



Stradivarius

Resto-club

Carta de sabores

Donde la cocina y el arte se encuentran.

En la producción de nuestros alimentos
utilizamos agua purificada PSA

Aceptamos todos los medios de pago

REDES:

RESERVAS:

@stradivarius.rc - 11 5417-0400

Stradivarius

Resto-club



TAPEOS Y ENTRADAS

Tortilla de papa

Confitadas con cebollas caramelizadas, al estilo gallego. Acompañada de lactonesa. \$13900

Empanada de carne

Cortada a cuchillo sutilmente condimentada, jugosa. Acompañada de dip de yasgua. \$2850

Provoleta Stradivarius

Con chutney de tomate, morrón asado, hojas de albahaca y orégano fresco \$13800

Morcilla o Chorizo

Acompañados de chimichurri y salsa criolla. \$4800

Mollejas con crema de puerros

Molleja marinada con finas hierbas, dorada en plancha. Salseada con delicada crema de puerros y brotes. \$17900

Rabas

Con dip de mayonesa casera de ajos ahumados y gajos de limón. \$14600

Buñuelos de espinaca

Crujientes por fuera, suaves por dentro. Acompañados de lactonesa. \$9700

Hummus y zanahoria

De garbanzos. Zanahorias glaseadas, yogurt, ajo tatemado y aceite verde \$9200

PRINCIPALES

PARRILLA A LEÑA

Cortes de carne premium

Asado banderita 5 costillas 500gr \$29500

Vacío del fino 500gr \$32100

Entraña 300gr \$29800

Ojo de bife 400gr \$29100

Matambrito de cerdo 300gr \$22900

Muslo de pollo deshuesado 400gr \$27600

Sal sin sodio disponible.

Servicio de mesa: \$1500. Socios 50%.



NUESTROS AHUMADOS

Picaña adobada

Con mostaza, sal y pimienta negra ahumado a leña.

\$32000

Ribs de cerdo

Costilla de cerdo ahumada a la leña, bañada en barbacoa casera.

\$29500

Costillar de res

Ahumado a la leña, con rubs de ajo en polvo, sal entrefina y pimienta negra molida.

\$35000

GUARNICIONES

Agregá la guarnición que desees por \$2500

Papas fritas bastón

Ensalada de papines andinos

Huevo cocido a baja temperatura, mayonesa casera y ciboullete.

Ensalada fresca

Capuchina, rucula, espinaca, kale, laminas de champiñón, rabanito, cebolla morada, con aliño de oliva-limón.

Puré de boniatos

Al horno con aliño de oliva, sal marina y ajo tostado rallado.

NUESTRA COCINA

Lomo tournedó

Medallón de lomo tierno envuelto en panceta, sellado y cubierto con un fondo oscuro de res. Acompañado de mil hojas de papa intercalado con bechamel.

\$32000

Salmón grillado

Salmón a la plancha acompañado de una fresca ensalada de quínoa, tomate, cebolla morada, pepino y crema de eneldo.

\$27900

Solomillo de cerdo al malbec

Solomillo de cerdo ahumado y cocido al sous-vide, con una delicada salsa reducción de malbec y caldo de cerdo. Acompañado de un cremoso puré de coliflor y espárragos salteados.

\$28900

Matambre de cerdo a la pizza

Matambre de cerdo tiernizado con pomodoro, muzzarella, cherrys confitados. Acompañado de papas fritas.

\$24900

Sal sin sodio disponible.

Servicio de mesa: \$1500. Socios 50%.



Milanesa de bife a la napolitana

Milanesa de bife ancho con su hueso. Salsa pomodoro, bocconcinos gratinados, tomate cherry, aceite verde y hojas de orégano fresco, acompañada de papas fritas bastón. Para compartir.

\$35000

Hamburguesa Stradivarius

Blend de asado, roast beef y paleta, con queso cheddar, panceta crocante, lechuga capuchina, rodajas de tomate y mayonesa de la casa. Acompañada con papas fritas bastón. Opción veggie/vegan. 🌿

\$18900

Risotto de hongos

Risotto cremoso emulsionado, elaborado con un ragú de diversos hongos, presentado con castañas de cajú tostadas y un toque de perejil fresco. Opción vegan. 🌿

\$22900

Bondiola braseada

Tierna y jugosa, cocida a fuego lento, bañada en demi glace. Acompañada de puré de boniato

\$27600

PASTAS CASERAS DEL CHEF

Spaghetti "Nero di Mare"

Spaghetti con tinta de calamar en salsa crema de langostinos, tomates cherry, alcaparras fritas y brotes de mostaza.

