PIL PIL

¡SEGUINOS!

Restaurant gourmet
Cocina a las brasas
Tiempo de cocción aproximadamente 30-35 minutos

Para nosotros el tiempo no se pierde...
¡se disfruta!
Por eso el té es de cortesía

~ Entradas ~

Riñones
(al ajillo con papas) **$ 11.500**

Tuétanos (a las brasas)	$ 9.000
Provoleta (mix verdes,cherry a la plancha y 2 pestos alineada con vinagreta de la casa)	$ 10.000
Vegetales horneados (sobre cremoso de zanahoria)	$ 12.000
Brocheta de Pollo (cherry, morrón y cebolla)	$ 11.500
Omelette de hongos	$ 10.500
Omelette de cuatro quesos	$ 10.500
Langostinos rebozados	$ 22.000
Rabas	$ 20.000

~ Principales ~

Todos los platos salen con guarnición

Tabla Pil Pil (Riñones, blend de carnes, morcilla, chorizo, salchicha parrillera, pollo)	$ 45.000
Cordero patagónico	$ 26.000
Trucha al pisto	$ 34.000
Trucha a la manteca (con finas hierbas)	$ 34.000
Trucha al roquefort	$ 34.000
Pollo a la crema y verdeo	$ 19.000

Pollo a la mostaza	**$ 19.000**
Matambre a la pizza	**$ 21.000**
Lomo Pil Pil **(Hongos, polvo de calabresa)**	**$ 22.000**
Bife a la riojana **(Salteado de cebolla, morrón, arvejas y huevos)**	**$ 22.000**
Costeleta a caballo	**$ 20.000**
Costeleta de cerdo	**$ 19.000**
Bondiola a las brasas **(con barbacoa, manzana y morcilla)**	**$ 21.000**
Pesca a las brasas	**$ 22.000**

Milanesa de pollo napolitana	$ 16.000
Milanesa de pollo	$ 15.000
Milanesa de ternera	$ 16.000
Milanesa de ternera napolitana	$ 17.000

~ Guarniciones ~

- Ensalada de tres ingredientes
- Puré de papa
- Puré de batata
- Papas al horno
- Papas cuña
- Vegetales salteados
- Papas fritas

· Papas españolas
· Puré de calabaza y zanahoria
· Arroz

~ Risotto ~

De quínoa y vegetales	$ 16.500
De hongos	$ 20.000
De calabaza	$ 18.000

~ Pastas ~

Lasaña mixta	$ 17.000
Lasaña de verdura	$ 15.000

Canelones de verdura	$ 15.000
Sorrentinos de Jamón y queso	$ 14.000
Ravioles de calabaza y parmesano	$ 14.000
Ravioles de verdura	$ 14.000

Pastas de la Patagonia

Rellenas de cordero o carne de caza

Lasaña	$ 19.000

Canelones	$ 19.500
Sorrentinos	$ 18.000
Ravioles	$ 18.000
Ravioles de trucha	$ 18.000

~ Salsas ~

- Bolognesa
- Roja
- Rosa
- Bechamel
- Cuatro quesos
- Verdeo
- Hongos

~ Ensaladas ~

Mediterránea
(Mix de hojas verdes, tomate confitado, Jamón crudo, olivas negras y queso sardo)
$ 7.500

César
$ 8.500

Pil Pil
(Mix de hojas verdes, tomate cherry, frutos rojos, queso dambo y nueces
$ 9.500

~ Sandwiches ~

Todos con papas

Veggie
(Vegetales asados y queso dambo)
$ 15.400

Bondiola braseada — **$ 15.400**
(con chucrut, pepino y queso)

Pollo braseado — **$ 15.400**
(Salteado con crema de mostaza, lechuga, tomate y queso)

Vacío Braseado — **$ 15.400**
(Con morrón, cebolla y salsa de la casa)

~ Pizzas ~

Muzzarela — **$ 16.000**

Especial — **$ 17.000**

Napolitana — **$ 17.000**

Albahaca y Cherry — **$ 17.000**

~ Menú infantil ~

Milanesa de pollo (con puré)	**$ 9.500**
Tallarines	**$ 9.200**

~ Postres ~

Queso y dulce	**$ 6.400**
Ensalada de frutas	**$ 6.500**
Panqueques (Con dulce o manzana al ron y helado)	**$ 7.500**
Flan mixto	**$ 8.500**
Crumble de manzana (Con frutos rojos y helado)	**$ 8.700**

Helado de americana (con frutos rojos) — **$ 6.500**

Volcán de chocolate — **$ 8.500**

Brownie con helado — **$ 7.900**

~ Desayunos y Meriendas ~

Todos vienen con infusión y jugo exprimido

Clásico (dos medialunas) — **$ 7.500**

Tradicional (Tostadas, queso crema y mermelada) — **$ 9.000**

Clásico recargado (Dos medialunas con jamón y queso)	$ 9.500
Americano (Huevo revuelto, panceta y ensalada de frutas)	$ 12.000
Fitness (granola, jamón y queso)	$ 11.000

~ Tostados ~

Jamón y queso	$ 8.000
Jamón, queso, tomate, lechuga y huevo	$ 9.500
Jamón crudo y queso	$ 8.000

