

VILLEGAS



RESTO & GRILL

NUESTRO MENÚ

COMO EN CASA, *pero mejor.*



WWW.VILLEGASRESTO.COM.AR
@VILLEGASRESTO

WIFI:

RED:
VILLEGAS CLIENTES
CONTRASEÑA:
12345678



CARNE DE
PRIMERA

ATENCIÓN
HUMANA

\$60.000

[POR PERSONA]

[COPA DE BIENVENIDA / WELCOME DRINK]

ENTRADAS

[FIRST COURSE]

CHORIZO Y MORCILLA BOMBÓN. *Pork Sausage or Black Pudding.*
EMPANADA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO O DE VERDURA.
Beef Hand Pie or Grilled Vegetable and Cheese Empanada. 
BUÑUELOS DE ESPINACA CON ALIOLI. *Spinach fritters with Alioli.* 

MENÚ MADERO



CARNES A LAS BRASAS

[MEAT GRILLED]

BIFE DE CHORIZO. *Sirloin Steak.*
ASADO BANDERITA. *Short Ribs.*
BIFE DE PICAÑA. *Rump Steak.*
MATAMBRITO DE CERDO. *Pork Belly.*
BONDIOLA DE CERDO. *Pork Tenderloin.*
POLLO DE CAMPO DESHUESADO. *Boneless Chicken (breast or thigh).*

ACOMPAÑAMIENTOS

[ACCOMPANIMENTS]

PAPAS FRITAS. *French Fries.*
ENSALADAS DE TRES INGREDIENTES O ROMANA (RÚCULA Y PARMESANO).
Three Ingredients Salad or Chica (Arugula and Parmesan Cheese).



SIN T.A.C.C / GLUTEN FREE



VEGGIE

DE NUESTRA COCINA

[OUR KITCHEN]

SORRENTINOS DE ESPINACA RELLENOS DE JAMÓN Y QUESO CON SALSA SCARPARO (PURÉ DE TOMATE, JAMÓN COCIDO, PANCETA AHUMADA, CEBOLLA DE VERDEO Y CREMA DE LECHE). *Spinach Sorrentinos Stuffed with Ham and Cheese with Scarparo Sauce (Tomato Purée, Cooked Ham, Smoked Bacon, Green Onion and Milk Cream).*
RAVIOLONES DE SALMON CON SALSA DE CAMARONES
Salmon ravioli with shrimp sauce
BBQ RIBS CON SALSA BARBACOA ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE COLESLAW Y PAPAS FRITAS.
Pork Ribs with BBQ Sauce accompanied by Coleslaw Salad and French Fries.
ENSALADA CAPRESSE. *Capresse (Bocconcini Mozzarella, Tomato, Black Olives and Basil).*
MALFATIS DE RICOTA Y ESPINACA GRATINADOS CON SALSA FILETO Y CREMA CON ALBAHACA FRESCA.
Ricotta and Spinach Malfatis gratin with Fileto Sauce and Cream with Fresh Basil.
ENSALADA ORGÁNICA DE PERAS ASADAS, MIX DE VERDES, ADEREZO DE QUESO AZUL Y NUECES PECAN. *Mixed Organic Greens Salad, Roasted Pears, Blue Cheese Dressing and Pecan Nuts.*

POSTRES

[DESSERTS]

FLAN CASERO MIXTO. *Homemade Flan (Custard Pudding) with Dulce de Leche and Cream.*
CHEESECAKE DE OREO CON DULCE DE LECHE. *Cheesecake with Dulce de Leche and Oreo.*
TIRAMISÚ. *Tiramisu.*
HELADO 2 GUSTOS. *Ice Cream (2 Scoops).*



AGUA O GASEOSA + UN VINO CADA 2 PERSONAS + COPA DE ESPUMANTE
Suggested Wine Bottle to Share 1 every 2 + Sparkling Cup

INCLUYE SERVICIO DE MESA. VALET PARKING Y ESTACIONAMIENTO. *Includes table service. Valet parking and parking lot.*

ENTRADAS

[STARTERS]



