



TANGO  &  
MILONGA



**TEQUILA**  
**30-30®**  
CRISTALINO



## PIZZAS A LA LEÑA

3 ingredientes por cada 1/2 mt

### MEDIO METRO CLASICA

\$265

Peperoni, jamón, tocino, aceitunas (verdes o negras) tomate, piña, albahaca, morrón (verde, rojo o amarillo) champiñón (blanco o portobello), berenjena, cebolla (blanca o morada).

### MEDIO METRO GOURMET

\$295

Jamón serrano, salami, ostión ahumado, pulpo, queso (de cabra, blue cheese, parmesano), salmón, tomate deshidratado, carne fileteada, alcaparras, tomate cherry.



## ESPECIALES MILONGA

### PIZZA 4 QUESOS

\$270

Queso de cabra, blue cheese, parmesano y mozzarella.

### PIZZA ALFREDO

\$320

Exquisita salsa Alfredo, tocino y camarones con un toque de perejil.

### PIZZA BAHIANA

\$310

Camarón, tocino y piña.

### PIZZA ESPAÑOLA

\$310

Chorizo parrillero, chistorra y peperoni.

### PIZZA MEXICANISIMA

\$310

Corte fileteado, elote, cebolla, tomate cherry, chile poblano y chile serrano.

### PIZZA MILONGUITA

\$330

Corte fileteado, camarón, paneita y queso parmesano.

### PIZZA ROCKEFELLER

\$320

Ostión natural, espinaca y queso parmesano.

### PIZZA TANGO

\$300

Jamón serrano, tomate deshidratado, queso de cabra, y albahaca.

### PIZZA TANGO Y MILONGA

\$330

Corte fileteado, jamón serrano, panceta, queso de cabra, tomate deshidratado y queso parmesano.

### PIZZA VEGETARIANA

\$280

Berenjena, tomate, 3 pimientos, champiñón, aceitunas verdes y negras cebolla morada y portobello.

## MUNDO PARRILLERO

ARRACHERA SARANDEADA 350 grs \$340

BIFE ANCHO Ribeye 350 grs \$390

CHIVITO AL PAN \$170

CHURRASCON Top Sirloin 350 grs \$290

ENTRECOT New York 350 grs \$340

FILETE MIGNON \$330

HAMBURGUESA TANGO & MILONGA \$170

PICAHNA 350 grs \$370

VACIO 350 grs \$440



## PARRILLADAS URUGUAYAS

### PARRILLADA BRASILEÑA

Picanha, churrascón, camarón, quesadillas y piña.

2 Pers. 700 grs \$750  
4 Pers. 1500 grs \$1,490

### PARRILLADA MEXICANISIMA

Arrachera, churrascón, chorizo, cebolla cambray, nopales, chiles toreados y frijoles.

\$740 \$1,390

### PARRILLADA TANGO Y MILONGA

Vacío, entrecot, chorizo, chistorra, ensalada y papas.

2 Pers. 700 grs \$890  
4 Pers. 1500 grs \$1,700

### PICADA URUGUAYA

Vacío, churrascón, chorizo, chistera, ensalada y papas.

\$820 \$1,550



## MARGARITAS

### MARGARITAS CLASICAS

\$95

Pídelo con Tequila 30-30 Margarita de limón, mango y tamarindo.

### MARGARITA DE PEPINO

\$85

Pídelo con Tequila 30-30 blanco y un saborcito a pepino escarchadita de chilito.

### MARGARITA FRESA SERRANO

\$95

Pídelo con Tequila 30-30 blanco, frutos rojos y una pizca de un sabor serrano.



## MOJITOS

### MOJITO BERRYS

\$99

Ron, hierbabuena, frutos rojos y refresco ginger.

### MOJITO CLASICO

\$95

Ron, hierbabuena súper fresca y azúcar.

### MOJITO GIINGER

\$99

Mojito con jengibre, menta y ginger ale.

## GIN

### GIN TONIC

\$90

Agua tónica, ginebra, twist y nuestro toque esencial.

### PEPERTONIC

\$99

Ginebra con quina y un intimo sabor a pimienta gourmet.



## COOLERS Y SANGRÍAS

### CLERICOT GRANDE

\$90

Frutas frescas y firmes, danzando al ritmo del tango y vino tinto, limón y dulce.