\$23000

Malfattis gratinados

Malfattis de ricota y espinaca con salsa pomodoro, gratinados con hebras de queso parmesano. Terminado con pesto y hojas de albahaca frita.

\$17500

Gnocchi de papa con ragú de ternera

Caseros de papa, acompañados de un delicado ragú de ternera cocido a fuego lento, perfumados con hojas de albahaca fresca.

\$18500

Sorrentinos de jamón y queso

Artesanales, rellenos de jamón cocido natural y quesos seleccionados, servidos con una suave combinación de salsa bechamel y pomodoro casero.

\$19800

Raviolones de osobuco braseado

Rellenos de osobuco braseado, con una cremosa salsa de puerros frescos.

\$19500

Raviolones de cabutia y nuez

Rellenos de cabutia, nuez y muzzarella con manteca de tomillo, calabazas asadas y garrapiñada de nuez.

\$17500



🌿 Vegan

Sal sin sodio disponible.

Servicio de mesa: \$1500. Socios 50%.





ENSALADAS

Ensalada de Mar

Radiccio rosso, kale, escarola fina, endivia asada, opción langostinos a la plancha o salmón ahumado, pickles de cebolla morada y castañas de cajú. Con aliño de vinagreta de mostaza.

\$19900

Ensalada Mediterránea

Rúcula, tomates cherry confitados y queso parmesano.

\$12500

Ensalada Caesar

Lechuga capuchina, escarola, rúcula, espinaca, croutons, pollo ahumado, parmesano en hebras, alcaparras fritas y aderezo caesar

\$17900

Opción langostinos grillados: \$19900

MENÚ KIDS

Milanesa de carne o suprema de pollo con papas fritas.

\$15000

Spaghetti con salsa rosa.

\$12500

Hamburguesa con papas fritas.

\$14900

POSTRES

Volcán de chocolate

Con helado de crema, salsa de frutos rojos y reducción de vino tinto.

\$12000

Tiramisú

Postre italiano por excelencia, con capas de bizcocho embebido en café, crema de mascarpone y un toque de cacao amargo.

\$9000

Tiramisu de pistacho

Delicada versión del clásico italiano, con capas de bizcocho embebidos en café, crema con pistachos tostados y trocitos de pistacho.

\$9800

Pavlova

Base crocante de merengue con interior suave, coronada con crema pastelera de pistachos y frutas frescas de estación.

\$12000

Crème brûlée

Clásica crema a la vainilla con superficie caramelizada, crujiente y dorada. Con el contraste perfecto entre lo cremoso y lo crocante.

\$9000



Sal sin sodio disponible.
Servicio de mesa: \$1500. Socios 50%.



Brownie con bocha de crema americana Brownie húmedo y tibio, servido con helado de crema americana. Un clásico reconfortante con contraste de temperaturas.	\$8500
Bocha de helado Crema americana, Super dulce de leche y Chocolate sembrado.	\$3000
Cheesecake de frutos rojos	\$9500
Torta mousse de chocolate	\$10000
Key Lime Pie	\$9500
Apple crumble con helado de crema americana	\$8500
Flan	\$4500
-Opcional: dulce de leche y crema: \$6500	

MENÚ SIN TACC

ENTRADAS

Empanada de carne	\$2800
Empanada de jamón y queso	\$2800

PRINCIPALES

Raviolones de la huerta Raviolones de espinaca y mozzarella, acompañados con salsa de puerros, zucchinis y zanahorias salteadas en base de crema.	\$16900
Hamburguesa Fresca Hamburguesa de carne, con tomate y lechuga en pan artesanal 100% gf.	\$8500
Ribs con salsa barbacoa Costillas de cerdo tiernas y jugosas, bañadas en salsa barbacoa dulce Acompañadas de puré de boniato.	\$19199
Bondiola agridulce Medallón de bondiola, glaseado con salsa agridulce a base de mostaza. Acompañado de vegetales asados; batata, zanahoria y calabaza.	\$17800

POSTRES

Mousse de chocolate	\$9500
Brownie con bocha de crema americana Brownie húmedo y tibio, servido con helado de crema americana.	\$10000
Bocha de helado Crema americana, Super dulce de leche o Chocolate sembrado	\$3000



TARDES EN STRADIVARIUS

La pausa perfecta entre sabores, arte y melodías.

