

BISTRÓ FRANCÉS

ENTRADAS

ENSALADA CAESAR CON POLLO <i>AU POULET</i>	\$1.700	BAGEL DE SALMÓN AHUMADO	\$2.300
ENSALADA DE VEGETALES GRILLADOS CON HUEVO MOLLET <i>GRILLÉ AVEC OEUF MOLLET</i>	\$1.190	BAGUETTE DE JAMÓN CRUDO, BRIE, RÚCULA Y TOMATES SECOS <i>JAMBON CRU, BRIE, ROQUETTE ET TOMATES SEC</i>	\$1.980
ENSALADA NICOISE	\$1.490	TARTA DE CEBOLLA CONFITADA Y QUESO <i>OIGNON CONFIT ET FROMAGE</i>	\$1.500
ENSALADA GOURMAND TOMATES CONFIT, PALTA, RÚCULA Y BRIE <i>TOMATES CONFITES, AVOCAT, ROQUETTE ET BRIE</i>	\$1.450	DE VEGETALES ASADOS <i>LÉGUMES GRILLÉS</i>	\$1.500
CON SALMÓN AHUMADO <i>AU SAUMON FUMÉ</i>	\$2.580	DE CHOCLO <i>MAÏS</i>	\$1.500
LANGOSTINO	\$2.200	DE PANCETA, QUESO Y PUERRO <i>BACON, FROMAGE ET POIREAU</i>	\$1.700
JAMÓN CRUDO <i>CREVETTES OU JAMBON CRU</i>	\$2.200	MOUSSE DE FOIE AL OPORTO	\$1.150
		CON CHUTNEY DE FRUTAS DE TEMPORADA <i>AVEC CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON</i>	

PRINCIPALES

PESCADO A LA PLANCHA CON MOUSSELINE DE PAPA <i>MOUSSELINE DE POMME DE TERRE</i>	\$2.750	COCHINILLO CONFITADO CON PURÉ CREMOSO DE BATATA Y ZANAHORIA <i>AVEC PURÉE CRÉMEUSE DE PATATES DOUCES ET CAROTTES</i>	\$2.880
POLLO BABY ASADO CON PAPINES Y HONGOS SALTEADOS <i>AVEC POMMES DE TERRE SAUTÉES ET CHAMPIGNONS</i>	\$2.390	OJO DE BIFE CON HUESO AL TOMILLO, SALSA DE MOSTAZA, PAPINES Y HONGOS SALTEADOS <i>AVEC OS DE THYM, SAUCE MOUTARDE PAPINES ET CHAMPIGNONS SAUTÉS</i>	\$3.900
LOMO A LA PIMIENTA CON SALSA DE COGNAC Y GRATIN DE PAPA <i>AVEC SAUCE COGNAC ET GRATIN DE POMMES DE TERRE</i>	\$2.900	TAJINE CORDERO CON CIRUELA Y ALMENDRA <i>AUX PRUNES ET AUX AMANDES</i>	\$2.500
MAGRET DE PATO A LA MIEL Y ESPECIAS, CON MUSELINA DE BATATAS <i>AU MIEL ET ÉPICES, À LA MOUSSELINE</i>	\$3.700	PULPO A LA PLANCHA CON ROMESCO <i>AVEC ROMESCO</i>	\$4.800
TERNERA BRASEADA CON MOUSSELINE DE PAPA Y ACEITE DE TRUFA <i>AVEC MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ET HUILE DE TRUFFE</i>	\$2.500	BOUEF BOURGUIGNON ESTOFADO DE TENERA, COCINADO EN VINO TINTO	\$2.700
FILET DE SALMÓN A LA PLANCHA, CON GUARNICIÓN DE COUSCOUS Y MANTECA DE CÍTRICOS.	\$4.200	GRILL DE MAR LANGOSTINOS, SALMÓN, PULPO, PESCA BLANCA.	\$4.500

MENÚ INFANTIL \$1.700

HAMBURGUESA BABY O MILANESITA DE LOMO CON GUARNICIÓN
MINI PIZZA DE MUZZARELLA O PETIT ÑOQUIS O PENNE RIGATE
COPITA BANANA SPLIT O PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE

INCLUYE UN PLATO PRINCIPAL UN POSTRE Y UN AGUA O GASEOSA

SERVICIO DE MESA

\$ 3 5 0

Bistró
Francés

RISTORANTE
ITALIANO

Oyster
BAR

WINE store

ROTISSOIRE
& BIRRERIA

RISTORANTE ITALIANO

PASTAS

PENNE RIGATE	\$1.980
SPAGHETTI	\$1.980
ÑOQUIS	\$2.200

LASAGNA DE VEGETALES	\$1.700
---------------------------------	----------------

LASAGNA DE CARNE	\$1.950
-----------------------------	----------------

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO	\$2.200
--	----------------

RAVIOLES NEGROS RELLENOS DE FRUTOS DE MAR	\$2.400
---	----------------

RAVIOLES VERDES RELLENOS DE QUESO Y VERDURA	\$1.980
---	----------------

RAVIOLES RELLENOS DE CORDERO	\$2.400
--	----------------

*SALSAS A ELECCIÓN: POMODORO, CUATRO QUESOS,
BOLOGNESE O PESTO.*

<i>SALSAS ADICIONALES:</i>	
<i>FRUTOS DE MAR O RAGÚ DE HONGOS</i>	<i>\$900</i>
<i>PULPETAS O MEDITERRÁNEA</i>	<i>\$1200</i>

PIZZAS

MUZZARELLA	\$1.600
-------------------	----------------

MARGARITA	\$1.700
------------------	----------------

NAPOLITANA	\$1.800
-------------------	----------------

CHAMPIGNONES Y PROVOLONE	\$1.800
-------------------------------------	----------------

JAMÓN CRUDO, RÚCULA Y TOMATES SECOS	\$2.400
--	----------------

EMPANADAS

CARNE BRASEADA	\$380
-----------------------	--------------

JAMÓN Y QUESO	\$380
----------------------	--------------

MOZZARELLA, PROVOLONE Y CEBOLLA	\$380
--	--------------

VERDURA Y SALSA BLANCA	\$380
-------------------------------	--------------

BURRATA

CON JAMÓN CRUDO, RÚCULA Y TOMATE CONFITADO	\$2.800
---	----------------

RISOTTO

CON RAGÚ DE HONGO	\$1.950
--------------------------	----------------

CON FRUTO DI MARE	\$2.200
--------------------------	----------------

SERVICIO DE MESA

\$ 350

*Bistró
Francés*

**RISTORANTE
ITALIANO**

Oyster
BAR

WINE store

**ROTISSOIRE
& BIRRERIA**

ROTISSOIRE

SÁNDWICHES AL SPIEDO

BONDIOLA DE CERDO O POLLO DE CAMPO	\$1.800
OJO DE BIFE	\$2.200

ACOMPAÑADO CON PAPAS RÚSTICAS

RIBS BARBACOA - 500GRS. CON MIX DE HOJAS VERDES O PAPAS RÚSTICAS	\$2.950	HAMBURGUESA DE CORDERO CON PAPAS RÚSTICAS	\$1.850
SÁNDWICH ESPECIAL DE CHORIZO CON VARIEDAD DE DIPS	\$900	HAMBURGUESA GOURMAND GUACAMOLE Y HUEVO A LA PLANCHA	\$1.850
		HAMBURGUESA BIFE DE CHORIZO ANGUS CON PAPAS RÚSTICAS	\$1.850

AL PLATO

POLLO	\$1.700
OJO DE BIFE	\$2.100
BONDIOLA DE CERDO	\$1.700

ACOMPAÑADO CON MIX DE HOJAS VERDES
O PAPAS RÚSTICAS

PICADA EUROPEA (PARA 2P.) JAMÓN CRUDO, CHORIZO PAMPLONA, PANCETA AHUMADA (ESPAÑA). QUESO ROQUEFORT, QUESO BRIE, CAMEMBERT, QUESO UNTABLE DE FINAS HIERBAS O DE NUEZ (FRANCIA). JAMÓN CRUDO, GRANA PADANO (ITALIA).	\$6.300
PICADA REGIONAL (PARA 2P.) SALAMES TANDILENSES: FUET Y FINAS HIERBAS, BASTÓN PICADO FINO Y COLORADO. QUESO DE CABRA DE SUIPACHA, CROTTIN, PARA UNTAR, BRIE Y FETA CON ACEITE DE OLIVA Y CONDIMENTADO.	\$4.300