SIN T.A.C.C / GLUTEN FREE



VEGANO / VEGGIE



VEGETARIANO / VEGETARIAN

	EMPANADA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO. <i>Pulled beef empanada.</i>	\$3.200
	EMPANADA DE BONDIOLA DESMENUZADA CON SALSA BARBACOA. <i>Pulled tenderloin empanada with barbecue sauce.</i>	\$3.200
	EMPANADA DE VEGETALES GRILLADOS Y QUESO. <i>Grilled vegetable and cheese empanada.</i> 	\$3.200
	EMPANADA DE SALMÓN FRESCO. <i>Fresh salmon empanada.</i>	\$4.000
	DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS (3 UNIDADES). <i>Empanada tasting (3 pieces).</i>	\$9.000
	BURRATA APANADA EN PANKO CON SALSA POMODORO, CHERRYS CONFITADOS Y ALBAHACA FRESCA. <i>Panko-breaded burrata with tomato sauce, candied cherry tomatoes, and fresh basil.</i> 	\$16.500
	MOLLEJAS CROCANTES LAQUEADAS. <i>Crispy lacquered sweetbreads.</i>	\$20.000
	BUÑUELOS DE ESPINACA CON ALIOLI. <i>Spinach fritters with Alioli.</i> 	\$16.700
	ARANCINI DE TERNERA CON ROMESCO FRESCO Y ALIOLI DE RÚCULA. <i>Meat Arancini with fresh Romesco sauce and arugula aioli.</i>	\$18.000
	MIL HOJAS DE PAPAS CROCANTES CON GUACAMOLE, LANGOSTINOS GRILLADOS Y MAYONESA DE LIMAS. <i>Crispy potato thousand leaves with guacamole, grilled prawns and lime mayonnaise.</i> 	\$21.000
	BURRATINA CON SALMÓN AHUMADO, CREMA DE PALTA, PESTO DE TOMATES Y RÚCULA. <i>Burratina with smoked salmon, avocado cream, tomato pesto and arugula.</i> 	\$25.500

ENTRADAS A LA PARRILLA

[BARBACUED STARTERS]

	CHORIZO O MORCILLA. <i>Pork sausage or black pudding.</i>	\$8.300
	CHORIZO Y MORCILLA (MATRIMONIO). <i>Pork sausage and black pudding (Marriage).</i>	\$14.200
	CHORIZO CON PARMESANO O CON MORRÓN. <i>Pork sausage with parmesan cheese or with red pepper.</i>	\$11.000
	DEGUSTACIÓN DE CHORIZOS ARGENTINOS. <i>Pork sausage, parmesan cheese or with red pepper.</i> 	\$27.000
	CHORIZO DE CERDO GRATINADO CON PROVOLETA. <i>Pork sausage gratin with provolone cheese.</i>	\$15.500
	RIÑONES. <i>Barbecued kidneys.</i>	\$23.000
	MOLLEJAS CROCANTES A LAS BRASAS. <i>Barbecued sweetbreads.</i>	\$36.000
	CHINCHULINES CROCANTES. <i>Barbecued chitterlings.</i>	\$23.000
	PROVOLETA CLÁSICA. <i>Barbecued provolone cheese with olive oil and oregano.</i>  	\$19.500
	PROVOLETA COMPLETA (JAMÓN, TOMATE Y MORRÓN). 	\$21.500
	PROVOLETA VILLEGAS (RÚCULA, TOMATES SECOS Y OLIVAS NEGRAS).  	\$24.500



LOS PRODUCTOS MARCADOS TIENEN UN 50% DE DESCUENTO DE LUNES A VIERNES DE 12 A 16 HS (EXCEPTO FERIADOS).
DESCUENTO ÚNICAMENTE PARA ENTRADA-PRINCIPAL-POSTRE. NO SE PUEDEN COMPARTIR. INCLUYE AGUA AQUA.

GUARNICIONES

[SIDE DISHES]

