

# ZAMPA

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

Aji de pollo frito y arroz \$120  
*Peruvian fried chicken and rice*

Salame de Tandil, olivas negras \$70

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 \$75  
*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 \$90  
*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*

Choripan de cerdo y membrillo \$125  
*Pork sausage sandwich*

Tomate conserva y pan \$65

Escabeche de Mondongo y vinagre Zuelo \$60

## PARA COMER CON TENEDOR - *To eat w/ a fork*

Tarta de hinojos confitados y queso fontina \$105  
*Broccoli, cauliflower*

Ensalada de verdes crujientes, porotos y quinoa \$80  
*Fresh greens, beans & quinoa*

Arroz cremoso \$105  
*Risotto of the day*

Penne Rigatti de Cecco, panceta, tomate y hongos \$95  
*Penne de Cecco, bacon, tomatoes and mushroom*

Ceviche de lenguado \$ 135  
*Flat fish Ceviche*

Riñoncito de cordero a la plancha, ajo y perejil \$145  
*Lamb kidney in the grill with garlic & parsley*

## 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*

Calabaza asada, miel almendras y ricota \$ 110  
*Pumpkin, honey and ricotta chesse*

## 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 \$145  
*Grilled pork shoulder, smashed sweet potatoes & apple*

Cordero braseado y tortilla santiagueña \$165  
*Braised lamb & santiagueña tortilla.*

Churrasquito de langostinos a la plancha \$175  
*Grilled prawns*

## COCTEL - *Cocktail*

Gin Tonic- Gin Bombay, tónica y limón \$130

Camaron Bombay- Gin Bombay, tónica, pomelo \$140

Ginger M&M - Malamado - limon - jengibre \$ 120

Noticia fresca- Bacardi blanco, Pinal, pomelo \$120

Bonito- Bitter, vermut r, ginebra, espumante \$120

Pinerito - Pinal, 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 \$190

Pisco Blanc- Pisco, Sauvignon Blanc, limón, claras \$120

Spicy Ginger- Jengibre, Pinal, salsa de tamal \$120

Mate Apóstoles, Gin, infusión mate, naranja \$140

Tikki ZAMPA- Ron, jugo de naranja, coco, frutas \$125

Futre- Infusión hierbas, Pinal, Jack Daniel's \$160

## VINOS POR COPA - *Wines by the glass*

Serie A Malbec 2015 \$80

Revolver Torrontés 2014 \$ 115

Doña Paula Estate S. Blanc 2017 \$75

Chakana Estate Selection Blend Tinto \$105

Altos las Hormigas Terroir 2015 \$95

Finca la linda Smart Blend \$75

## CERVEZAS - *Beer x 354 cc*

LUNATICA - Blond Ale - Red Ale - Imperial Stout \$125

Imperial Amber \$70

Imperial Stout \$75

Miller Rubia \$90

## LA SEMANA EN ZAMPA

### PROMOS - OFERTAS - DESCUENTOS - CANJES - ETC

Martes y  
Miércoles

MENU 4 MUNDOS ALMA 4 - \$ 600 (PARA 2 PERSONAS)

Martes a  
Sábados

1 MAS 1 EN BARRA (DE 19 A 21.30)

Jueves

1 + 1 EN VINOS SELECCIONADOS

Viernes y  
Sábados

DEJATE LLEVAR Y DISFRUTÁ

Recomen-  
dación  
ZAMPA

RAPIDITO 1 PLATITO + 1 COCTEL

PICOTEO TRANQUILO 2 PLATOS POR PERSONA

CENA GROSA 3 PLATOS POR PERSONA

## POSTRES

Queso y dulce de membrillo \$80

Panqueque de dulce de leche \$75

Chocolate negro \$115

Frutas del dia con crema de vainilla \$85