SERVICIO DE MESA

\$ 3 5 0

Bistró
Francés

RISTORANTE
ITALIANO

Oyster
BAR

WINE store

ROTISSOIRE
& BIRRERIA

GOURMAND GRILL

ENTRADAS

PROVOLETA

GRILLED PROVOLONE CHEESE \$ 1.280

CHORIZO CRIOLLO BOMBÓN

PORK SAUSAGE \$ 650

MORCILLA CRIOLLA BOMBÓN

BLOOD SAUSAGE \$ 650

SALCHICHA PARRILLERA

GRILL SAUSAGE \$ 850

MOLLEJAS DE CORAZÓN

STEER SWEETBREADS \$ 2.950

GUARNICIONES Y ENSALADAS

ENSALADA MIXTA

MIX SALAD \$ 980

PAPAS FRITAS BASTÓN

FRENCH FRIES \$ 700

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

\$ 700

PURÉ DE PAPAS

MASHED POTATOES \$ 750

PURÉ DE CALABAZAS

MASHED PUMPKIN \$ 750

MINUTAS

SUPREMA DE POLLO CON GUARNICIÓN*

BREADED CHICKEN BREAST WITH SIDE DISH \$ 1.550

MILANESA DE TERNERA CON GUARNICIÓN*

VEAL MILANESA WITH SIDE DISH \$ 1.800

*ENSALADA MIXTA, PAPAS FRITAS, PURÉ DE PAPAS O CALABAZA.

CARNES A LA PARRILLA

CORTES DE CARNE / MEAT CUTS

TOMAHAWK 1.200GR \$ 6.500

BIFE DE CHORIZO ANGOSTO 500GR

STRIPLOIN STEAK STEAK \$ 2.900

ASADO DE TIRA

SHORT RIBS \$ 3.400

ENTRAÑA DE TERNERA

THIN SKIT \$ 3.400

VACÍO

FLANK STEAK \$ 2.800

CORTES DE CERDO / PORK CUTS

MATAMBRITO DE CERDO \$ 2.350

SOLOMILLO DE CERDO \$ 2.100

POSTRES

PANQUEQUE DULCE DE LECHE

CREPES WITH DULCE DE LECHE \$ 850

FLAN CASERO

HOMEMADE FLAN \$ 700

QUESO Y DULCE

CHEESES & SWEETS \$ 850



**OHRA
PAMPA**

CONSISTENTE SELECCIÓN EN CARNE

OHRA PAMPA nos provee los mejores cortes vacunos. Novillos 100% mestizos de las mejores razas británicas: Hererford - Aberdeen Angus - Limangus - Caretas. El ganado es criado a campo abierto en armonía con el bienestar animal y alimentados de manera natural, dándole un sabor único a la carne.

SERVICIO DE MESA

\$ 350

*Bistró
Francés*

**RISTORANTE
ITALIANO**

Oyster
BAR

WINE store

**ROTISSOIRE
& BIRRERIA**

OYSTER COCINA DE MAR

SUSHI

CLASSIC ROLLS (5U.)

PHILADELPHIA \$1.200
SALMÓN, QUESO CREMA
Y CEBOLLA DE VERDEO.

NEW YORK \$1.200
SALMÓN PREMIUM, PALTA Y PEPINO.

CALIFORNIA \$990
KANIKAMA, PALTA, PEPINO, SÉSAMO, GARY,
WASABI Y PEREJIL

TUNA \$990
ATÚN, LECHUGA, SÉSAMO, GARY, PEREJIL Y
WASABI

NATURAL ROLL \$990
QUESO CREMA, MANGO, SHITAKE, PEPINO,
PALTA Y WASABI

SPECIAL ROLLS (5U.)

TEMPURA DRAGÓN \$1.350
LANGOSTINOS, QUESO CREMA Y MANGO;
ENVUELTO EN SALMÓN AHUMADO.

GOURMAND \$1.350
LANGOSTINOS PANKO, CON QUESO CREMA
Y PALTA; ENVUELTO EN SALMÓN PREMIUM.

