GASTRONOMIA
ARGENTINA

PORTEÑITA

• PIZZA PORTEÑA •

GRAN PUERTO
GASTRONOMIA ARGENTINA

GRAN PUERTO É UM COMPLEXO GASTRONÔMICO ARGENTINO QUE CELEBRA A CULTURA, OS SABORES E OS ENCONTROS À MESA.

INSPIRADO EM BUENOS AIRES, NASCE COMO UM ESPAÇO ONDE TRADIÇÃO E EXPERIÊNCIA SE ENCONTRAM PARA PROPORCIONAR MOMENTOS ÚNICOS.

PORTEÑITA

• PIZZA PORTEÑA •

A PARTIR DAS 17:00H

CURIOSIDADE:
NA ARGENTINA PIZZA É UMA REFEIÇÃO COMPLETA NÃO UM LANCHE, POR SER BEM RECHEADA E RICA EM PROTEÍNA.

NOSSAS PIZZAS ACOMPANHAM CHIMICHURI E NUVEM DE PARMESÃO.
PIZZAS SEM GLÚTEN + R$ 20 (SUJEITA A INDISPONIBILIDADE)

ENTRADA

BOMBITA PORTEÑA 2UN

TRADICIONAL | 18
MOLHO AIOLI, MUÇARELA, CHIMICHURI

CAMARÓN | 22
MOLHO PELATI, CATUPIRY, MUÇARELA, CAMARÓN

CALABRESA | 22
MOLHO PELATI, MUÇARELLA, CATUPIRY, CALABRESA ARTESANAL

PIZZAS CLÁSSICAS PORTEÑAS

MUSA PORTEÑA | 49
A TRADICIONAL PIZZA DOS BARES DE BUENOS AIRES.
MOLHO PELATI, MUÇARELLA, ORÉGANO E AZEITONAS.

CANCHERA | 44
A RECEITA DOS ESTÁDIOS ARGENTINOS. MOLHO PELATI, ALHO CONFITADO, ORÉGANO E CHIMICHURRI.

VEGANA

LA FUGAZZETA | 65
ÍCONE PORTENHO RECHEADO COM DUAS GENEROSAS CAMADAS DE MUÇARELA, COBERTAS POR CEBOLAS DOURADAS.

NAPOLI DE CORRIENTES | 49
MOLHO PELATI, FIO DI LATTE, TOMATES FRESCOS, ALHO CONFITADO E ORÉGANO.

CASA ROSADA | 59
MOLHO PELATI, FIO DI LATTE, PRESUNTO, OVOS, ERVILHAS, CEBOLA E AZEITONAS.

CALABRESA PORTEÑA | 59
MOLHO PELATI, MUÇARELLA E CALABRESA ARTESANAL.
ADICIONE CATUPIRY R$ 10

COGUMELO PARIS | 69
MOLHO PELATI, FIO DI LATTE, COGUMELOS, PRESUNTO E STRACCIATELLA CREMOSA.

PALERMO VERDE | 59
MOLHO PELATI, LEGUMES GRELHADOS NA PARRILLA E CHIMICHURRI ARTESANAL.

VEGANA

JARDÍN PORTEÑO | 64
MOLHO PESTO, TOMATES CEREJA CONFITADOS, FINALIZADA COM STRACCIATELLA.

PUERTO MADERO | 79
MOLHO PELATI, FIO DI LATTE, PRESUNTO PARMA ITALIANO, STRACCIATELLA, RÚCULA FRESCA E LASCAS DE PARMESÃO.

CAMINITO | 74
MOLHO PELATI, TOMATES CONFITADOS, BURRATA CREMOSA COM PESTO ARTESANAL E RÚCULA.

ESPECIALES DE LA PORTEÑITA

A CRIAÇÃO QUE REPRESENTA A ALMA DA NOSSA COZINHA, REUNINDO SABORES CLÁSSICOS DE BUENOS AIRES EM UMA RECEITA EXCLUSIVA.

PROVOLETA DEL PUERTO | 74
MOLHO PELATI, PROVOLONE, CALABRESA ARTESANAL, GELEIA DE PIMENTA E CHIMICHURRI.

MAR DEL PLATA | 85
MOLHO PELATI, FIO DI LATTE, CAMARÕES, ALHO-PORÓ E CATUPIRY, SERVIDA COM MOLHO GOLF.