### SANGRIA BLANCA

\$85

Sangría al estilo new, vino blanco, manzana y frutas tropicales.

### SANGRIA DE LA CASA

\$90

La hermana mayor de las sangrías blancas con Ron Bacardi, vino blanco y frutas tropicales.

### SANGRIA TINTA CLÁSICA

\$90

Un clásico con el sabor del tinto y limonada feliz.

### CERVEZA ESPAÑOLA

\$90



## CARAJILLOS

### DON SEÑOR

\$120

El clásico Carajillo... un shot de espresso sobre hielo y el licor 43.

### EL CORAJILLO

\$140

Clásico con café intenso y un poquito de Brandy.

### MALINAL

\$150

Licor 43 + Espresso con café local y la unión del licor Baileys.



## DEL MAR

<b>CEVICHE DE ATUN CON MANGO</b>	<b>\$210</b>
Salsa especial de la casa, pepino, cebolla, limón y clamato.	
<b>MEJILLONES A LA PROVENZAL</b>	<b>\$260</b>
Ajo, perejil, mantequilla y vino blanco.	
<b>OSTIONES ROCKEFELLER</b>	<b>\$290</b>
Espinaca, queso manchego, nuez moscada y queso crema.	
<b>SALMON A LA PLANCHA 200 grs</b>	<b>\$280</b>
<b>ATÚN SELLADO EN SALSAS DE LA CASA</b>	<b>\$180</b>

## POSTRES

<b>BROWNIE ESPECIAL</b>	<b>\$90</b>
Bañado con ganach de chocolate blanco y chile piquín.	
<b>NIEVE</b>	<b>\$60</b>
Chocolate, fresa, vainilla.	
<b>TIRAMISU</b>	<b>\$110</b>

## INFANTIL

<b>PIZZA INFANTIL</b>	<b>\$130</b>
Jamón, peperoni, piña.	



## BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>AGUA MINERAL</b>	<b>\$40</b>	<b>LIMONADA CLASICA MINERAL</b>	<b>\$60</b>
<b>AGUA NATURAL BOTELLA</b>	<b>\$30</b>	<b>LIMONADA CLASICA NATURAL</b>	<b>\$55</b>
<b>TOPO CHICO</b>	<b>\$45</b>	<b>LIMONADA DE BUGAMBILIA</b>	<b>\$60</b>
<b>AGUA PERRIER</b>	<b>\$70</b>	<b>LIMONADA DE FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$65</b>
<b>AGUA TONICA 355ml</b>	<b>\$40</b>	<b>LIMONADA GINGER</b>	<b>\$65</b>
<b>COCA COLA</b>	<b>\$35</b>	<b>LIMONADA MARACUYA</b>	<b>\$65</b>
<b>SIDRAL MUNDET</b>	<b>\$35</b>	<b>NARANJADA MINERAL</b>	<b>\$60</b>
<b>SPRITE</b>	<b>\$35</b>	<b>NARANJADA NATURAL</b>	<b>\$55</b>
<b>FANTA</b>	<b>\$35</b>	<b>PIÑADA</b>	<b>\$70</b>
<b>FRESCA</b>	<b>\$35</b>	<b>FRESADA</b>	<b>\$65</b>
<b>CAFE AMERICANO</b>	<b>\$30</b>	<b>CONGA</b>	<b>\$60</b>
<b>CAFE DESCAFEINADO</b>	<b>\$30</b>	<b>TÉ HELADO</b>	<b>\$40</b>
<b>CAFE EXPRESO</b>	<b>\$30</b>		

## DE LA CASA

<b>DAIQUIRI</b>	<b>\$100</b>
Ron, limón y un toque dulce frappé. Pídelos de Limón, Tamarindo, Pepino y Fresa.	
<b>MANGO Y MILONGA</b>	<b>\$120</b>
Ron, Mezcal espadín, jugo de piña, tamarindo y refresco de toronja.	
<b>PERLA NEGRA</b>	<b>\$120</b>
Perla Negra, con una variante donde el jagger viene encapsulado delicadamente para flotar en Boost.	
<b>SABANERO</b>	<b>\$140</b>
<b>TUNA MARLEY</b>	<b>\$180</b>

## MEZCAL

<b>JAMAIXICAN</b>	<b>\$115</b>
Jamaica orgánica, naranja y piña picosita con refresco de toronja.	
<b>MEZCAL DE REYES</b>	<b>\$120</b>
Licor Ancho Reyes, tamarindo y sal de cítricos toque picosito	
<b>MOJITO MONTEALBAN</b>	<b>\$95</b>
Mezcal con un toque de ginger, piña y naranja y leve nota de romero.	
<b>PEPINOX</b>	<b>\$100</b>
Un mezcal con sabor a pepino, naranja y un toque de jarabe serrano.	
<b>PIÑAYARIT</b>	<b>\$100</b>
Espadín coqueteando con la piña, jarabe serrano y un buque garnier de hierbas.	