COMBINADOS SUSHI

SALMÓN \$4.500
21P. 10 ROLLS (NEW YORK Y PHILA),
5 NIGUIRI, 6 SASHIMI

SALMÓN \$3.500
15P. 10 ROLLS (NEW YORK Y PHILA) 5 NIGUIRI

ONLY ROLLS \$3.900
20P. 5 PHILA, 5 NEW YORK,
5 CALIFORNIA, 5 TUNA

GOURMAND \$4.100
21P. 10 ROLLS CLÁSICOS (TUNA Y CALIFORNIA)
5 NIGUIRI Y 6 SASHIMI

NIGUIRIS (4P.) \$1.700
SALMÓN PREMIUM.

SASHIMIS (5P.)

SALMÓN PREMIUM. \$1.700

PESCA BLANCA. \$1.150

GEISHAS (6P.) \$1.700
SALMÓN PREMIUM, PALTA Y QUESO CREMA.

HOT ROLLS (10P.) \$1.700
SALMÓN AHUMADO, QUESO PHILA, PALTA.

OSTRAS (3U.) \$2.200
FRESCAS AL LIMÓN O TIBIAS.

TIRADITOS NIKKEI \$2.700
SALMÓN

TIRADITOS PERUVIAN \$1.950
PESCA BLANCA

CEVICHE CLÁSICO \$2.100
PESCA BLANCA O SALMÓN

CEVICHE FRUTOS DE MAR \$2.400
SALMÓN

SERVICIO DE MESA

\$ 3 5 0

*Bistrot
Francés*

**RISTORANTE
ITALIANO**

Oyster
BAR

WINE store

**ROTISSOIRE
& BIRRERIA**

PÂTISSERIE

TARTA DE PERAS Y ALMENDRAS	\$900	TARTA TATIN	\$900
MARQUISE DE CHOCOLATE	\$750	MANZANAS CAMELIZADAS	\$750
TARTA FRUTAL	\$750	TIRAMISÚ	\$900
TARTE LEMON GINGER	\$750	OPERA	\$750
CHEESECAKE DE MARACUYÁ	\$900	PLATO DE FRUTAS FRESCAS	\$900
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$900	LINGOTE DE CHOCOLATE	\$900
ECLAIR DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE O VAINILLA	\$390	LINGOTE DE DULCE DE LECHE	\$750
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$950	MACARONS	\$290
PROFITEROLES	\$750	DDL - FRAMBUESA - LIMÓN - ROSAS ARANDANOS - CARAMELO Y SAL CHOCOLATE Y BANANA	

BOULANGERIE

MEDIALUNAS	\$180
PAIN AU CHOCOLATE	\$250
CINNAMON ROLL	\$250
PAIN AUX RAINSINS	\$250
CROISSANT	\$250
SCON DE QUESO	\$320
MUFFINS	\$295
FRUTOS ROJOS COCO Y DULCE DE LECHE MANZANA	

HELADOS HAAGEN DAZS

ICE CREAM / POTE (473ML)	\$2.900
COOKIES & CREAM DULCE DE LECHE BELGIAN CHOCOLATE VANILLA CARAMEL BROWNIE CARAMEL BISCUIT & CREAM STRAWBERRIES & CREAM VANILLA STRAWBERRY CHEESECAKE	
BARS / PALETAS	\$980
CHOCOLATE CHOC ALMOND- VANILLA CARAMEL ALMOND STRAWBERRIES & CREAM SALTED CARAMEL	

