

Cocina italo-patagona

FETUCCINI CORRENTOSO

Fetuccini en su bisqué de camarón, pancetta, cebollín, camarones, tomate cherry, champiñones y cilantro ...\$13.200

RISOTTO DEL MAR

Risotto de camarones con champiñones, parmesano y cilantro ...\$13.200

RAVIOLI DE LA ESTANCIA

Ravioli rellenos de cordero, setas, cebolla caramelizada, cubiertos en su salsa de vino tinto y nuez ...\$12.900

CAPPELETTI BIANCO

Pasta rellena de pollo y mozzarella, en una salsa en base a setas, pimientos rojos, tomate, crema y cebollín ...\$11.500

LASAGNA BOLOÑESA

Lasagna de pasta casera con salsa bolognesa, queso, salsa blanca y pomodoro ...\$11.300

Selección de la casa

Tú pasta a elección (ñoquis, fetuccini penne rigate) con cualquiera de estas salsas.

SALSAS

ALFREDO ...\$11.700

PESTO ...\$11.200

POMODORO ...\$10.900

MANTEQUILLA LIMÓN ...\$11.200

Tártaros

Con tostadas y salsa tártara. Se puede pedir dos mitades diferentes, se cobrará la de mayor precio.

PATAGÓN

Carne de res finamente molida y condimentada ...\$11.300

STRONG

Parecido al Patagón, pero con cerveza strong, mostaza y miel de ulmo ...\$11.700

DE ALCACHOFAS

El veggie de la familia ...\$10.200

QUE LOS RÍOS FLUYAN

Salmón con alcaparras, pepinillos y cilantro ...\$11.500

PULPO

Incorporamos el pulpo a nuestra receta del tártaro ...\$14.200

BRAVO

Tártaro patagón con pasta de ají ...\$11.700

Compartir de lo bueno

Se recomienda para 2 personas.

CALAMARES A LA ROMANA

Calamares apanados en panko con cilantro junto a una salsa tártara y una salsa K2 ...\$7.900

CEVICHE TROPERO

Salmón, cebolla morada y pimientos rojos, jengibre, marinado con leche de tigre de cilantro acompañado de tostadas ...\$12.400

DIP DE ALCACHOFA

Nuestro clásico dip de alcachofas y tostadas ...\$10.200

PULPO ANTICUCHERO

Pulpo grillado marinado en salsa anticuchera, sobre un majado de yuca y terminado con chimichurri ...\$15.900

CARPACCIO DE RES Y CAMARÓN

Carpaccio de res clásico con toques de parmesano, rúcula, cebolla morada y alcaparra con camarones en salsa verde ...\$12.500

COLIFLOR ESPECIALADA CON SALSA TZATZIKI

Coliflor asada con una pasta de especias y acompañada con salsa en base a yogurt, menta, pepino y limón ...\$7.900

Ensaladas

TIMBAL DE QUINOA Y CAMARONES

Quinoa, cebollín, pepino, cilantro, mayonesa de wasabi, siracha y limón. Camarones especiados en semillas de cilantro, aceite de sésamo. Mix verde y camote frito ...\$11.200

CÉSAR POLLO

Lechuga, pechuga de pollo, pan con ajo, parmesano y salsa césar ...\$10.700

CÉSAR DE CAMARÓN

Lechuga, camarón salteado, pan con ajo, parmesano y salsa césar ...\$11.200

DON SALMÓN

Salmón a la plancha sobre mix de lechuga, rúcula y albahaca, con escamas de pepinillo, cebolla morada y maní caramelizado. Con un aderezo de yogurt con cilantro, limón, oliva y toques de jengibre ...\$10.900

SALMÓN TERIYAKI

Salmón teriyaki con arroz japonés, yuca frita, palta, pepino y mix verde. Acompañado de salsa coco-teriyaki picante ...\$10.700

POKE FALAFEL

Clásico falafel, quinoa, camote glaseado, cebolla perla, mix verde y aderezo de betarraga ...\$8.900

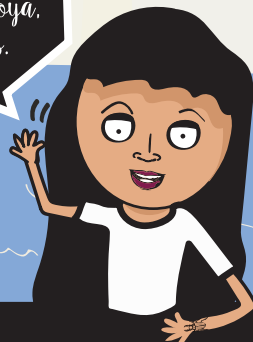
ACEVICHADO

Pulpo y camarón acevichados, palta, arroz japonés, mix verde, canchita y choclo peruano. Cebolla escudada aderezada con leche de tigre Tropera...\$10.700

GREEN SALAD

Nuestra selección de mix verdes de la estación ...\$6.700

todos nuestros platos son elaborados en líneas de producción que pueden contener trazas de soya, gluten, leche, maní, entre otros.