## RON

	Copa 1.5 oz.	Botella
APPLETON SIGNATURE	\$80	\$1,000
BACARDI BLANCO	\$75	\$850
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$85	\$900
HAVANA CLUB	\$85	\$990
MATUSALEN 10	\$80	\$900
MATUSALEN 15	\$85	\$1,400
ZACAPA AMBAR	\$95	\$1,528
ZACAPA SOLERA 23	\$135	\$2,180

## VODKA

ABSOLUT	\$90	\$1,180
BELVEDERE	\$142	\$2,130
GREYGOOSE	\$150	\$2,700
SMIRNOFF	\$75	\$790
STOLICHNAYA	\$85	\$1,300

## GINEBRA

BEEFEATER	\$95	\$1,100
BOMBAY	\$110	\$1,600
HENDRICKS	\$167	\$2,350
TANQUERAY	\$110	\$1,650

## COGNAC

HENESSEY	\$190	\$2,300
MARTELL VS	\$160	\$1,800
MARTELL VSOP	\$190	\$2,600

## LICORES

	Copa 1.5 oz.
AGAVERO	\$80
AMARETTO	\$100
ANCHO REYER	\$90
BALEYS	\$95
CINZANO	\$85
GALEANO	\$80
JAGGER	\$98
LICOR 43	\$100
LICOR DE CHOCLO	\$95
VERMOUTH DRY MARTINI	\$95
APEROL	\$100
ANIS MICO	\$90

## WHISKY

	Copa 1.5 oz.	Botella
BUCHANANAS DELUXE	\$150	\$2,100
ETIQUETA DORADA	\$240	\$3,500
ETIQUETA NEGRA	\$160	\$2,400
ETIQUETA ROJA	\$90	\$1,200
OLD PARR	\$130	\$1,900
GLENLIVENT	\$170	\$2,200

## TEQUILA

30-30 BLANCO	\$ 80	\$ 890
30-30 REPOSADO	\$ 80	\$ 890
30-30 AÑEJO	\$120	\$1,790
30-30 CRISTALINO	\$130	\$1,900

AÑEJO 1800	\$140	\$2,100
CASA DRAGONES	\$240	\$3,200
CENTENARIO PLATA	\$100	\$1,300
CRISTALINO 1800	\$140	\$2,320
DON JULIO 70 PLATA	\$150	\$2,100
DON JULIO BLANCO	\$120	\$1,700
DON JULIO REPOSADO	\$130	\$1,800
HERRADURA CRISTAL	\$140	\$2,300
MAESTRO DOBEL	\$130	\$2,180
DIAMANTE		
TRADICIONAL	\$90	\$1,120
BLANCO		
TRADICIONAL	\$130	\$1,800
CRISTAL		
TRADICIONAL	\$90	\$1,170
REPOSADO		

## MEZCAL

400 CONEJOS	\$130	\$1,650
AMARAS	\$160	\$1,750
BRUXO	\$160	\$2,186
DE LA CASA	\$120	
LOS DANZANTES	\$180	\$2,500
MEZCAL UNION	\$130	
MIL DIABLOS	\$130	\$1,850

**TEQUILA**  
**30-30®**  
CRISTALINO



**TANGO &**  
**MILONGA**



## SOPA

<b>SOPA DEL DIA</b>	\$90
Especial del Chef, pregunte que sorpresa le tiene.	
<b>CLAM CHOWDER</b>	\$150

