mollejas al grill	\$25.000-
<i>Crujientes por fuera, cremosas por dentro.</i>	
Chipa guazú gratinado	\$12.000-
Mandioca frita	\$10.000-

Todos los servicios acompañados con pan de campo y mantequilla saborizada.

PICADAS

Tabla de embutidos seleccionados	\$35.000-
<i>Salame fuet, bondiola ahumada, jamón crudo, pepperoni y frutos secos.</i>	
Quesos de guarda	\$41.000-
<i>Parmesano, Sardo, Holanda, Gorgonzola con uvas asada y mermelada artesanal.</i>	
Picada mixta del chef	\$39.000-
<i>Selección de embutidos y quesos con frutos secos.</i>	

ENSALADAS

Tomate misionero	\$18.000-
<i>Palta, chochitos, cherry y palmitos grillados, vinagreta cítrica.</i>	
Ensalada César	\$21.000-
<i>Pollo crujiente, panceta, crotones y parmesano.</i>	
Rúcula salvaje	\$18.000-
<i>Parmesano, cebolla roja y vinagreta.</i>	
Ensalada a elección	\$18.000-
<i>Zanahoria, rúcula, huevo duro, choclo, tomate, aceituna, cebolla morada.</i>	

ACOMPAÑAMIENTOS

- Puré de zapallo asado
- Puré de papas cremoso
- Puré de batata
- Papas al rescoldo con manteca de verdeo
- Verduras de temporada a la parrilla
- Papas fritas crocantes
- Papas fritas cortadas a mano
- Arroz blanco

Todos los acompañamientos tienen un valor de \$10.000-



LA CAVA DEL ARCÁNGEL
VINOTECA PARRILLA

Cocina de Fuego & Brasas

En 1853 el Malbec empezó a escribir su historia en Argentina.
Con la llegada de las primeras cepas a Mendoza, comenzó un recorrido que transformó para siempre la identidad del vino argentino.
Desde entonces, el Malbec encontró en nuestra tierra una expresión propia: profunda, elegante y reconocida en el mundo.
La Cava del Arcángel nace también desde ese origen: como un espacio donde el vino, la historia y la experiencia se encuentran.

PASTAS

Gnocchi caseros	\$26.000-
<i>Salsa cuatro quesos y nueces.</i>	
Pasta larga	\$26.000-
<i>Fileto Crema Carbonara.</i>	

PESCADO

Pacú de Río	\$33.000-
<i>Verduritas asadas, crema de arvejas y salsa meunière.</i>	

NUESTRA PARRILLA

Costillas corte banderita 450gr.	\$38.000-
Matambrito de cerdo 400gr.	\$29.000-
Picana al grill 400gr.	\$35.000-
Bife de chorizo al grill 350gr.	\$35.000-
T-bone 700 800gr.	\$68.000-
Ojo de bife al grill 350gr.	\$35.000-
Entraña al grill 400gr.	\$35.000-
Muslo de pollo deshuesado al limón 300gr.	\$23.000-

Para Compartir

Tabla degustación 900gr.	\$65.000-
<i>Bife de chorizo, picaña y entraña.</i>	
Parrillada 1853 1,3kg.	\$120.000-
<i>Bife de chorizo, costilla, picana, molleja, chorizo, morcilla.</i>	

Acompañado con morrones asados, ajos tiernos y chimichurri tradicional.

POSTRES

Helado de limon, uvas asadas y miel.	\$8.000-
Panqueque de dulce de leche, helado de vainilla.	\$12.000-
Volcán de chocolate, helado de crema americana.	\$12.000-
Crème brûlée caramelizada, helado de mango.	\$12.000-
Nuestro vigilante	\$10.000-
<i>Espuma de queso y crema de membrillo.</i>	
Flan de la abuela, con dulce de leche y crema	\$10.000-