 SIN T.A.C.C / GLUTEN FREE

 VEGANO / VEGGIE

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

	PURÉ DE PAPAS O CALABAZA. <i>Mashed potato or pumpkin.</i>  	\$7.000
	PAPAS O BATATAS FRITAS (CHICAS). <i>French fries or sweet potato fries (Small).</i>  	\$6.400
	PAPAS O BATATAS FRITAS (GRANDES). <i>French fries or sweet potato fries (Big).</i>  	\$7.000
	PAPAS RÚSTICAS GRATINADAS CON HIERBAS. <i>Rustic herb potatoes gratin.</i>  	\$7.500
	VEGETALES A LAS BRASAS. <i>Barbacued vegetables.</i>  	\$9.200
	COLIFLOR MARINADO EN LECHE DE COCO, CURRY, JENGIBRE Y CEBOLLAS   CURADAS EN LIMAS. <i>Cauliflower marinated in coconut milk, curry, ginger and onions cured in limes.</i>	\$9.900
	BONIATO RELLENO DE RICOTA, QUESO AZUL, RALLADURA DE CÍTRICOS Y   GARRAPIÑADA DE ALMENDRAS. <i>Sweet potato stuffed with ricotta, blue cheese, citrus zest and almond candy.</i>	\$9.200
	PAPA RELLENA CON QUESO CREMA, VERDEO, PANCETA Y PARMESANO. <i>Stuffed baked potato,</i> <i>with cream cheese, scallions, bacon and parmesan cheese.</i>	\$14.000
	CABUTIA ASADA CON MIEL Y QUESO AZUL. <i>Roasted cabutia with honey and blue cheese.</i>  	\$15.000
	ARROZ CON FRIJOLES NEGROS Y PANCETA. <i>White rice with black beans and bacon.</i>	\$8.200
	ESPÁRRAGOS SALTEADOS CON CREMA DE QUESO BRIE, PANCETA AHUMADA Y MANÍ TOSTADO. <i>Sautéed asparagus with brie cheese cream and smoked bacon.</i>	\$19.000
	ESPINACA O BRÓCOLI A LA CREMA GRATINADA. <i>Creamed spinach o broccoli gratin.</i> 	\$9.200

A LAS BRASAS

[BARBACUED FISH, FOAL AND PORK]

	SALMÓN GRILLE. <i>Pink salmon.</i>	\$43.000		PECHUGA O MUSLO AL LIMÓN.	\$26.000
				<i>Boneless chicken (Breast or thigh).</i>	
	FILET DE TRUCHA ARGENTINA	\$34.000		MATAMBRITO DE CERDO. <i>Pork belly.</i>	\$31.000
	<i>Argentine trout filet.</i>			BONDIOLA DE CERDO. <i>Pork tenderloin.</i>	\$28.000

TABLAS

[BARBACUES | BOARDS TO SHARE]

TABLA DE ACHURAS (2 PERSONAS): MOLLEJAS DE CORAZÓN, CHINCHULÍN Y RIÑONES. <i>BARBECUE MIX (To share): Sweetbread, chitterlings and kidneys.</i>	\$55.000
TABLA DE CARNES (2 PERSONAS): ASADO DE TIRA, VACÍO Y MATAMBRITO DE CERDO. <i>BARBECUE MIX (To share): Short ribs, Flank steak and Pork Tender Flank.</i>	\$80.000
TABLA DE VEGETALES (2 PERSONAS): CALABAZA, MORRÓN ROJO, CEBOLLA,   BERENJENA, CHAMPIGNON, ZUCCHINI, CHOCLO Y TOMATE. <i>VEGGIE TABLE (To share): Pumpkin, red pepper, onion, mushroom, eggplant, zucchini, corn and tomato.</i>	\$35.000
TABLA VILLEGAS (4 PERSONAS): CHORIZO, MORCILLA, MOLLEJAS, CHINCHULINES, RIÑONES, ASADO, VACÍO, BONDIOLA, PAPAS Y BATATAS FRITAS. <i>VILLEGAS MIX (To share): Pork sausage, black pudding, sweetbread, chitterlings, kidneys, short ribs, flank steak, pork tenderloin, with french fries and sweet potato fries.</i>	\$156.000

LA PARRILA

[OUR BARBECUE]

CORTES DE CARNE A LAS BRASAS

[CHARCOAL BARBECUED MEAT CUTS]

	BIFE DE CHORIZO ANCHO. <i>Prime rib steak.</i> ①	\$37.500
	BABY BEEF. <i>Baby beef.</i> ②	\$65.000
	OJO DE BIFE. <i>Rib eye.</i> ③	\$40.000
	MUSTANG STEAK (PARA COMPARTIR). <i>Mustang steak.</i> ④	\$60.000