## ENTRADAS

<b>CEVICHE DE NEW YORK</b> 350 grs	\$355
Nos trasladamos a las costas de Pinamar, con un coctel milonga y disfrutamos de 350 gramos de New York preparado con una salsa de la casa, naranja, aguacate, plátano macho y chile chiltepín.	
<b>CHAMPIÑONES RELLENOS</b> 10 pzs	\$190
Champiñones rellenos de jamón, queso mozzarella, blue cheese y pimientos.	
<b>CHICHARRON DE RIB EYE</b> 350 grs	\$360
Deliciosos chicharrón de Ribeye acompañado de plátano, aguacate, papas y salsa martajada.	
<b>CHINCHULINES MILONGA</b> 250 grs	\$170
Tiritas de res marinadas en salsa de la casa.	
<b>CHISTORRA</b> 250 grs	\$160
<b>GUACAMOLE</b>	\$120
<b>MOLLEJAS TANGO</b> 250 grs	\$240
Mollejas marinadas en chimichurri	
<b>ORDEN DE PAPA FRANCESA</b>	\$80
<b>ORDEN DE PAPA GAJO</b>	\$90
<b>PAN CON AJO</b>	\$35
<b>QUESO FUNDIDO</b>	\$170
<b>TABLA DE TAPAS FINAS</b> 250 grs	\$190
<b>CHORIZO ARGENTINO</b> 300 grs	\$170

## PASTAS

<b>FETTUCINI ALFREDO CON CAMARONES</b> 350 grs	\$210
Crema, queso manchego, perejil y camarones.	
<b>RAVIOLONES ROJOS A LA CARUSO</b>	\$190
Crema doble, jamón, champiñón y queso.	
<b>SORRENTINOS EN SALSA FRUTTI DI MARE</b> 350 grs	\$220
Salsa de tomate, pulpo y camarones.	
<b>SPAGHETTI A LA BOLOGNESA</b> 350 grs	\$200
Carne al vino tinto, tomate, cebolla y ajo.	
<b>SPAGHETTI AL BURRO</b> 350 grs	\$160
Base de mantequilla, con ajo y queso parmesano.	
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARETT</b> 350 grs	\$220
Base de salsa napolitana, mejillones, camarones, pulpo y un toque de vino tinto.	



## ENSALADA

<b>ENSALADA DE LA CASA CON POLLO</b> 300 grs	\$190
Mix de lechuga, pollo a la plancha, queso panela, tomate cherry, frutos rojos y vinagreta de betabel y reducción de balsámico.	
<b>ENSALADA DE PERA</b> 300 grs	\$180
Mix de lechugas, pera, queso de cabra, jamón serrano, arándanos, nuez caramelizada y vinagreta de frutos rojos.	
<b>ENSALADA GRIEGA</b> 300 grs	\$150
Mix lechuga, champiñon, frutos secos, almendra, queso de cabra.	

## AVES

<b>PECHUGA CORDON BLUE</b>	\$210
Rellena de jamón y queso crema, empanizada y frita, bañada en salsa caruso y acompañada de pan.	
<b>POLLO AL GRILL</b>	\$210
Muslo y pierna marinado en mostaza, ajo, mantequilla de especias, acompañado de puré de papa y ensalada.	

## EMPANADAS

<b>EMPANADA NUTELLA</b>	\$53
<b>EMPANADA ARRACHERA</b>	\$60
<b>EMPANADA CAMARON AL CHIMICHURRI</b>	\$60
<b>EMPANADA CHISTORRA</b>	\$58
<b>EMPANADA CRIOLLA</b>	\$58
Carne, pasas, aceitunas y cebolla.	
<b>EMPANADA GAUCHA</b>	\$58
Carne, tocino, pasas y un toquesito picante.	
<b>EMPANADA JAMON Y CHOCLO</b>	\$58
Jamón, elote y condimentos.	
<b>EMPANADA JAMON Y QUESO</b>	\$58
Delicioso queso con jamón.	
<b>EMPANADA MEJILLONES</b>	\$58
Mejillones naturales con salsa y especias.	