BURRATA ENVOLTA | 74
BURRATA CREMOSA ENVOLTA EM MASSA DE PIZZA ARTESANAL. SERVIDA COM PESTO MANJERICÃO, TOMATES CEREJA VERMELHO E AMARELO, ALHO CONFEITADO, RÚCULA FRESCAE UM TOQUE DE CHIMICHURI

RECOLETA | 74
MOLHO PELATI, MUÇARELA, GORGONZOLA, CATUPIRY E PROVOLONE, FINALIZADA COMCHIMICHURRI.

ADICIONE PARMA R$ 10

PEPPE PORTEÑO | 72
MOLHO PELATI, FIO DI LATTE, PEPPERONI, MEL PICANTE E TOQUE FINAL DE CHIMICHURRI.

PIZZAS DULCES PORTEÑAS

CHOCOTORTA PORTEÑA | 69
UMA RELEITURA DA SOBREMESA MAIS AMADA DE BUENOS AIRES. MASSA ARTESANAL COBERTA DE CREME DE DOCE DE LEITE COM CREME CHEESE LEVEMENTE AROMATIZADO COM CAFÉ E FINALIZADA COM FAROFA DE BISCOITO DE CHOCOLATE, RASPAS DE CHOCOLATE E FIOS DE DOCE DE LEITE.

DULCE RECOLETA | 59
DOCE DE LEITE, CHOCOLATE BRANCO E AMÊNDOAS LAMINADAS TOSTADAS.

SANDWICHES PORTEÑOS

CÉSAR DE CORRIENTES | 49
MILANESA DE FRANGO CROCANTE, MOLHO CAESAR,
MUÇARELA DERRETIDA E LASCAS DE PARMESÃO.

MADERO FONDUE | 59
ISCAS DE MIGNON GRELHADAS,
SALTEADOS E QUEIJO À LA FONDUE.

HUERTA PORTEÑA | 59
STRACCIATELLA, PESTO ARTESANAL, TOMATES CEREJA
CONFITADOS E RÚCULA FRESCA.

Preparados com nossa exclusiva massa de pizza artesanal, assada na hora e recheada com ingredientes selecionados.

MEDIALUNAS

NOSSAS TRADICIONAIS MEDIALUNAS ARGENTINAS RECEBEM RECHEIOS ESPECIAIS, COMBINANDO COM A LEVEZA DA MASSA AMANTEIGADA, FINALIZADAS COM AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E COM SABORES QUE VÃO DO CLÁSSICO DOCE DE LEITE ÀS CRIAÇÕES EXCLUSIVAS DA CASA."

DULCE DE PECHE CLÁSICA | 39
GENEROSO RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMÊNDOA

NIÑO PORTEÑO | 39
NUTELLA, KINDER BUENO, MORANGOS FRESCOS
E RASPAS DE CHOCOLATE.

COCO ROCHER PORTEÑO | 39
DOCE DE LEITE, RAFFAELLO E COCO RALADO.

MERENGUE RECOLETA | 49
DOCE DE LEITE, MORANGOS FRESCOS, CREME DE BAUNILHA
GELADO E RASPAS DE CHOCOLATE BRANCO

BACIO di LATTE
GELATO PURO

MEDIALUNAS GELATO COM BACIO DI LATTE

PISTACCHIO PALERMO | 55
CHOCOLATE BRANCO E PICOLÉ PISTACCHIO.

BACIO DE PALERMO | 55
NUTELLA, MORANGOS FRESCOS E PICOLÉ BACCIO.

CIOCCOLATO BELGA | 55
CHOCOLATE, MORANGOS FRESCOS E PICOLÉ CIOCCOLATO BELGA.

BROWNIE DE CORRIENTES | 55
CHOCOLATE AO LEITE, CALDA DE DOCE DE LEITE E PICOLÉ BROWNIE.

PORTEÑITA HELADA |55
DOCE DE LEITE E PICOLÉ DOCE DE LEITE.

CARAMELLO DE BUENOS AIRES | 55
DOCE DE LEITE E PICOLÉ CARAMELLO SALGADO.

COCO SAN TELMO | 55
DOCE DE LEITE E PICOLÉ COCCO AL CIOCCOLATO.

BEBIDAS

REFRIGERANTE | 9
CONSULTAR OPÇÕES.