CORTES MAGROS A LAS BRASAS

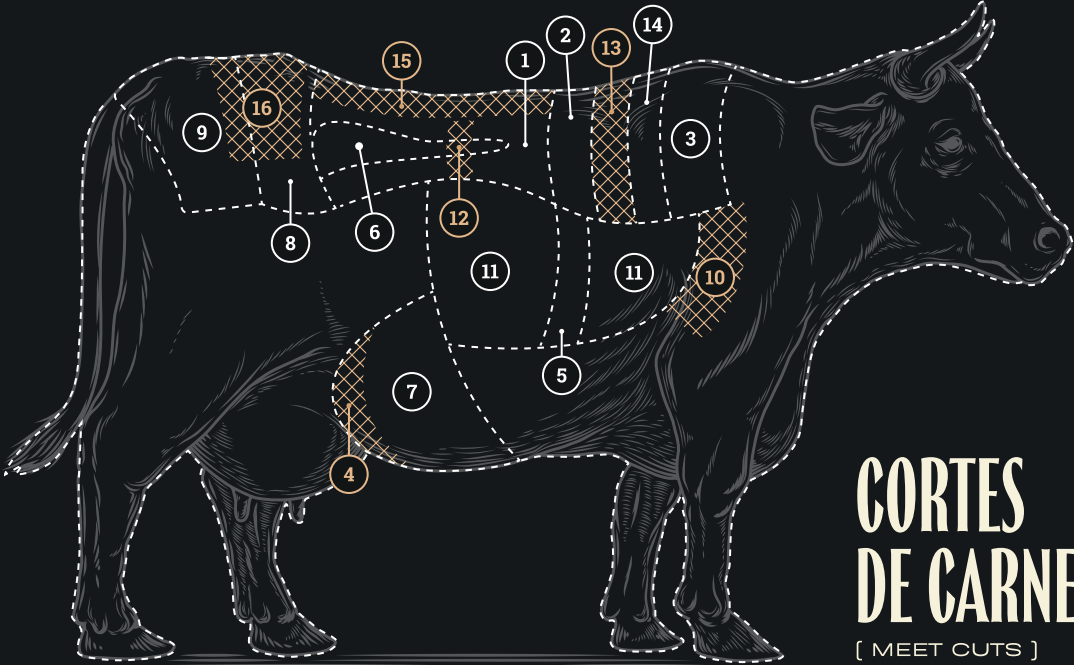
[GRILLED LEAN CUTS]

	ENTRAÑA ENTERA. <i>Whole skirt steak.</i> ⑤	\$46.000
	MEDALLÓN DE LOMO. <i>Tenderloin steak.</i> ⑥	\$44.000
	VACIO FINO. <i>Thin flank steak.</i> ⑦	\$39.000
	BIFE DE PICAÑA. <i>Rump steak.</i> ⑧	\$37.000
	BIFE DE CUADRIL. <i>Quadril steak.</i> ⑨	\$35.000
	HOOKIPA BEEF. ⑩	\$38.000

CORTES CON HUESO A LAS BRASAS

[GRILLED BONE-IN CUTS]

	ASADO DE TIRA. <i>Short ribs.</i> ⑪	\$41.000
	PORTER HOUSE. <i>Porter house.</i> ⑫	\$45.000
	ASADO ESPECIAL (PARA COMPARTIR). <i>To share.</i> ⑪	\$65.000
	TOMAHAWK. ⑬	\$67.000
	OJO DE BIFE CON HUESO. <i>Rib eye.</i> ⑭	\$50.000
	ASADO AMERICANO. <i>American roast.</i> ⑮	\$38.000
	ALOHA. ⑯	\$69.000



CORTES
DE CARNE
[MEET CUTS]

ESPECIALIDADES DE LA PARRILLA

[BARBECUED SPECIALTIES]

- 

MATAMBRITO DE CERDO ESPECIAL (MORRÓN ASADO, AJO Y MUZZARELLA). *Special pork tender flank (Red pepper, garlic and mozzarella).*

\$37.000
- BROCHETTE DE LOMO MARINADO PANCETA, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA COLORADA.** *Sirloin skewer marinated with bacon, red pepper, and red onion.*

\$47.500
- MORRONES A LA PARRILLA CON AJO Y PEREJIL FRESCO.** *Grilled peppers with garlic and parsley.*



\$21.000
- 

HAMBURGUESA DE LA CASA: MARINADA CON SALSA BARBACOA CON QUESO PROVOLONE Y CEBOLLA CARAMELIZADA. *House Hamburger marinated in barbecue sauce with provolone cheese and caramelized onion.*

\$36.000
- CIABATTA DE OJO DE BIFE CON ALIOLI DE CHIMICHURRI, QUESO BRIE, RÚCULA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y TOMATES SECOS CON PAPAS REJILLAS.** *Steak eye ciabatta with chimichurri alioli, Brie cheese, arugula, caramelized onion and sun-dried tomatoes with grilled potatoes.*

\$42.000

PUNTOS DE COCCIÓN [STEAK GUIDE]

1.

BLUE



BLUE



BLUE

VUELTA Y VUELTA - POCO JUGO COLOR - TEMPERATURA MEDIA
2.