## MARTINI

<b>CHOCLO</b> Licor de elote, Baileys, vodka y chocolate.	<b>\$140</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> Fresco martini en vodka y arándano.	<b>\$90</b>
<b>MANHATAN</b> Un súper martini aperitivo con sabor a whisky y vermouth.	<b>\$130</b>
<b>MARTINI AGAVERO</b> Martini mexicano, licor de agavero de tequila, vermouth seco y gotas de chocolate.	<b>\$140</b>
<b>MARTINI MAZAPAN</b> Vodka con crema de leche, baileys y lluvia de mazapán.	<b>\$130</b>
<b>MARTINI SECO</b> Giniebra y vermouth en un trago para expertos.	<b>\$100</b>
<b>SUKALATI</b> Vodka con baileys y toque de chocolate.	<b>\$130</b>



## CLASICAS

<b>BLODYMARIA</b> El bloody con tomate condimentadito y toque de mezcal.	<b>\$90</b>
<b>CALIMOXO</b> Vino tinto y refresco de cola.	<b>\$99</b>
<b>RUSO BLANCO</b> Llenamos de sabor al vodka con un toque cremoso de café cortado.	<b>\$95</b>
<b>RUSO NEGRO</b> La mezcla de perfecta digestiva del vodka con sabor a café.	<b>\$99</b>
<b>FRESA COLADA</b>	<b>\$85</b>
<b>PALOMA</b>	<b>\$90</b>
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>\$110</b>

## CHUPITOS SHOTS

<b>DEL MANGO AL TANGO</b> Mezcal, jugo de piña, mango y jarabe serrano.	<b>\$110</b>
<b>FRUTOS ROJOS BERRIES</b> Ron, Vodka, frutos rojos, jamaica y un toque de limón.	<b>\$110</b>

## SMOKED MIXOLOGY

<b>MAGO DE COCO</b> Licor de agave, tequila, agua de coco y kalahua.	<b>\$150</b>
---	--------------

## BRANDYS

	Copa 1.5 oz.	Botella
<b>AZTECA DE ORO</b>	<b>\$75</b>	
<b>TORRES 10</b>	<b>\$90</b>	<b>\$1,100</b>
<b>TORRES 15</b>	<b>\$120</b>	<b>\$1,700</b>
<b>TORRES 20</b>	<b>\$170</b>	<b>\$2,700</b>
<b>TORRES 5</b>	<b>\$75</b>	<b>\$870</b>

## CERVEZA

<b>VASO CLAMATO</b>	<b>\$65</b>
<b>VASO MICHELADO</b>	<b>\$50</b>
<b>VASO SALSEADO</b>	<b>\$50</b>
<b>CORONA</b>	<b>\$45</b>
<b>GUINNES</b>	<b>\$80</b>
<b>HEINEKEN CERO</b>	<b>\$45</b>
<b>MICHELADA</b> Mango, Tamarindo, Fresa	<b>\$80</b>
<b>MODELO CRISTAL</b>	<b>\$50</b>
<b>NEGRA MODELO</b>	<b>\$50</b>
<b>PACIFICO</b>	<b>\$45</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>\$60</b>
<b>ULTRA MICHELOB</b>	<b>\$50</b>







## CARTA DE VINOS

### ARGENTINA

CARACTER CABERNET SAUVIGNON	\$580
CARACTER MALBEC	\$580
EL MOLINO CABERNET	\$600
EL MOLINO MALBEC RESERVA	\$750

### CHILE

VIN QUINN CARMENERE	\$480
VIN QUINN MERLOT	\$480
VIN QUINN PINOT NOIR	\$480
VIN QUINN SAUVIGNON BLANC	\$490
VINEYARD SELECTION CABERNET SAUVIGNON	\$610
VINEYARD SELECTION PINOT NOIR	\$650
VINEYRD SELECTION RESERVE MERLOT	\$680
PARADISE CABERNET	\$550
PARADISE MERLOT	\$550
PACHA MERLOT RESERVA	\$880
MARIPOSA ALEGRE CARMENERE	\$955
GRAND RESERVA	
LONGITUD CABERNET SAUVIGNON	\$590
RESERVA ESPECIAL	
CLAVA QUINTAY PINOT NOIR	\$490

### ITALIA

GRAND TUSCAN PASSAIA MERLOT SANGIOVESS	\$890
MAESTRO PRIMITIVO	\$715
3 PASSO SANGIOVESS-NEGROAMARO	\$840

### PORTUGAL

CASAL GARCIA DOC VINHO VERDE	\$750
VINHO VERDE AVELADA	\$790

### ESPAÑA

ARCO DE LA VEGA TINTO TEMPRANILLO	\$890
VEGA DE CASTILLA CRIANZA	\$950
VEGA DE CASTILLO JOVEN TEMPRANILLO	\$790

### MEXICO

3V-CASA MADERO BLEND	\$950
CALIXA	\$950
LABERINTO BLEND	\$790

### COPA DE LA CASA

\$95