



BIENVENIDA

Pan del día con queso saborizado

ENTRANTES

Queso Fundido \$190

Provoleta Especial \$250

Tomate Cherry, Tocino, Orégano y Aceite de Oliva Extra Virgen

Provoleta Criolla \$250

Colchón de Espinaca, Ajo, Oliva y Aceto Balsámico

Empanada de Carne \$75

Empanada de Carne Picante \$75

Empanada de Humita \$70

Empanada de Jamón y Queso \$70

Empanada de Champiñón y queso \$70

Empanada de Espinaca y Tocino \$70

Chorizo Argentino \$100

Morcilla \$100

Matrimonio \$190

Chorizo, Morcilla

Chinchulin \$180

Mollejas \$210

Papas Fritas \$100

Papas Fritas con Cheddar y Tocino \$150

GUARNICIONES Y ENSALADAS

Ensalada Cesar \$180

Ensalada Cesar con Pollo \$220

Ensalada de Rúcula y Parmesano \$120

Ensalada de Col \$160

Col Blanco, Col Morado, Semillas (Ajonjolí, Girasol, Chia) Parmesano, Nueces

Ensalada de Hojas Verdes \$90

Ensalada Criolla \$175

Lechuga, Tomate, Aguacate, Aceitunas, Cubierta con Queso Parmesano

Vegetales a la Parrilla \$150

Variedad de verduras frescas a la parrilla

Papas Fritas \$100

Camote Frito \$100

Camote al Rescoldo \$90

Con Mantequilla de Hierbas

Papa Cambray \$90

Con Mantequilla de Hierbas

Gratin de Verduras \$170

Brócoli, Coliflor, Salsa Blanca, Parmesano Gratinado

Col de Bruselas a la Crema \$180

Col de Bruselas, Tocino, Crema, Parmesano Gratinado



CARNES A LA PARRILLA

Cortes de 350grs Acompañado de Fritas, Ensalada de Hojas, Papa cambray, Camote o Camote Frito.

Asado de Tira \$460

Vacío \$470

Entraña \$480

Ojo de Bife \$470

Bife de Chorizo \$460

Bife Ancho Argentino \$460

Lomo \$460

Picaña \$460

Costilla de Cerdo \$380

Matambre de Cerdo \$330

Matambre de Cerdo a la Pizza \$370

Pollo \$240

Media tabla \$470

Costilla de res, Vacío, Entraña

Tabla de Achuras \$390

Chorizo, Morcilla, Chinchulin, Molleja

Tabla de Carnes (2/3 Personas) \$1300

Costilla de Res, Costilla Cerdo, Vacío, Entraña, Chorizo, Morcilla, Chinchulin, Molleja - 2 Guarniciones

Tabla Criolla (4/5 Personas) \$3200

Bife de Chorizo, Ojo de Bife, Vacío, Entraña, Asado, Lomo, Costilla de Cerdo, Picaña, Matambre de Cerdo, Pollo - 4 Guarniciones.

CARNES AL ASADOR CRIOLLO

Cortes de 350grs Acompañado de Fritas, Ensalada de Hojas, Papa cambray, Camote o Camote Frito.

Costilla de Cerdo \$420

Picaña \$480

Vacío Angus Argentino \$570

Costilla Criolla \$600

MILANESAS

Res o Pollo con Papas Fritas o Ensalada de Hojas Verdes

Simple \$300

Napolitana \$360

Salsa de Tomate, Jamón, Muzzarella, Rodaja de Tomate, Ajo.

Jamón y Morrón \$360

Salsa de Tomate, Muzzarella, Jamón, Morrón, Orégano

La Mexicana \$330

Salsa de Tomate, Muzzarella, Chimichurri Picante

Fugazeta \$330

Cebolla y Muzzarella

SANGUCHERIA CRIOLLA

Pan Casero horneado en el momento.

SIMPLES \$300

Lechuga, Tomate, Acompañado de Papas Fritas

COMPLETOS \$370

Lechuga, Tomate, Jamón, Queso, huevo, Papas Fritas

Sándwich de Milanesa (Res o Pollo)

