



COCINA QUE HUELE A MAR Y ASADOR, A MEDITERRÁNEO Y A PAMPA ARGENTINA. TODO EL SABOR DE LOS MEJORES CORTES Y EL MARISCO MÁS FRESCO ELABORADO CON UN PUNTO DE SOFISTICACIÓN GRACIAS A LA AGRADECIDA MANO DEL CHEF HUGO CHÁVEZ, QUE CON MUCHO GUSTO SE PONDRÁ A SU DISPOSICIÓN PARA GUIARLE PERSONALMENTE EN LA BÚSQUEDA DE LAS MÁS JUGOSAS SENSACIONES.



ENTRADAS

TABLA DE QUESOS
Gouda, mozzarella, roquefort, cabra (parmesano, brie). \$120

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Origen huelva jabugo. \$320
40 grs. \$550
80 grs.

EMPANADAS
Servidas individualmente a su elección.
De humita. \$45
De camarón. \$45
De espinaca. \$40
Carne picante. \$45

CALAMARES FRITOS
Aros de calamar sobre cama de lechuga con aderezo y tártara de alcaparra. \$115

QUESO PROVOLETA TRADICIONAL
Parrillado y servido con salsa napolitana. \$120

CHORIZO ARGENTINO
Acompañado de ensalada Mendoza. \$90

CHISTORRA
A las brasas acompañado de guacamole. \$95

CARPACCIOS
Cebollino, alcaparra, brotes verdes, vinagreta de limón.
Atún \$130
Pulpo \$140
Salmón \$155
Brotes verdes, cebolla morada, alcaparra, láminas de queso parmesano. \$130
Lomo de res

SASHIMIS

Todos nuestros sashimis se sirven sobre un espejo de salsa de soja a los cítricos.

SASHIMI DE ATÚN
Atún fresco del pacífico en corte grueso. \$190

SASHIMI DE SALMÓN
Salmón fresco, acompañado de salsa de cítricos. \$240

TABLA DE SASHIMIS
Combinación de nuestros pescados acompañados de pulpo y camarón. (Para 2 personas o más) \$295

TÁRTARAS

TÁRTARA DE ATÚN 150 GRs.
Pequeños cubos de atún aleta amarilla importado. \$190

TÁRTARA DE SALMÓN 150 GRs.
Salmón fresco a las dos texturas con echalote, cebollín y alcaparras. \$195

DEGUSTACIÓN DE TÁRTARAS 320 GRs.
Pequeñas porciones de nuestras tártaras con salsa de soja a los cítricos. \$295

ALMEJA REINA
Cocinada al carbón con salsas negras y jugo de camarón. \$90

TACOS DE PATO
Pato confitado (4) acompañado con julianas, poro fresco, salsa de soja y habanero. \$135

PULPO BOMBÓN
Crujiente pulpo con aderezo de blue cheese sobre cama de arúgula. \$195

MOLLEJAS COCINADAS A LA PARRILLA
Mollejas de res, cocinadas a la parrilla marinadas en salmuera, servidas con lechuga y jitomate. \$130

CROCANTE DE PATO
Pierna y muslo de pato confitado en aceite, aromatizado, servido con hongos silvestres, queso brie y reducción de vino tinto. \$260

CROCANTE
Frito con cebolla y chile marinado con adobo de la casa, servido con guacamole y tomate.
Salmón \$165
Pulpo \$135



SOPAS

JUGO DE CARNE
Elaborada con la receta tradicional, complementado en su mesa. \$70

SOPA DE MARISCOS
De suave sabor preparada con pescado mejillón, almeja, camarón, espárragos, poro y zanahoria. \$140

CLAM CHOWDER
Servida en pan rústico. \$95

SOPA DE JITOMATE ROSTIZADO
Servida en pan rústico. \$90

SOPA DEL DÍA
Servida en pan rústico. \$90



ENSALADAS

Todos nuestros vegetales han sido lavados y desinfectados con los más altos estándares de higiene y calidad.

ENSALADA LA PLATA
Servida en una cama de queso de cabra cenizo, láminas de atún, hojas verdes con vinagreta de soja, reducción de balsámico y vino tinto. \$150

ENSALADA CÉSAR
La tradicional preparada en su mesa. \$90

ENSALADA CAPRESSE
La tradicional italiana con un toque de pesto y balsámico. \$95

ENSALADA PASIÓN
Mezcla de hojas verdes, zarcamora, fresa, blueberry, nuez caramelizada y espárragos con vinagreta de balsámico dulce. \$135

ENSALADA RAWSON
Mezcla de hojas verdes, palmito, queso de cabra, aguacate, servido con aderezo francés y vinagreta de orégano. \$120

PASTAS

Las pastas son elaboradas artesanalmente conservando la tradición de antaño, con una textura que mantiene el sabor del platillo.

