



CUMPLIMOS CON TODAS  
LAS MEDIDAS SANITARIAS



## MENÚ ESPECIAL PARA

# ◆ celiacos ◆

Todos los alimentos están hechos a base de premezcla (harina de arroz, almidón de maíz y almidón de mandioca).

<b>ÑOQUIS</b> de mandioca en salsa tuco	GS. 45.000
<b>SPAGHETTI</b> en salsa crema de hongos	GS. 45.000
<b>LASAGNA DE CARNE</b> en salsa boloñesa gratinado	GS. 45.000
<b>CHOP SUEY MIXTO</b> vegetales salteados con lomito vacuno y pollo	GS. 60.000

(ver opciones de grillados)

# ◆ postres ◆

<b>GELATINA</b>	GS. 15.000
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	GS. 15.000

# ◆ entradas ◆

*frias*

<b>CARPACCIO CLÁSICO</b> lomito vacuno, limón, oliva, alcaparra y parmesano	GS. 35.000
<b>CARPACCIO DE SALMÓN</b> salmón ahumado, alcaparra, parmesano, oliva y limón	GS. 60.000
<b>CÓCTEL DE CAMARONES</b> salsa golf, palmito, manzana verde, ron	GS. 60.000
<b>ANTIPASTO PARA 2 PERSONAS</b> variedad de quesos, salamines y aceitunas	GS. 80.000
<b>ANTIPASTO PARA 4 PERSONAS</b> variedad de quesos, salamines y aceitunas	GS. 130.000

# ◆ sopas y consomés ◆

## calientes

**CONSUMÉ DE VERDURAS** GS. 35.000  
morrones, calabacín, berenjena,  
zanahoria, papines

**CONSUMÉ DE POLLO** GS. 35.000  
morrones, calabacín berenjena,  
zanahoria, papines, orégano,  
dados de pollo

**SOPA DE CEBOLLA AL ESTILO FRANCÉS** GS. 35.000  
vino blanco, oliva, cebolla, queso  
parmesano, tostadas

**SOPA DE CREMA DE CHOCLO** GS. 35.000  
crema de leche, cebolla, choclo

# ◆ ensaladas ◆

**ENSALADA ITALIANA** GS. 35.000  
mix de verdes, tomate deshidratado,  
aceitunas y queso mozzarella

**ENSALADA CAESAR** GS. 30.000  
lechuga repollada, panceta,  
croutones y aderezo especial

**ENSALADA CAESAR CON POLLO** GS. 50.000  
lechuga repollada, panceta,  
croutones, aderezo especial y  
dados de pollo

**ENSALADA VERDE** GS. 30.000  
lechuga criolla, rúcula, berro,  
pepino

**ENSALADA CAPRESE** GS. 30.000  
tomate fresco, queso mozzarella,  
aceitunas y salsa pesto

**ENSALADA DE RÚCULA** GS. 35.000  
tomate fresco, huevo de codorniz,  
parmesano y aliño de queso azul

**ENSALADA MIXTA** GS. 20.000  
lechuga, tomate, cebolla y huevo  
duro

**ENSALADA DEL CAMPO** GS. 60.000  
lechuga morada, tomate seco,  
zanahoria, rúcula, sésamos, nuez  
y dados de salmón



# calientes

## ◆ calientes ◆

**CALAMARES APANADOS  
CON SALSA TÁRTARA** GS. 55.000

mayonesa, zanahoria, cebollita  
en vinagre y pepinillos

**ROMANITAS DE SURUBÍ  
CON SALSA TÁRTARA** GS. 65.000

mayonesa, zanahoria, cebollita  
en vinagre y pepinillos

**ESPÁRRAGOS ALBARDADOS  
CON JAMÓN SERRANO** GS. 45.000

queso parmesano, espárrago, en  
crema

**PROVOLONE AL OREGANATO** GS. 35.000

salsa, pesto, orégano, gratinado

**CAMARONES AL AJILLO** GS. 55.000

vino blanco, ajo, perejil,  
demi-glacé y papas noisette

**LANGOSTINOS APANADOS** GS. 60.000

apanado en panko, salsa roja  
picante

**BOMBA DE MANDIOCA** GS. 45.000

con queso provolone en salsa  
picante

---

\*NUESTROS PLATOS CUENTAN CON UN TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN DE ENTRE 30 A 40 MINUTOS.