Sándwich de Lomo

Sándwich de Vacío

Sándwich de Pollo

CHORIPANES

Nuestra Selección de Choripán Acompañados de Ensalada o Fritas

Choripán Criollo \$290

Nuestra masa, Chorizo, Chimichurri, Muzzarella

Choripán Clásico \$230

Pan Casero, Chorizo, Lechuga Tomate

Choripán "ChoriBurger" \$230

Pan de Hamburguesa, Chorizo, Queso Cheddar, Barbacoa, Lechuga

Choripán "Chori Mexa" \$230

Pan Casero, Chorizo, Chimi Picante, Jalapeño Asado

Choripán Provoleta \$240

Pan Casero, Chorizo, Provoleta, Salsa al Gusto

PASTAS

Salsa a elección

Fetuccini al Huevo \$200

Ravioles de Ternera al Malbec \$290

Ravioles de Espinaca y Cuatro Quesos \$280

Sorrentino de Champiñón \$280

HAMBURGUESAS

Carne 100% Angus Acompañadas de Papas Fritas

La Coca Sarli (Obscena) \$290

2 Carnes, Queso Cheddar, Tomate, Tocino, Pepinillos

La Diego Armando (Lengua Picante) \$320

2 Carnes, Cocido, Gouda, Lechuga, Tomate, Mayonesa de Jalapeño Toreado

La Pulga Messi (Hat-trick) \$350

3 Carnes, Queso Gouda, Huevo, Aguacate, Mostaza Dijon

La Papa Francisco (Que Dios te Bendiga) \$290

2 Carnes, Queso Muzzarella, Rúcula, Papa Frita, Ketchup

Ringo Bonavena (Golpea mas que la Realidad) \$290

2 Carnes, Gouda, Lechuga, Tomate, Cebolla Morada, Aderezo Habanero

PIZZA AL HORNO

Margarita \$230

Salsa de Tomate, Muzzarella, Albahaca

Pepperoni \$230

Salsa de Tomate, Muzzarella, Pepperoni

Muzzarella \$200

Salsa de Tomate, Muzzarella, Orégano, Aceituna Verde

Napolitana \$250

Salsa de tomate, Muzzarella, Rodaja de Tomate, Ajo, Aceitunas.

Provolone \$250

Salsa de Tomate, Muzzarella, Queso Provolone, Orégano

Jamón y Champiñones \$260

Salsa de Tomate, Muzzarella, Jamón, Champiñones, Parmesano.

EXTRAS

Pan de mesa casero (Horneado en el momento) \$50

Huevo Frito o a la Plancha \$40

Tortilla Maíz (6) \$20

SALSAS

Amatriciana

Tocino, Salsa de Tomate, Queso Pecorino

Alfredo

Crema, Mantequilla, Parmesano

Pesto Verde

Albahaca, Aceite de Oliva, ajo, Piñón, Parmesano

Champiñón y Crema

Salsa Rosa

Salsa de Tomate, Crema

CRIOLLO KIDS

Milanesa (Res o Pollo) \$200

Papas Fritas

Fetuccini al Huevo \$200

Con Mantequilla

Hamburguesa con queso \$200

Papas Fritas

CAFÉ

Café Expreso \$40

Café Expreso doble \$70

Café Americano \$50

Café Expreso Cortado \$50

Capuccino \$70

Late \$80

Leche \$20

Te \$35

Manzanilla, Té Verde, Hierbabuena, Limón, Hierbas Relajantes

POSTRES

Doña Leila \$175

Medida de Baileys, Helado a Elección, Nueces Picadas

Don Pedro \$150

Medida de Whisky, Helado a Elección, Nueces picadas

Don Criollo \$190

Licor de Avellanas, Helado a Elección, Barquillos, Nueces Picadas

Affogato \$110

Expreso con Helado a Elección

Helados (2 Bochas) \$130

Dulce de Leche y Vainilla

Brownie con Helado \$190

Brownie con Helado a Elección y Nueces

Panqueques (Crepa) \$120

Con Dulce de Leche y Nueces

Crepa con Helado \$180

Dulce de Leche, Helado a Elección, Nueces

Flan Argentino \$140

Con Dulce de Leche

Alfajor Argentino \$110

Chocolate o Chocolate y Pistacho

CERVEZAS

Corona \$70
Stella Artois \$80
Michelab Ultra \$70
Modelo Especial \$70
Modelo Negra \$70
XX Lager \$70
Corona 00 \$60

CERVEZAS ARTESANALES

Jabalí Helles \$100
Jabalí Bock \$100
Jabalí IPA \$100
Jabalí Salvajita \$100
Paramo Pla Ale \$110
Piedra Lisa Session IPA \$110
Rio de Lumbre IPA \$110
Ticus Porter \$110

AGUAS Y REFRESCOS

Agua Natural Santa Maria \$35
Agua Natural Alameda \$70
Agua Mineral Canada Dry \$60
Agua Mineral Perrier \$80
Agua de Jamaica \$65
Agua de Maracuyá \$65
Limonada \$65
Limonada con Pepino \$67
Naranjada \$65
Agua Canada Dry Tónica \$50
Coca Cola \$50
Coca Cola Zero \$50
Sprite \$50
Fresca \$50
Suero \$55