Avocado toast

Tostada de pan integral, palta, cherrys confitados y huevo poché
Con salmón ahumado: \$11500

\$8500

Stradi-toast

Tostada de pan integral, queso crema, palta y salmón ahumado

\$11000

Huevos benedictinos

Tostada de pan de masa madre con panceta tostada, huevos
escalfados, salsa holandesa y ciboulette fresco picado.

\$8600

Huevos revueltos keto

Huevos revueltos con kale salteado en aceite de ajos y tostadas a
base de arroz. Keto.

\$7300

Tostado mixto

Tostado de jamón cocido y queso en pan de miga o árabe.

\$6500

Tostadas stradivarius

Dos rebanadas de pan de masa madre blanco/integral, con dip de
mermelada, dulce de leche o miel y queso crema o manteca.

\$3800

Medialuna

De manteca o salada.

\$1200

Medialuna rellena

Con jamón y queso.

\$2800

Medialuna rellena con pastelera de pistacho

\$3000

New york pastrami sándwich

Baguetín de pastrami ahumado. Con crema de mostaza antigua,
lechuga capuchina y pickles de pepinillos.

\$10500

Bagel de salmón ahumado

Con hojas de escarola fina, queso crema, ralladura de limón, pickles
de cebolla morada y eneldo fresco.

\$13500

Yogurt bowl

Bowl de yogurt natural con frutillas, arandanos frescos y nuestra
granola casera.

\$8500





PASTELERÍA

Cheesecake de frutos rojos	\$9500
Torta mousse de chocolate	\$10000
Key Lime Pie	\$9500
Tiramisú de pistacho	\$9800
Budín de banana con chips	\$4200
Brownie	\$5200
Lemonie	\$3500
Cuadrado de coco y dulce de leche	\$6000
Cuadrado de pastaflora de membrillo	\$4500
Apple crumble	\$6000
Scon de queso	\$4500

SIN TACC

Alfajor de chocolate	\$4500	Tostado de jamón y queso en pan árabe	\$9100
Alfajor de pistacho	\$6900	Brownie	\$8700



Solomillo de cerdo
al malbec



Gnocchi con ragù
de ternera



Malfattis



Entraña



Crème brûlée



Volcán de
chocolate



Pavlova



Key Lime Pie

Stradivarius

Resto-club

NUESTRAS PIZZAS

MEDIANA / GRANDE

Muzzarella	\$10850	\$15500
Cebolla y muzzarella	\$12950	\$18500
Jamón y morrones	\$16100	\$23000
Jamón y huevo	\$13930	\$19900
Napolitana con jamón	\$12950	\$18500
Tomate y panceta	\$14900	\$21300
Jamón crudo y rúcula	\$15500	\$22200
Green pizza (pesto, queso, zucchini y durazno)	\$17700	\$25300

NUESTRAS EMPANADAS

Carne suave	\$2850
Carne cortada a cuchillo	\$2850
Jamón y queso	\$2850
Cebolla y queso	\$2850
Espinaca y muzzarella	\$2850

SIN TACC

EMPANADAS

Carne suave	\$2850
Jamón y queso	\$2850

PIZZAS

Muzzarella	\$21800
Fugazzetta	\$22800



BEBIDAS

Agua con o sin gas Smart water.	\$3300	Jarra de limonada 500 cc Con menta y jengibre.	\$3800
Gaseosas Línea Coca-Cola.	\$2900	Jarra de limonada 1 lt Con menta y jengibre.	\$7000
Aguas saborizadas Línea Coca-Cola.	\$3500		