SERVICIO DE MESA

\$ 3 5 0

*Bistrot
Francés*

RISTORANTE
ITALIANO

Oyster
BAR

WINE store

ROTISSOIRE
& BIRRERIA

DESAYUNOS Y MERIENDAS

DESAYUNOS

CLÁSICO MEDIALUNAS (2), CAFÉ CON LECHE O TÉ	\$690
NUTELLA TOSTADAS DE PAN DE CAMPO CON QUESO CREMA Y NUTELLA, CAFÉ C/ LECHE O TÉ	\$790
FRANCÉS PAIN AU CHOCOLAT, ROLL DE PASAS O CROISSANT, CAFÉ C/LECHE O TÉ.	\$690
SALUDABLE YOGURT, GRANOLA CASERA CON FRUTOS SECOS, FRUTAS FRESCAS, JUGO EXPRIMIDO DE NARANJA, CAFÉ C/ LECHE O TÉ.	\$950
INTERNACIONAL HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA, TOSTADAS DE PAN DE CAMPO, QUESO CREMA, JUGO EXPRIMIDO, CAFÉ C/LECHE O TÉ.	\$1.250
BRUNCH DE 11 A 15HS. 2 INFUSIONES DE TÉ O CAFÉ, JUGO DE NARANJA, CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO, MERMELADA BONNE MAMAN 30 GR., YOGUR, GRANOLA, TOSTADAS CON QUESO CREMA, HUEVOS REVUELTOS CON PANCETA, PLATO DE FRUTAS, SELECCIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES.	\$4.800

TEA TIME

TÉ SIMPLE VIENNOISERIE O CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO, PATISSERIE, TOSTADAS, QUESO CREMA Y MERMELADA, TÉ O CAFÉ C/LECHE.	\$2.000
TÉ GOURMAND PARA COMPARTIR TOSTADAS, QUESO CREMA Y MERMELADA, SÁNDWICH DE CRUDO Y BRIE (2), SCONS DE QUESO, MUFFINS, PAIN AU CHOCOLAT, PATISSERIE, JUGO DE NARANJA Y CAFÉ C/LECHE O TÉ.	\$3.600
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO	\$790
TOSTADO DE JAMÓN CRUDO Y QUESO	\$890
CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO	\$500
SÁNDWICH DE MIGA DE JAMÓN Y QUESO	\$350
SÁNDWICH DE MIGA DE CRUDO Y QUESO	\$480

SERVICIO DE MESA

\$ 3 5 0

*Bistró
Francés*

**RISTORANTE
ITALIANO**

*Oyster
BAR*

WINE store

**ROTISSOIRE
& BIRRERIA**

BEBIDAS

LAVAZZA

CAFÉ EXPRESO \$350

CAFÉ MEDIANO \$390

CAFÉ DOBLE \$450

CAPUCCINO \$450

CABRALES

CAFÉ EXPRESO \$350

CAFÉ MEDIANO \$390

CAFÉ DOBLE \$450

CAPUCCINO \$450

TÉ TWININGS

ENGLISH BREAKFAST; EARL GREY; VERDE
CON LIMÓN; MENTA PURA; MANZANILLA,
CANELA Y MANZANA; FRUTOS ROJOS

\$350

JUGOS NATURALES (OPCIONAL FROZEN)

NARANJA - LIMONADA

\$490

LICUADOS SIMPLES

(CON AGUA, LECHE O JUGO DE NARANJA)
FRUTILLA/ANANÁ
BANANA

\$550

GASEOSAS / BOTELLA

COCA COLA LIGHT - ZERO 500CC \$340

SPRITE 500 CC \$340

AGUA MINERAL

EVIAN 500CC \$390

AGUAS SABORIZADAS

LEVITE 500CC \$340

(NARANJA/POMELO/MANZANA CERO)

CERVEZAS

CORONA BOTELLA 710CC \$720

STELLA ARTOIS LATA 473CC \$490

BAVARIA LATA 500CC \$650

QUILMES LATA 475CC \$390

QUILMES BOCK LATA 475CC \$390

PATAGONIA LATA \$590

AMBER LAGER / WEISS / VERA IPA / 24.7

BAVARIA 8.6 LATA 473CC

- BLACK \$690

- GOLD \$690

- RED \$490

- EXTREME \$490

CERVEZAS TIRADAS

PATAGONIA PINTA 473CC \$590

STELLA ARTOIS PINTA 473CC \$490

SERVICIO DE MESA

\$ 3 5 0

*Bistró
Francés*

**RISTORANTE
ITALIANO**

Oyster
BAR

WINE store

**ROTISSOIRE
& BIRRERIA**

WINE BAR

CHAMPAGNE / FRANCIA

Veuve Clicquot Brut Yellow Label
Champagne **\$34.000**

Moët & Chandon Brut Impérial **\$32.000**
Moët & Chandon Rosé Impérial **\$42.000**

ESPUMANTES / 750 ml.