VINOS TINTO

Los Pasos Malbec \$160/\$470

Opción Copeo / Botella

Los Arboles Malbec \$170/\$600

Opción Copeo / Botella

Trivento Malbec \$170/\$600

Opción Copeo / Botella

Los Pasos Cabernet Sauvignon \$160/\$470

Opción Copeo / Botella

Trivento Cabernet Sauvignon \$170/\$600

Opción Copeo / Botella

Don Luis Merlot \$180/\$700

Opción Copeo / Botella

Errazuriz Merlot \$180/700

Opción Copeo / Botella

Los Alamos Malbec \$750

Catena Malbec \$1100

BLANCO - ROSADO - ESPUMOSO

Los Pasos Chardonnay \$160/\$470

Opción Copeo / Botella

Lindeman's Chardonnay \$170/\$600

Opción Copeo / Botella

Cupcake Sauvignon Blanc \$750

Ardèche Chardonnay \$900

Scielo Rosado \$750

Rosado

Casillero del Diablo Brut \$750

Vino Espumoso

Champagne Veuve Clicquot \$2900

Champagne Frances



COCKTELES

GIN TONIC BEEFEATER \$170

GIN, TONICA (TANQUERAY \$180 - HENDRIKS \$190)

CARAJILLO \$ 180

LICOR 43, CAFÉ CHIAPAS

CARAJILLO BAILEYS \$190

BAILEYS, CAFÉ

TINTO DE VERANO \$180

VINO TINTO, SPRITE

CUBA LIBRE \$180

RON, COCA COLA

MARGARITA \$190

TEQUILA, LICOR DE NARANJA, LIMON, ENDULZANTE

MEZCLITA \$190

MEZCAL, LICOR DE NARANJA, ENDULZANTE (OPCIÓN MARACUYA, LIMON, NARANJA, JAMAICA)

MIMOSA \$ 180

VINO ESPUMOSO, JUGO DE NARANJA

MOJITO \$180

RON, LIMON, AGUA CON GAS, AZUCAR, MENTA

PALOMA \$180

TEQUILA, FRESCA

SANGRÍA \$180

VINO TINTO, LIMON, AGUA CON GAS, ENDULZANTE

APEROL SPRITZ \$190

APEROL, VINO ESPUMOSO, AGUA CON GAS

CAMPARI SPRITZ \$190

CAMPARI, VINO ESPUMOSO, AGUA CON GAS

CÓCTEL CRIOLLO \$200

GINEBRA, ANCHO REYES, LIMON, ENDULZANTE

NEGRONI \$190

GINEBRA, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO

GARIBALDI \$190

CAMPARI, JUGO DE NARANJA, ENDULZANTE

FERNET \$190

FERNET BRANCA, COCA COLA

CANTARITO \$190

TEQUILA, LIMON, NATANJA, FRESCA

EL FERROVIARIO \$190

FERNET BRANCA, CINZANO ROSSO, AGUA MINERAL

OLD FASHION \$180

WHISKY, CAMPARI, ENDULZANTE

CHELADA \$45

MICHELADA \$50

OJO ROJO \$55



TEQUILA

DON JULIO 70 \$190
DON JULIO BLANCO \$140
DON JULIO REPOSADO \$150
JOSE CUERVO \$90
HERRADURA PLATA \$125
1800 TEQUILA AÑEJO \$160

MEZCALES

AMARAS ESPADIN JOVEN \$140
MEZCAL 400 CONEJOS \$145
MEZCAL EXPERIENCE \$180
MEZCAL MONTELOBOS ESPADÍN, SAL DE MAGUEY,
NARANJA

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS \$140
JOHNNIE WALKER RED \$120
JOHNNIE WALKER BLACK \$170

GINEBRA

BEEFEATER \$120
TANQUERAY \$150
HENDRIKS \$190

RON

BACARDI BLANCO \$100
RON HABANA 7 \$ 150
RON ZACAPA 23 AÑOS \$200

LICORES

CONTROY \$ 87
BAILEYS \$ 130
SAMBUCA BLANCO \$125
SAMBUCA NEGRO \$125
LICOR 43 \$120
DISARONNO \$120
JAGERMEISTER \$120
FRANGELICO \$120
FERNET BRANCA \$130


VODKA

ABSOLUT \$120
GREY GROOSE \$220

BRANDY

TORRES 5 \$140
TORRES 10 \$160

 @criolloresto.mx

 +52 984 804 4806