VINOS

Nicasia <i>Red Blend. Malbec, Cabernet y Petit verdot.</i>	\$20200	D.V. Catena <i>Cabernet-Malbec.</i>	\$23000
Rutini Wines <i>Cabernet-Malbec</i>	\$29000	Luigi Bosca <i>Malbec</i>	\$22000
<i>Trumpeter Malbec</i>	\$18200	<i>Pinot Noir</i>	\$28000
Alamos <i>Malbec</i>	\$13500	<i>La Linda Sweet Viognier</i>	\$15000
<i>Cabernet Sauvignon</i>	\$13500	<i>La Linda Torrontes</i>	\$15000
Saint Felicien <i>Cabernet Franc</i>	\$22800	<i>La Linda Extra Brut</i>	\$18000
<i>Cabernet Sauvignon</i>	\$22800	López <i>Chateau Vieux. Blend tinto.</i>	\$17600
<i>Cabernet Merlot</i>	\$22800	<i>Chateau Vieux. Malbec.</i>	\$17600
Copa de vino	\$5900	<i>Rincón famoso blend. Sangiovenese- Malbec- Merlot.</i>	\$11300
Copa de vino premium	\$7100	<i>Dulce natural.</i>	\$9150

ESPUMANTE

La Linda Extra Brut	\$7100	Luigi Bosca Brut Nature	\$7100
----------------------------	--------	--------------------------------	--------

CERVEZAS

Stella Artois 330cc.	\$5000	Guinness Extra Stout 473ml	\$7200
Heineken 330cc.	\$5000	Rabieta Golden Ale 473ml	\$6500
Corona 330 cc.	\$5000	Pampa Amber 473ml	\$5400





CERVEZAS ARTESANALES

Galante Irish Red Ale
Color rojo, dulzor leve y cuerpo medio. Notas a caramelo, final seco y bajo amargor.

ABV 5% IBUs 18

1/2 Pinta
\$3800
1 Pinta
\$6000

Imbatible Cream Ale
Dorada. Perfil maltoso, bajo amargor.

ABV 5.3% IBUs 16

1/2 Pinta
\$3800
1 Pinta
\$6000

Frenesi American Ipa
Dorada. Cuerpo medio. Perfil cítrico y frutal. Notas a pino, naranja y pomelo. Amargor balanceado.

ABV 6.5% IBUs 60

Capricho Honey
Dorada. Endulzada con miel. Porcentaje alto de alcohol.

ABV 6.9% IBUs 18

1/2 Pinta
\$3800
1 Pinta
\$6000

1/2 Pinta
\$3800
1 Pinta
\$6000



TRAGOS

Aperol Spritz
Aperol, espumante Extra Brut y soda.

\$8500

Negroni
Vermouth Carpano Rosso, Gin Beefeater, Campari.

\$9500

Espresso martini
Vodka Absolut, licor de cafe borghetti, shot de espresso y almíbar simple.

\$11000

Penicilin
Whiskey Chivas 12, jugo de limón, cordial de jengibre y miel.

\$11000

Cuba libre
Ron Havanna N°7, Coca-Cola y jugo de lima.

\$9500

Gin tonic (Opcional frutos rojos-adicional)
Gin Beefeater, agua tónica y limón.

\$8500

Fernet
Fernet Branca y Coca-Cola.

\$7000

Garibaldi
Campari con exprimido de naranja o schweppes tónica.

\$8500

Vermouth Rosso (Opcional rodaja pomelo o naranja)
Vermouth Carpano Rosso y soda.

\$9500

Caipiroska
Vodka absolut, lima y almíbar simple.

\$9500

Mojito
Ron Havanna N°7, hojas de menta fresca, lima, almíbar simple y soda

\$8500

Tom Collins
Gin Beefeater, jugo de limón, almíbar simple y soda.

\$8500

Cynar julep
Cynar, lima, almíbar simple, menta y exprimido de pomelo

\$8500





PARA TOMAR

Espresso Un shot de café. En pocillo	\$2500	Chocolate caliente	\$3900
Doppio Dos shots de café. En jarrito.	\$3000	Té Consultar variedad de sabores.	\$2750
Latte Un shot de café, cortado con leche.	\$3900	Té con leche	\$2900
Flat white Dos shots de café, cortado con leche.	\$4600	Limonada 500cc Con menta y jengibre.	\$3600
Capuccino Café con leche vaporizada, espuma, cacao y canela.	\$4900	Limonada 1 lt Con menta y jengibre.	\$7000