# grillados

## • grillados •

<b>BIFE DE CHORIZO AL ESTILO "SOHO"</b> mandioca frita, salsa criolla y farofa	GS. 76.000
<b>POLLO GRILLÉ</b>	GS. 45.000
<b>SURUBÍ GRILLÉ</b>	GS. 70.000
<b>SALMÓN GRILLÉ</b>	GS. 95.000
<b>CHURRASCO DE LOMITO</b>	GS. 55.000
<b>CHURRASCO DE LOMITO A CABALLO</b> cebolla, huevos, salsa de soja	GS. 55.000
<b>BROCHETA MIXTA</b> lomito vacuno, pollo, panceta, vegetales y salsa criolla	GS. 55.000

---

### **Guarnición a elección para los grillados:**

*Puré de papas, papa frita, arroz blanco, arroz con queso y ensalada mixta.*

---

\*NUESTROS PLATOS CUENTAN CON UN TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN DE ENTRE 30 A 40 MINUTOS.



# Guarniciones

## ◆ guarniciones ◆

<b>ESPINACAS A LA CREMA</b> crema, queso, gratinado	GS. 25.000
<b>PURÉ DE CALABAZA</b> calabaza, mantequilla, leche	GS. 20.000
<b>PAPAS A LA CREMA</b> en salsa blanca y queso parmesano	GS. 20.000
<b>RISOTTO PARMESANO</b> arroz, jamón serrano, queso parmesano, cherry, rúcula y crema	GS. 30.000
<b>RISOTTO FUNGHI</b> arroz, hongo seco, champiñones, quesos y crema	GS. 30.000
<b>VEGETALES SALTEADOS AL ÓLEO</b> salsa, pesto y sal	GS. 20.000
<b>ENSALADA RUSA</b> papa, zanahoria, arveja y mayonesa	GS. 20.000
<b>ENSALADA ALEMANA</b> papa, cebolla, pepinillo y perejil	GS. 20.000
<b>PURÉ DE PAPA</b> papa, mantequilla, leche	GS. 20.000

---

## ◆ aves ◆

<b>POLLO EN SALSA DE ALMENDRAS</b> con crema y vegetales salteados al óleo	GS. 50.000
<b>POLLO HINDÚ AL CURRY</b> en crema, curry y timbal de arroz pilaf	GS. 50.000
<b>SUPREMA DE POLLO A LA FLORENTINA</b> colchón de espinaca a la crema, cherry y papas noisette	GS. 55.000
<b>SUPREMA DE POLLO A LA NAPOLITANA</b> salsa roja, jamón, queso mozzarella, orégano, tomate y papas a la francesa	GS. 55.000

---

\*NUESTROS PLATOS CUENTAN CON UN TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN DE ENTRE 30 A 40 MINUTOS.



# carnes

## ◆ carnes ◆

---

**LOMITO AMERICANO** GS. 75.000

lardeado con panceta en salsa maderera, queso mozzarella, con papa española

**LOMITO BORDELESA** GS. 75.000

con salsa al vino, panceta y papas a la crema

**LOMITO AL CHAMPIGNON** GS. 75.000

salsa demi-glace y papas dore

**TOURNEDÓ A LAS 3 PIMIENTAS** GS. 75.000

salsa demi-glace y torre de vegetales

**LOMITO CHIPS RELLENO** GS. 75.000

queso mozzarella, tomate seco, panceta en salsa suave Malbec con risotto funghi

**LOMITO DE CERDO A LAS 2** GS. 50.000

**MOSTAZAS**

crema, mostaza, mostaza en grano y vegetales salteados

**LOMITO DE CERDO AGRIDULCE** GS. 50.000

frutos secos y timbal de arroz azafranado

**LENGUA A LA PORTUGUESA** GS. 60.000

morrones, zanahoria, arveja, champiñón, salsa roja y papas españolas

**TOURNEDÓ SAVOY** GS. 75.000

envuelto en calabacín, espinaca, crema de leche, demi-glace, cebollita perla con risotto cuatro quesos

---

\*NUESTROS PLATOS CUENTAN CON UN TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN DE ENTRE 30 A 40 MINUTOS.



# Pescados y mariscos

## ♦ pescados & mariscos ♦

**SURUBÍ "AL ESTILO SOHO"** GS. 90.000

relleno de jamón, queso mozzarella, huevo, y morrones con puré de papas

**SURUBÍ BONNE FEMME** GS. 100.000

vino blanco, mostaza, alcaparra y salmón ahumado gratinado con pure mixto

**SURUBÍ "EL SOBERANO"** GS. 95.000

vino blanco, crema de leche, camaroncito y timbal arroz

**CAZUELA CON VARIEDAD DE PESCADOS Y MARISCOS** GS. 95.000

en salsa portuguesa y papas españolas

**SALMÓN AL ROQUEFORT** GS. 95.000

vino blanco, queso roquefort y crema de leche con puré de papas

**TILAPIA RENOBLEISES** GS. 75.000

vino blanco, mantequilla, limón, champiñón, alcaparra con panaché de vegetales

**SALMÓN MEUNIERE** GS. 95.000

vino blanco, limón, alcaparra, mantequilla, perejil con risotto parmesano

**TRENZA DE SALMÓN Y SURUBÍ** GS. 95.000

suave salsa cuatro quesos con corona de puré

---

\*NUESTROS PLATOS CUENTAN CON UN TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN DE ENTRE 30 A 40 MINUTOS.





