



PARA COMER CON LAS MANOS - To eat w/ your hands

- Croqueta de ossobuco y chips \$95
Ossobuco croquette & chips
- Figacita de langostinos a la plancha \$145
Prawn sliders
- Figacita de trucha a la plancha y mayo de oliva \$125
Trout sliders with alioli
- Empanada mendocina de carne \$70
Mendoza's homemade meat empanada
- Torreja de espinaca, limón, semillas de girasol \$75
Spinach fritters w/ lemon & sun flowers seeds
- Pate de campo y tostadas \$95
Paté maison & toast
- Milanesa de lengua, tomate y rucula en figacita \$105
Veal tongue sliders with tomato & arugula
- Hueso de caracú al horno y tostadas (25 min) \$130
Roasted bone marrow with parsley, red onions & toast
- Queso Brie y mermelada de membrillo \$180
Brie cheese & quince jam
- Choripan de cerdo y membrillo \$125
Pork sausage w/ Ciabatta bread

PARA COMER CON TENEDOR - To eat w/ a fork

- Brocoli, coliflor y panceta gratinado al horno \$105
Broccoli, cauliflower & bacon
- Ensalada de verdes crujientes, porotos y quínoa \$80
Fresh greens, beans & quinoa
- Arroz cremoso \$105
Risotto
- Tallarín de yema, tomate y albahaca \$95
Egg noodles, tomato & basil

PARA COMER CON CUCHARA - To eat w/ a spoon

- Tortellini de conejo con crema de laurel y limón \$125
Rabbit tortellini in cream sauce w/ laurel and lemon
- Raviolini de seso y espinaca con oliva y salvia \$105
Brain raviolini, spinach with olive oil & sage
- Albondigas de cerdo estofado y garbanzos \$105
Pork meatballs & chickpeas
- Espinaca, vegetales de otoño y huevo \$95
Spinach, vegetables & egg
- Sopa cremosa de calabaza y parmesano \$90
Pumpkin soup & parmesan

PARA COMER CON CUCHILLO - To eat w/ a knife

- Bife de chorizo (120 grs) y papa a la manteca \$150
Veal steak (120 grs) & potatoes
- Bondiola asada, puré de camote y manzana \$140
Grilled pork shoulder, smashed sweet potatoes & apple
- Cordero braseado y tortilla santiagueña \$155
Braised lamb & santiagueña tortilla.
- Churrasquito de pollo, mostaza y verdes frescos \$115
Grilled chicken, mustard & fresh greens.
- Churrasquito de langostinos a la plancha \$175
Grilled prawns

COCTEL - Cocktail

- Gin Tonic- Gin Bombay, tónica y limón \$120
- Camaron Bombay- Gin Bombay, tónica, pomelo \$120/\$65
- Negroni- Gin, red bitter, vermut rosso \$140
- Noticia fresca- Bacardi blanco, Pinerol, pomelo \$120
- Bonito- Bitter, vermut r, ginebra, espumante \$120/\$65
- Pinerito - Pinerol, menta, tónica \$120
- Mojito ZAMPA- Bacardi, pera, limón, romero \$120
- Oberá- Prosecco, Spritz, red bitter \$120
- Jack julep- Jack Daniel's, menta, miel de naranja \$160
- Pisco Blanc- Pisco, Sauvignon Blanc, limón, claras \$120
- Spicy Ginger- Jengibre, Pinerol, salsa de tamal \$120
- Mate Apóstoles, Gin, infusión mate, naranja \$140
- Tikki ZAMPA- Ron, jugo de naranja, coco, frutas \$120/\$65
- Futre- Infusión hierbas, Pinerol, Jack Daniel's \$120

VINOS POR COPA - Wines by the glass

- Doña Paula Sauvage Blanc \$95
- Revolver Torrontés 2014 \$115
- Doña Paula Estate Chardonnay 2015 \$95
- Emilia Sauvignon Blanc 2016 \$85
- Cuvelier Los Andes Rosado Malbec 2016 \$95
- Zuccardi Serie A Malbec 2015 \$95
- Nieto Senetiner Merlot 2015 \$95
- Doña Paula Alluvia Parcel Malbec 2011 \$185
- Terrazas S. Vineyard Las Compuertas Malbec 2012 \$160
- Gernot Langes 2008 \$195
Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CERVEZAS - Beer x 354 cc

- Lunática Blond Ale \$95
- Lunática Red Ale \$95
- Lunática Imperial Stout \$95

LOS DESTACADOS DE ZAMPA

- Oberá- Prosecco, Spritz, red bitter \$120
- Gernot Langes 2008 \$195
Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Brocoli, coliflor y panceta gratinado al horno \$105
Broccoli, cauliflower & bacon
- Albondigas de cerdo estofadas y garbanzos \$105
Pork meatballs & chickpeas

DULCE - Sweet

- Peras en conserva con crema de vainilla \$95
Pears w/ vanilla cream
- Flan de huevo \$95
Flan
- Chocolate negro \$115
Dark chocolate dessert
- Compota de manzana verde y Chantilly \$95
Green apple compote & Chantilly