ÁGUA SEM GÁS PRATA | 9
ÁGUA COM GÁS PRATA | 10

MATE DA CASA | 14

COCO (FRUTA) | 14
SUCO DE FRUTAS (300ML) | 14
LIMÃO, ABACAXI, LARANJA, MARACUJÁ.
H2O | 12
LIMÃO E LIMONETO.
MONSTER | 20
CHÁ | 6

CAFÉ EXPRESSO | 6
CAFÉ COM CREME | 7
CAFÉ COM DOCE DE LEITE | 10

CHOPP

CANECA ZERO GRAU 350ML | 14

CERVEJAS PREMIUM

PATAGONIA PILSENER 740 ML | 33
PATAGONIA AMBER LAGER 740 ML | 33
PATAGONIA WEISSE 740 ML | 33

CERVEJAS LONG NECK

QUILMES, HEINEKEN , STELLA GOLD | 16
LONG NECK THEREZÓPOLIS | 14

LICORES

FRANGELICO | 29
LICOR 43 | 32
CONTREAU | 29
AMARULA | 29
LIMONCELLO | 36

ESPUMANTES

CHANDON | 229
CASA PERINI ROSE | 139

SHOTS

SMIRNOFF | 16
CÎROC | 46
ABSOLUT | 23
CACHAÇA 51 / YPIOCA | 12
CACHAÇA SAGATIBA | 18
CACHAÇA SALINAS | 18
GREY GOOSE | 39
MARTINI | 20
CONHAQUE | 19
CONHAQUE IMPORTADO | 32
TEQUILA | 29
FERNET BRANCA | 45
GRAPPA | 54
STEINHAGER | 15
GIN IMPORTADO | 29
GIN NACIONAL | 18
CAMPARI | 18

GRAN DRINKS

CUBA LIBRE | 29
COCKTAIL DE RUM, REFRIGERANTE
DE COLA E LIMÃO.

CAMPARI | 26
COM TÔNICA

APEROL SPRITS | 44
APEROL, ESPUMANTE E RODELAS DE LARANJA.

MARGARITA | 39
COCKTAIL FEITO COM TEQUILA, SAL, SUCO DE
LIMÃO E LICOR DE LARANJA CONTREAU.

MOJITO | 44
DRINK A BASE DE RUM, É DELICIOSO E SUPER
REFRESCANTE GRAÇAS AS FOLHAS DE HORTELÃ.

SANGRIA NA TAÇA | 26
VINHO TINTO SECO, SUCO DE LARANJA
E LIMÃO E FRUTAS PICADAS.

PINA COLADA | 35
RUN, ABACAXI, LEITE DE COCO.

GIN TÔNICA | 37
GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO E ESPECIARIAS.

CAIPIRINHA ESPECIAL | 29
2 FRUTAS: MORANGO, MARACUJÁ, LIMÃO, LIMA DA PÉRSIA.
SUGESTÃO: MARACUJÁ COM LIMÃO. MORANGO COM MANJERICÃO.

MOSCOW MULE | 42
VODKA COM SUCO DE GENGIBRE, LIMÃO E ESPUMA DE
GENGIBRE, FINALIZADO COM RASPAS DE LIMÃO.

NEGRONI | 44
GIN GORDON'S, CAMPARI BITTER E VERMUTE ROSSO,
EM EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE NOTAS CÍTRICAS, AROMÁTICAS
E AMARGAS, FINALIZADO COM CASCA DE LARANJA.

LAS CONCHAS | 46
GENGIBRE, CAPIM LIMÃO, CAJU, SUCO DE LIMÃO,
SUCO DE TANGERINA, GIN, APEROL, ESPUMA CITRICA.

PATAGONIA | 46
GIN, CAJU, SUCO DE TANGERINA, SUCO DE LIMÃO,
CAPIM LIMÃO, LICHIA E ESPUMA CÍTRICA COM HIBISCO.

COCKTAIL DE FRUTAS | 22
COCKTAIL DE FRUTAS C/ VODKA | 27
CAIPIRINHA 51 | 25
CAIPIRINHA SAGATIBA | 29
CAIPIRINHA SALINAS | 29
CAIPIRÍSSIMA | 33
CAIPVODKA GREY GOOSE | 49
CAIPVODKA SMIRNOFF | 29
CAIPVODKA ABSOLUT | 36
CAIPVODKA CÎROC | 54
CAIPISAKÊ | 29

Frutas para caipvodka, caipirinha e caipisakê: maracujá, limão, lima da pérsia, abacaxi, morango.
Lichia ou caju + 15,00