# Pescados mariscos

## **SALMÓN AL ESTILO SAVOY**

GS. 110.000

vino blanco, mantequilla, limón,  
camarones, champiñón, cherry con  
arroz griego

## **SURUBÍ IMPERIAL**

GS. 95.000

mejillones, camarones, crema con  
brochette de verduras

## **DORADO A LA TEJA**

GS. 90.000

vegetales salteados y salsa de  
tomate con papa rejilla

## **CAZUELA DE SURUBI Y SALMÓN**

GS. 90.000

verduras, crema de leche, queso  
paraguay, orégano

## **TILAPIA A LA MEDITERRÁNEA**

GS. 85.000

salsa roja, salsa madera, aceitunas,  
finas hierbas, aji, mejillones con  
brócoli y coliflor al gratín

## **SALMÓN EN SALSA SILVESTRE**

GS. 110.000

vino blanco, queso roquefort, hongo  
seco, crema, champiñón con papas  
provenzal

---

\*NUESTROS PLATOS CUENTAN CON UN TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN DE ENTRE 30 A 40 MINUTOS.



## ◆ pastas ◆

### **SPAGHETTI A LA CARBONARA**

panceta, pimienta en grano y  
crema de crema

GS. 45.000

### **PENNE RIGATE**

vegetales salteados, dados de  
pollo en oliva

GS. 40.000

### **SORRENTINOS DE MOZZARELLA**

en salsa de queso azul y nueces

GS. 50.000

### **RAVIOLES DE POLLO EN SALSA ROSE**

crema de leche y salsa de  
tomate

GS. 45.000

### **RAVIOLES DE JAMÓN Y QUESO CON SALSA ALFREDO**

jamón, champiñón y crema de  
leche

GS. 45.000

### **SORRENTINO VERDE A LA PUTTANESCA**

salsa roja, cebolla, morrones

GS. 45.000

### **CANELONES DE CHOCLO**

en salsa blanca

GS. 45.000

### **FETUCCINI SALTEADOS**

jamón serrano, champiñones,  
cherry, rúcula, mozzarella y salsa

GS. 55.000

---

\*NUESTROS PLATOS CUENTAN CON UN TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN DE ENTRE 30 A 40 MINUTOS.

# PASTAS



**FETUCCINI A LA FRAGANCIA DEL MAR** GS. 65.000

mejillones, aros de calamar, cherry, verdeo, salsa tuco

**ÑOQUIS CON SALSA PARISIENNE** GS. 45.000

pollo, jamón, panceta, champiñones y crema

**PANZOTTI DE CALABAZA** GS. 55.000

vino blanco, cebolla, morrones, calabacín, queso paraguay, crema y orégano

**LASAGNA DE CARNE** GS. 45.000

gratinado

**LASAGNA DE VERDURAS** GS. 45.000

gratinado

**CANELONES DE VERDURAS** GS. 45.000

con salsa 4 quesos

**ÑOQUIS** GS. 25.000

**SPAGUETTIS** GS. 25.000

---

**Salsas a elección según preferencia:**

*Boloñesa, roja, blanca, mixta, cuatro quesos, caruso (jamón champiñón, perejil, crema de leche y panceta).*

---

# ♦ risottos & paellas ♦

**RISOTTO PARMESANO** GS. 55.000  
arroz, crema, jamón serrano,  
cherry, rúcula y parmesano

**RISOTTO DE CAMARONES** GS. 70.000  
arroz, morrones, cúrcuma,  
azafrán y camarones

**RISOTTO AL FUNGHI** GS. 60.000  
hongos secos, champiñones,  
crema y queso parmesano

**PAELLA VALENCIANA** GS. 150.000  
(PARA 2 PERSONAS)  
arroz, variedad de mariscos,  
pollo y cerdo

**PAELLA VALENCIANA** GS. 90.000  
(PARA 1 PERSONA)  
arroz, variedad de mariscos,  
pollo y cerdo

---

## ♦ minutas ♦

**MILANESA DE LOMITO** GS. 45.000

**MILANESA DE POLLO** GS. 40.000

**MILANESA DE LOMITO A LA NAPOLITANA** GS. 60.000  
queso mozzarella, jamón, salsa  
roja, tomate, orégano

**MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA** GS. 50.000  
queso mozzarella, jamón, salsa  
roja, tomate, orégano