Pizzas

Elige entre nuestras masas NY style

o masa a la piedra.

Se puede pedir dos mitades diferentes, se cobrará la de mayor precio.

*Puedes cambiar el queso de las pizzas con asterisco por queso vegano ...\$2.000

*MARGARITAAAAAHHH!

Pomodoro, mozzarella y albahaca ...\$9.900

PEPPERONI NY STYLE

Pomodoro, mozzarella y pepperoni New York ...\$11.300

*CAPRESSE

Pomodoro, mozzarella, albahaca, tomate y aceitunas negras ...\$11.300

*OLIVE

Pomodoro, mozzarella, aceitunas verdes y negras ...\$11.300

SALAME

Pomodoro, mozzarella y salame ...\$11.300

FUGAZZA TROPERA

Pomodoro, mozzarella, parmesano, cebolla morada asada, cebolla blanca caramelizada, orégano ...\$12.100

NAPOLITANA

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, tomate y orégano ...\$11.900

MELANZZANE

Pomodoro, mozzarella, berenjenas asadas, pesto y parmesano ...\$12.300

HAWAIIAN MAMMA

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, rúcula, piña asada ...\$12.200

CAMARÓN NIRVANA

Pomodoro, mozzarella, cebolla morada, camarones y pancetta ...\$13.500

CAMARÓN QUE SE DUERME

Pomodoro, mozzarella, cebolla morada, camarones, merquén y cilantro ...\$13.500

MARGARITA FIOR DI LATTE

Pomodoro, mozzarella fior de latte y albahacas ...\$14.500

LA PAMPITA

Pomodoro, mozzarella, cebolla caramelizada, roquefort, aceitunas negras y rúcula ...\$12.800

PANCETTA MÍA

Pomodoro, mozzarella, pimientos rojos, pancetta, champiñones, cebolla caramelizada ...\$12.900

CARA PALIDA

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, tomate, champiñones y albahaca ...\$11.800

POLLO BBQ

Pomodoro, mozzarella, queso cheddar, pollo, cebolla morada, pancetta crocante y bbq ...\$13.900

CUATRO ESTACIONES

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofa y salame ...\$12.900

CUATRO QUESOS

Pomodoro, mozzarella, parmesano, camembert y roquefort ...\$14.100

CAPRICIOSA

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, champiñones, aceitunas negras y merquén ...\$13.500

ROSA CATALINA

Pomodoro, mozzarella, jamón serrano y rúcula ...\$13.500

MAMMA GAUCHA

Pomodoro, mozzarella, tomate, mechas de cordero y cilantro ...\$14.200

Extras:

Vegetales/Pancetta ...\$1.000

Quesos/Jamón/Alcachofas/ Pepperoni/ Pollo ...\$2.000

Camarones/Jamón serrano ...\$3.000
Queso Vegano ...\$2.000

Postres

LA CATEDRAL

El clásico de Tropera; Brownie con una capa crema de maní, helado de vainilla en cobertura de chocolate con salsa de toffee caliente ...\$8.200

HELADO PUDÚ

Un sabor ...\$4.700

EL TRONADOR

Helado de Vainilla con trozos de brownie y maní, con salsa de manjar o de berries...\$5.500

PAVLOVA ROSSA

Disco de merengue con crema batida con salsa de berries ...\$4.200

CROCANTE DE MANZANA

Finas láminas de masa filo crocante con toffe de manzana verde. En una cama de almendras crocantes y helado de vainilla pudú ...\$4.900

MOUSE DE CHOCOLATE

Mousse en cono de chocolate bicolor sobre crumble ...\$4.700

TIRAMISÚ

Biscocho de galletas emborrachadas en amaretto y café, mascarpone y cacao ...\$5.200



Acompáñalos junto a un rico

Café

ATENCIÓN VEGETARIANOS! SI HOY BUSCAS ESTE ESTILO, SIGUE ESTE SIGNO



CON ESTE SÍMBOLO INDICAMOS LO QUE TIENE ALGO QUE PICA!