DV Catena Nature **\$4.900**
Alma Negra Rosé **\$4.910**
Alma Negra Blanc de Blancs **\$4.950**
Mumm Extra Brut **\$1.100**
Mumm Léger **\$1.100**
Barón B Brut Rosé **\$6.900**

Barón B Brut Nature **\$6.900**
Barón B Extra Brut **\$4.500**
Chandon Délice **\$2.100**
Chandon Apéritif **\$2.100**
Chandon Brut Nature **\$3.000**
Chandon Extra Brut **\$2.100**

VINOS / BLANCOS 750 ml.

CHARDONNAY

Terrazas Reserva Chardonnay **\$2.100**
Saint Felicien Chardonnay **\$1.790**
Rutini Chardonnay **\$3.400**
Trumpeter **\$1.600**

SAUVIGNON BLANC

Casa Boher **\$1.680**
Finca La Anita **\$1.950**
Rutini **\$2.550**

TORRONTÉS

Lunta Torrontés **\$1.780**
Terrazas Reserva **\$2.100**

ROSADO

Terrazas Reserva Malbec Rosé **\$2.100**
Rutini Rosé **\$7.300**
Trumpeter Reserve **\$2.100**
Luigi Bosca **\$4.100**

OTRAS CEPAS

Luigi Bosca Riesling **\$4.300**
Humberto Canale Old Vineyard Semillón **\$1.210**
Famiglia Bianchi White Blend **\$970**
Almanegra Blanco **\$3.890**
Luigi Bosca De Sangre White Blend **\$4.100**

RECOMENDADOS

La Posta White Blend **\$3.210**
Altaland Torrontés **\$3.320**

SERVICIO DE MESA

\$ 3 5 0

Bistró
Francés

RISTORANTE
ITALIANO

Oyster
BAR

WINE store

ROTISSOIRE
& BIRRERIA

WINE BAR

VINOS / TINTOS 750 ml.

MALBEC

Reserva del Fin del Mundo Malbec	\$1.800	Terrazas Grand Malbec	\$5.900
Humberto Canale Old Vineyard	\$1.760	Altupalka Malbec	\$2.160
Famiglia Bianchi Malbec	\$1.730	José Zuccardi Malbec	\$10.430
Zuccardi Serie A Malbec	\$2.646	Luigi Bosca De Sangre Valle de Uco	\$5.600
Trumpeter Malbec	\$1.600	Luigi Malbec	\$2.800
Rutini Malbec	\$5.000		
D.V. Catena Malbec	\$3.700		

CABERNET SAUVIGNON

Zuccardi Q Cabernet Sauvignon	\$4.090
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$1.600
Sottano	\$1.500
Animal Cabernet Sauvignon	\$2.020
Perdriel	\$2.390
Terrazas Grand Cabernet Sauvignon	\$5.900
Luigi Bosca de Sangre	\$5.900

CABERNET FRANC

Salentein Numina	\$3.300
Terrazas Reserva	\$2.100
Rutini	\$4.500
Luigi Bosca de Sangre	\$5.600

PINOT NOIR

Norton Altura Pinot Noir	\$2.480
Humberto Canale Old Vineyard	\$1.760
Humberto Canale Gran Reserva	\$2.950

BLEND

Rutini Cabernet Malbec	\$2.800
Alma Negra Tinto	\$5.200
Famiglia Bianchi Red Blend	\$1.200
Mosquita Muerta	\$3.960
Norton Lote Negro	\$3.920

DULCE

Trumpeter Reserva Doux	\$2.100
Norton Cosecha Tardía	\$770
Terrazas Late Harvest Petit Manseng (375 ml.)	\$2.800

OTRAS CEPAS

Zuccardi Q Tempranillo	\$4.090
Zuccardi Serie A Bonarda	\$2.330
Ruttini Merlot	\$3.000
Saint Felicien Syrah	\$2.100
Humberto Canale Blush	\$900

RECOMENDADOS

La Posta Pizzella Malbec	\$3.940
La Posta Red Blend	\$3.210
La Posta Glorieta Pinot Noir	\$3.940
Luca Old Malbec	\$7.610

SERVICIO DE MESA

\$ 3 5 0

Bistró
Francés

RISTORANTE
ITALIANO

Oyster
BAR

WINEstore

ROTISSOIRE
& BIRRERIA