**MILANESA DE LOMITO A LA FUGAZZETA** GS. 55.000  
queso muzzarella y cebolla  
salteada

**MILANESA DE POLLO A LA FUGAZZETA** GS. 45.000  
queso muzzarella y cebolla  
salteada

---

### **Guarnición a elección:**

*Puré de papas, papa frita, arroz blanco, arroz con queso y ensalada mixta.*

---

# ◇ postres ◇

<b>BROWNIE CON HELADO</b>	GS. 30.000
<b>PARFAIT DE MARACUYÁ</b>	GS. 30.000
<b>PROFITEROL RELLENO DE HELADO</b>	GS. 30.000
<b>ESFERA DE CHOCOLATE NEGRO</b>	GS. 35.000
<b>CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS</b>	GS. 35.000

# ◇ bebidas ◇

## vino tinto

<b>LUIGI BOSCA</b> GS. 150.000 Malbec	<b>TRUMPETER</b> GS. 80.000 Malbec
<b>LUIGI BOSCA</b> GS. 100.000 Malbec 375	<b>LA LINDA</b> GS. 60.000 Malbec
<b>RUTINI</b> GS. 190.000 Cabernet / Malbec	<b>LA LINDA</b> GS. 80.000 Cabernet / Sauvignon
<b>RUTINI</b> GS. 350.000 Malbec	<b>LATITUD 33</b> GS. 75.000 Malbec
<b>DV CATENA</b> GS. 220.000 Malbec	<b>LATITUD 33</b> GS. 85.000 Cabernet / Sauvignon
<b>DV CATENA</b> GS. 200.000 Cabernet / Malbec	<b>SANTA JULIA</b> GS. 80.000 Malbec

## vino blanco

<b>SANTA CAROLINA</b> GS. 120.000 Sauvignon Blanc	<b>LA LINDA</b> GS. 70.000 Chardonnay
<b>LUIGI BOSCA</b> GS. 180.000 Rose	<b>SANTA JULIA</b> GS. 90.000 Chenin Dulce
<b>LUIGI BOSCA</b> GS. 150.000 Sauvignon Blanc	<b>SANTA JULIA</b> GS. 85.000 Rose
	<b>SANTA JULIA</b> GS. 70.000 Torrontés

## champagnes & espumantes

<b>PÉTALO DE ROSA</b> Espumante	GS. 120.000	<b>CHANDON</b> Rosé	GS. 120.000
<b>CHANDON</b> Brut	GS. 150.000	<b>HENKELL</b> Rosé	GS. 130.000
<b>CHANDON</b> Demi sec	GS. 130.000	<b>HENKELL</b> Blanc de Blanc	GS. 130.000
<b>CHANDON</b> Delice	GS. 120.000		

## cervezas

<b>BUDWEISER 66</b> 550 ml	GS. 15.000	<b>HEINEKEN</b> 250 ml	GS. 15.000
<b>CORONA</b>	GS. 25.000	<b>HEINEKEN</b> chopp 355 ml	GS. 15.000
<b>CORONITA</b> 355 ml	GS. 15.000	<b>PATAGONIA</b> Amber Lager	GS. 25.000
<b>MILLER</b>	GS. 25.000	<b>PATAGONIA</b> Weisse	GS. 25.000
<b>HEINEKEN</b>	GS. 25.000		
<b>HEINEKEN</b> sin alcohol 330 ml	GS. 15.000		

## whiskys (1 raya)

<b>OLD PARR</b>	GS. 25.000	<b>JOHNNIE WALKER</b> Gold Label	GS. 50.000
<b>CHIVAS REGAL</b> 18 años	GS. 95.000	<b>JOHNNIE WALKER</b> Green Label	GS. 70.000
<b>CHIVAS</b> 12 años	GS. 30.000	<b>JOHNNIE WALKER</b> Red Label	GS. 25.000
<b>JOHNNIE WALKER</b> Black Label	GS. 30.000	<b>JOHNNIE WALKER</b> Doble Black	GS. 35.000
<b>JOHNNIE WALKER</b> Blue Label	GS. 175.000		

## gaseosas y jugos

<b>GASEOSAS</b> Línea Coca Cola	GS. 8.000	<b>JARRA CHICA DE JUGO</b> Durazno, Piña, Frutilla, Limón o Naranja	GS. 15.000
<b>AQUARIUS</b>	GS. 8.000	<b>VASO DE JUGO</b> Durazno, Piña, Frutilla, Limón o Naranja	GS. 10.000
<b>AGUAS</b> Con gas, sin gas o tónica	GS. 8.000		
<b>JARRA GRANDE DE JUGO</b> Piña o Naranja	GS. 25.000		

<b>JARRA DE SANGRÍA</b>	GS. 45.000	<b>ENERGIZANTE</b>	GS. 20.000
-------------------------	------------	--------------------	------------