RISOTTO DE MARISCOS
Variedad de mariscos de textura cremosa con espárragos. \$240

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA
Tradicional salsa de carne italiana. \$130

SPAGHETTI CARBONARA
Tradicional Italiano. \$130

SPAGHETTI PESTO
Tradicional pesto de albahaca. \$130

RIGATONNI RÚSTICO
Variedad de hongos y queso parmesano. \$165

RISOTTO 4 QUESOS
Cremoso arroz arborio con variedad de queso. \$165

RISOTTO AL AZAFRÁN
Cremoso arroz arborio con azafrán y queso parmesano. \$175

LASAGNA
Tradicional italiana cocinada en horno de leña con receta especial de la casa \$140

PIZZAS

Cocinadas en un horno de barro a la leña, elaboradas artesanalmente.

PIZZA MEDITERRÁNEA
La tradicional de champiñones, queso mozzarella y berenjenas asadas. \$140

PIZZA LA PLATA
Con queso de cabra, pimientos rojos, albóndigas de lomo y jamón serrano. \$150

PIZZA FRUTTI DI MARE
De una capa suave de espinacas, calamares, pulpos y camarones. \$150

PIZZA CHAVETTI
A base de queso mozzarella y jamón serrano. \$180

PIZZA ESPAÑOLA
Con una capa de queso gouda, jamón, salami y salsa napolitana de la casa. \$160

PIZZA DE CAMARONES
Con camarones al vino blanco y hierbas finas, gratinados con una capa crocante de queso parmesano. \$150

PIZZA DE CHORIZO ARGENTINO
Dorado a la parrilla armonizado con queso gouda y un toque de chimichurri. \$140



SELECCIÓN DE CARNES

Todos nuestros cortes son calidad importación Angus Beef sometidos un tiempo exacto de maduración y seleccionados con los más altos estándares de calidad. La fusión de nuestra parrilla, temperatura y cocción artesanal hacen que nuestra carne sea una experiencia al paladar de nuestros comensales.

ARRACHERA 350 grs. \$215

VACÍO 350 grs.
El clásico Argentino. \$255

CHICHARRÓN DE BIFE 250 grs. \$210

LOMO DE RES 400 grs.
Corte suave y sin grasa a elegir en caña o abierto. \$290

LENGUA DE RES 400 grs.
Medallones cocinados en su mismo jugo, acompañados de salsa verde martajada con tortilla. \$138

CUADRADO DE TOP SIRLOIN 400 grs. \$270

OSSOBUCO DE CORDERO 400 grs.
Estofado con doble horneado, acompañado con suave rissoto. \$270

SUPREMA DE POLLO 300 grs.
A la parrilla con mantequilla de ajo y perejil al limón, servido con papa martajada y hongos silvestres. \$160

CORTES PREMIUM

COWBOY 500 grs.
Jugoso corte cocinado en su misma grasa. \$395

BIFE DE CHORIZO 400 grs.
Delicado y jugoso. \$370

BIFE DE COSTILLA "LA PLATA" 900 grs.
Perfecto para compañía. \$760

OJO DE BIFE 600 grs.
Tierno y jugoso. \$540

PORTERHOUSE 600 grs.
Excelente combinación de carne, marmoleo y hueso. (Para dos personas) \$600

COSTILLA DE CORDERO 400 grs.
De nueva Zelanda. \$595

GUARNICIONES

CUENCO DE HONGOS GRATINADOS
Salteados con ajo vino blanco gratinados con queso parmesano. \$120

PAPA AL HORNO RELLENA DE VEGETALES
De doble horneado, servido con espinacas gratinadas en salsa de queso. \$95

PARRILLADA DE VEGETALES
Con pimientos, espárragos, berenjenas, champiñones aromatizados con aceite de ajo y eneldo. \$85

PAPAS A LA FRANCESA \$60

PAPAS SOUFFLE
Servida en una canasta de papa. \$90

ESPINACAS A LA CREMA
Sauteadas con un leve toque de tocino y acompañadas de queso parmesano. \$95

ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS \$95



PESCADOS Y MARISCOS

Todos nuestros pescados y mariscos son frescos. Cortados y preparados directamente en nuestra cocina.

