



ENTRADAS

Chorizo y Morcilla (1 unidad de cada uno)	\$ 7.000
Empanadas de Carne	\$ 2.500
Langostinos a La Diabla	\$ 22.500
Rabas	\$ 24.000
Jamón Crudo (con ensalada rusa)	\$ 22.000
Provoleta (al oreganato).....	\$ 16.500
Provoleta con Rúcula y tomates Secos	\$ 18.200
Matambre Casero (con Rusa)	\$ 17.300
Papas Fritas (con queso cheddar y panceta)	\$ 11.500
Mejillones a la Provenzal (con cheddar y panceta)	\$ 15.500

ENSALADAS ESPECIALES

De la tierra (Lechuga, Papas, Zanahoria, Huevo duro, Blanco de Ave, Tomate y Champiñón)	\$ 9.800
Rustica (Lechuga, Rúcula, radiceta y Apio)	\$ 8.500
Cesar (Lechuga, Pollo, Croutones de pan y Aderezo Cesar).....	\$ 8.900
Rubí (Tomate, Muzzarella, Cebolla, Aceitunas Negras, Huevo duro)	\$ 8.500
Josefa (Arroz, Blanco de Ave, Aceitunas Negras)	\$ 8.500
Antonietta (Rúcula, Parmesano, Aceitunas).....	\$ 8.500
Primavera (Lechuga, Zanahoria, Tomate, Choclo, Remolacha, Arroz Blanco)	\$ 8.900
Parmesana (Rúcula, Queso Parmesano)	\$ 8.900
Ensalada Cesar (con Langostinos).....	\$ 14.800

MENÚ LIGHT

Tortilla de Acelga	\$ 14.750
Tortilla de Papas	\$ 14.750
Filet al Plomo (en papel aluminio y verduras al horno)	\$ 19.500
Salmón al Plomo	\$ 26.500
Calabaza Rellena	\$ 12.200
Milanesas de Calabaza (con Tomates al Natural)	\$ 12.200
Verduras Grilladas	\$ 12.000

SUGERENCIAS DEL CHEFF

Risotto cremoso al Funghi	\$ 19.200
Risotto cremoso de langostinos y Mejillones	\$ 26.000
Paella Individual	\$ 27.500
Ravioles de Salmón (con Crema de Mejillones)	\$ 17.300
Arroz a La Positiva (con Crema, Pollo, Jamón, Muzzarella gratinada).....	\$ 19.000
Matambrito de Cerdo (a la Crema de Verdeo con Papas Pay).....	\$ 19.000

PARRILLA AL CARBON

Bife de Chorizo	\$ 16.000
Bife de Lomo	\$ 20.000
Pollo (1/4 deshuesado)	\$ 11.000
Matambrito de Cerdo	\$ 13.900
Asado Banderita (2 tiras)	\$ 15.200

PESCADOS

Filet de Merluza a la Romana (con Puré)	\$ 15.000
Filet de Merluza a la Fugazetta (con Cebolla y queso gratinado)	\$ 18.500
Salmón Rosado al Verdeo (con Papas Fritas)	\$ 26.500
Salmón Rosado al Roquefort (con Papas al Natural)	\$ 26.500

CARNES ELABORADAS

Bife La Positiva (Provenzal, Champignone, Panceta con Papas Fritas)	\$ 25.000
Bife a La portuguesa (con Papas al Natural)	\$ 24.000
Lomo al Champiñon (con Puré)	\$ 25.000
Lomo de La Casa (Gratinado con Muzarella, Rúcula y Aceitunas Negras con Papas Fritas)	\$ 29.000
Entraña (con Salsa Criolla y Papas Fritas)	\$ 24.500

POLLOS ELABORADOS

Pollo al Verdeo (con Papas Fritas)	\$ 19.000
Pollo a La Provenzal (con Papas Fritas)	\$ 19.000

SUPREMAS

Sola	\$ 10.800
Napolitana (con Papas Fritas)	\$ 19.500
Completa (con Papas Fritas y 2 Huevos Fritos).....	\$ 22.000
Maryland (con Banana Frita, Crema de Choclo y Papas Fritas)	\$ 26.000

MILANESAS DE TERNERA

Clásica (sola).....	\$ 12.000
Napolitana (con Papas Fritas)	\$ 19.500
Fugazetta (con Papas Fritas)	\$ 23.000
Positiva (Muzarella con Tomates al Natural c/ Perejil con Papas Fritas).....	\$ 24.000

PASTAS

Elegir Salsas Caseras de Elaboración Propia Artesanal

Tallarines	\$ 5.300
Sorrentinos (de Ricota, Jamón y Queso)	\$ 7.300
Ñoquis (Clásicos)	\$ 5.300
Ñoquis Rellenos (Jamón y Queso)	\$ 7.200
Ravioles (de Ricota o Verdura)	\$ 7.200
Canelones (de Verdura)	\$ 10.000
Lasaña (con Capas de Verdura, Jamón, Queso, Ricota)	\$ 12.000

SALSAS

Se suman al precio de la Pasta

Fileto o Salsa Blanca	\$ 4.500
Pesto (Albahaca y Ajo)	\$ 5.000
Pesto Genovés (Albahaca, Ajo y Nueces)	\$ 5.300
Bolognesa	\$ 7.300
Scarparo (Tomate, Pesto y Crema)	\$ 7.300
Rosa (Tomate y Crema)	\$ 7.400
Champiñon (Crema y Champiñones)	\$ 7.500
Parisienne (Pollo y Jamón en cubos)	\$ 7.800
Brócoli (Tomate, Brócolis, Olivas)	\$ 7.800
Gran Caruso (Cebolla, Jamón, Champiñon, Salsa Fileto)	\$ 7.800
Putanesca (Anchoas, Ají Molido, Olivas, Alcaparras)	\$ 7.800
Alfredo (Manteca, Ají, Crema y Parmesano)	\$ 7.800

ESTACIONAMIENTO PARA CLIENTES
Paunero 1076