~ Cafés ~

Expreso (café negro simple)	$ 2.000
Jarrito (café negro simple con leche o crema)	$ 2.200
Té / mate cocido	$ 2.300
Late / café con leche (mitad café negro simple con mitad de leche y espuma)	$ 2.500
Café con leche XL	$ 4.500
Macchiato (70% leche cremosa espumante y 30% café negro)	$ 3.500
Mocachino (60% café negro simple y 40% leche, espuma y cacao)	$ 3.500

Capuchino
(60% café negro simple y 40% leche, espuma con cacao y canela)

$ 3.500

Italiano
(70% café negro y 30% crema con cacao y canela)

$ 3.500

Caramelo
(café negro con crema, espuma y dulce de leche)

$ 4.000

Irlandés
(60% café negro, whisky, crema y canela)

$ 3.500

Afogato
(café negro frío con una bocha de helado de crema americana)

$ 4.000

Chocolate en taza

$ 3.800

Chocolate en taza XL

$ 4.500

Chocolate de invierno (chocolate en taza, ron, canela, crema)	$ 4.800
Submarino	$ 2.800
Chocolate "Pil Pil" (chocolate en taza, bocha de helado de crema americana, humo solido y cacao)	$ 4.000
Licuados (con agua, leche ó jugo de naranja)	$ 5.000

~ Bebidas ~

Gaseosas (500 ml)	$ 3.300
Jugo (500 ml)	$ 3.300
Agua	$ 2.800
Soda	$ 2.800

Cerveza en lata	$ 5.500
Copa de vino	$ 4.000
Cerveza tirada	$ 4.500
Cerveza Patagonia	$ 9.000

HAPPY HOUR
CERVEZA ESQUEL TIRADA
DE 18:00 A 21:00

~ Vino Tinto ~

Estiba (Cabernet o Malbec)	$ 9.800

Portillo (Cabernet o Malbec)	$ 11.500
Alambrado (Cabernet o Malbec)	$ 16.600
Norton D. O. C. (Cabernet o Malbec)	$ 17.500
Trumpeter (Cabernet o Malbec)	$ 19.690
Luigi bosca (Malbec)	$ 26.100
Rutini (Cabernet o Malbec)	$ 45.890
Prófugos (Frutos rojos tostado suave)	$ 12.450
Prófugos (Especias tostado intenso)	$ 11.300

Oveja Black (Malbec tostado suave)	$ 10.000
Oveja Black (Cabernet sauvignon tostado intenso)	$ 9.900
Oveja Black (Red blend malbec 50%, bonarda 50%)	$ 10.790
Oveja Black (Reserva malbec, frutos negros, chocolate y moras tostadas)	$ 12.690
Oveja Black (Gran reserva malbec 46%, 22 bonarda, 20 cabernet franc, 12 petit verdot)	$ 24.000
MR franc Prófugo. El escapista (3 clones de cabernet franc)	$ 15.900
Sensei (Malbec ahumado)	$ 14.500

Etnia	**$ 7.500**
4 Monos	**$ 9.500**
Compuertas Negras	**$ 45.000**

~ Blancos ~

Norton (Sauvignon Blanc)	**$ 11.500**
Prófugos (Chenin Dulce)	**$ 10.000**
Oveja Black (Chardonay)	**$ 10.500**
Oveja Black (Chenin dulce)	**$ 11.000**
Cosecha Tardía (Dulce)	**$ 9.900**

Nant y Fall
(Riesling) **$ 54.150**

~ Rosados ~

Cosecha Tardía
(Dulce) **$ 9.900**

Amalaya
(Malbec o Torrontés) **$ 8.600**

~ Tragos ~

FERNET BRANCA

FONDATA IN TORINO
CARPANO
IL PRIMO VERMOUTH

SERNOVA
VODKA

SPIRITO
BLU

Branca cola
Fernet "branca" y gaseosa cola **$ 6.000**

Branca & soda
(brancamenta ri y soda)
$ 6.000

Mint tonic
(branca menta, gaseosa tónica)
$ 6.000

Pem tonic
(punt e mes, gaseosa tónica)
$ 4.500

Carpano orange
(carpano rosso, soda, Rodaja naranja)
$ 4.500

Carpano originale
(carpano rosso, soda,
pincho de aceituna)
$ 4.500

Bianco tonic
(carpano bianco, gaseosa tónica)
$ 4.500

Caipiroska
Vodka "sernova"
(preguntar por saborizado),
limón y azúcar
$ 5.000

Campari
$ 6.500

Gancia	**$ 6.000**
Gin tonic Con café / canela / frutos rojos / Limón / manzana / naranja	**$ 7.000**
Blu Gin tonic (spirto blu gin, agua tónica, piel de limón)	**$ 6.500**
Brisa caribeña (vodka de coco y ananá, dash de soda, jugo de naranja y cuña de naranja)	**$ 6.000**
Whisky (White Horse)	**$ 5.900**
Whisky (Chivas Regal)	**$ 8.400**
Whisky (Johnnie Walker Red)	**$ 7.100**
Whisky (Johnnie Walker Black)	**$ 8.250**
Whisky (Glenfiddich)	**$ 8.800**