ELECCIÓN DE MEJILLONES 200 grs.
Pesto de albahaca, promodoro y vino blanco. \$135

ATÚN INSAPONARE 250 grs.
Atún fresco sellado servido con papa martajada, bañado con salsa de cítricos con mini ensalada de brotes verdes. \$235

PULPO EN SALSAS NEGRAS 350 grs.
Con la receta tradicional del chef acompañado con cebollas braceadas y vegetales con aceite extra virgen. \$270

SALMÓN A LAS BRASAS 220 grs.
Noruego a la parrilla acompañado risotto de vegetales y mantequilla preparada. \$270

PATA DE KING CRAB
Al elegir a la parilla con cayena, mantequilla pochada con salsa tártara. \$2 por gramo

LENGUADO TRES TEXTURAS
A la parrilla, tempura y ceviche. \$240

LANGOSTA / COLA LANGOSTA
A elegir, a la parilla, a la mantequilla o al termidor con puré de papa martajada y gratinada con salsa cremosa de queso parmesano. \$2 por gramo

ROBALO EN SALSA DE ALCACHOFA 250 grs.
Acompañado de calabazas tiernas y risoto al limón. \$265

PESCADO BLANCO A LA PARRILLA 500 grs
Libre de espinas, con pimientas de cayena vegetales. \$230

CAMARONES A LA PARRILLA 250 grs.
Servidos a la parrilla con gran textura y sabor con un toque de chimichurri estilo la plata. \$230

CAMARONES AL ENELDO 250 grs.
Salsa cremosa de eneldo y finas hierbas acompañado con papa martajada y julianas de vegetales. \$245



POSTRES

DELIRIO DE CHOCOLATE
Receta única de la casa. \$85

CANELONES RED VELVET
Rellenos de suave crema de quesos, equilibrados con salsa de frutos rojos. \$90

CRÈME BRÛLÉE
La tradicional crema francesa con una fina capa crujiente de caramelo. \$85

PAY DE LIMÓN
Con base crocante, crema de limón y merengue. Acompañado de salsa de mango. \$85

TIRAMISÚ
El ya conocido postre de Véneto. \$110

PANNACOTTA
Tradicional postre a elegir, salsa de frutos rojos y chocolate. \$75

PASTEL DE QUESO
Armonizado con salsa de frutos rojos. \$90

POSTRES FLAMEADOS

Preparados en su mesa (Para dos personas)

CREPAS DE DULCE DE LECHE \$115

CREPAS SUZETTE \$125

FRESAS JUBILÉ \$130

HELADOS

VAINILLA, CHOCOLATE \$65
FERRERO, AVELLANA, FRESA

NIEVES

LIMÓN, \$65
FRAMBUESA

DIGESTIVOS

Sobremesa por copeo

CARAJILLO \$90
SAMBUCA NEGRO \$ 80
ANIS CADENAS \$85
FRANGELICO \$80
BAILEYS \$80
FERNET \$80
GRAND MARNIER IMPORTADO \$85
DUQUE DE ALBA \$160
HENNESSY VSOP \$185
HENNESSY XO \$550

OPORTOS

Sobremesa por copeo

TA WNY BLANCO FERREIRA \$70
TA WNY FERREIRA \$70
MALAMA DO MALBEC \$80

VINOS DE POSTRE

Sobremesa por copeo

COSECHA TARDÍA CASA MADERO \$85
LIMONCELLO \$85



BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA Y REFRESCOS
Agua embotellada 355ml \$30
Coca Cola y Coca Ligth \$35
Manzana Lift y Sprite \$35
Sprite Ligth \$35
Agua mineral \$35
Coca Cola Zero \$35
Squirt Ligth \$35
Ginger Ale y Agua Quina \$35
Red bull \$60
Stella \$55
Perrier \$40
Pellegrino \$40

JUGOS
Jugo de naranja, piña y uva \$30

JARRAS
Jarra de limonada y naranjada ch \$110 gde \$150
Jarra de cleriquot ch \$170 gde \$250
Jarra de sangría ch \$170 gde \$250

CAPÉS Y TÉS
Café Americano \$30
Red bull \$34
Café Capuchino \$44
Café Expreso \$40
Té Importado \$65

CAFÉS FLAMEADOS (Preparados en su mesa)

Café La Plata (Baileys, amareto y kahlúa) \$90

Café Irlandés (Whisky irlandés, kahlúa y chantilly) \$78

Café Siciliano (Amaretto, almendra tostada y chantilly) \$78

Café Mexicano (Tequila, kahlúa, canela y chantilly) \$ 75

Café Español (Brandy, kahlúa y chocolate) \$78