CASI CRUDO



BLEU



RARE

VUELTA Y VUELTA - CENTRO CRUDO -CALIENTE

3.

JUGOSO



SAIGNANT



MEDIUM RARE

CENTRO ROJO - MUCHOS JUGOS

4.

A PUNTO



A POINT



MEDIUM

CENTRO ROSADO - POCOS JUGOS

5.

COCIDO



BIEN CUIT



WELL DONE

TODO GRIS - CASI SIN JUGOS

ENSALADAS

[SALADS]



SIN T.A.C.C / GLUTEN FREE



VEGANO / VEGGIE



VEGETARIANO / VEGETARIAN

	CAPRESE  BOCCONCINOS, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS Y ALBAHACA. Bocconcini mozzarella, tomato, black olives and basil.	\$8.900
	CLÁSICA ENSALADA CAESAR CON POLLO. With chicken. CON SALMÓN AHUMADO. With smoked salmon.	\$32.000 \$36.000
	ROMANA RÚCULA Y PARMESANO. ROMAINE: Arugula and parmesan cheese.  CHICA. Small. GRANDE. Big.	\$8.500 \$9.600
	ENSALADA IBÉRICA MIX DE VERDES, REDUCCIÓN DE VINO TINTO, JAMÓN CRUDO, QUESO PARMESANO ESPECIADO, HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CRUTONES Y NUECES. IBERIAN SALAD: Mixed greens, red wine reduction, raw ham, spiced Parmesan cheese, low-temperatura egg, candied cherry tomatoes, croutons and nuts.	\$35.000
	ENSALADA DE LANGOSTINO TROPICAL LANGOSTINOS APANADOS CON COCO Y PANKO, MIX DE VERDES, GUACAMOLE, MANGO Y VINAGRETA DE MARACUYÁ. TROPICAL PRAWN SALAD: Breaded prawns with coconut and panko, mixed greens, guacamole, mango and Passion fruit vinaigrette.	\$37.000
	ENSALADA MADERO  CROCANTE DE QUESO BRIE EN MASA FILO, MIX DE VERDES, HIGOS Y TOMATES CONFITADOS EN REDUCCIÓN DE MALBEC. MADERO SALAD: Crispy brie cheese in filo dough, mix of greens, figs and candied tomatoes in a Malbec reduction.	\$34.000
	ENSALADA DEL CHEF RÚCULA, ESPINACA, PALTA, ALCAPARRAS, SALMÓN AHUMADO, CEBOLLA MORADA, HUEVO POCHE Y ALMENDRAS TOSTADAS CON REDUCCIÓN DE ACETO Y OLIVA. CHEF'S SALAD: Arugula, spinach, avocado, capers, smoked salmon, purple onion, poached egg and roasted almonds with olive oil and balsamic vinegar reduction.	\$36.000
	MIX DE VERDES  ENSALADA ORGÁNICA DE PERAS ASADAS, MIX DE VERDES, ADEREZO DE QUESO AZUL Y NUECES PECAN. Mixed organic greens salad, roasted pears, blue cheese dressing and pecan nuts.	\$32.000

ENSALADAS PARA ARMAR

[SALADS TO YOUR LIKING]

	TRES GUSTOS. THREE INGREDIENTS.	\$8.000	CUATRO GUSTOS O MÁS FOUR OR MORE INGREDIENTS.	\$8.200
	TOMATE - CHOCLO - CEBOLLA - RÚCULA - LECHUGA - PAPA - HUEVO - ZANAHORIA. TOMATO - CORN - ONION - ARUGULA - LETTUCE - POTATO - EGG - CARROT.			
	EXTRAS.			\$7.700
	CHAMPIÑONES - PALTA - ATÚN - PALMITOS - PARMESANO - CHERRY. BUTTON MUSHROOMS - AVOCADO . TUNA - HEART OF PALM - PARMESAN CHEESE - CHERRY TOMATO.			

NUESTRAS PASTAS CASERAS

[OUR HOME MADE PASTA]

SORRENTINOS DE ESPINACA RELLENOS DE JAMÓN Y QUESO CON SALSA SCARPARO; PURE DE TOMATE, JAMÓN COCIDO, PANCETA AHUMADA, CEBOLLA DE VERDEO Y CREMA DE LECHE. *Ham and cheese stuffed spinach sorrentinos with Scarparo sauce; tomato puree, ham, smoked bacon, green onion and cream.* **\$31.000**

 **MALFATIS DE RICOTA Y ESPINACA GRATINADOS CON SALSA FILETO Y CREMA CON ALBAHACA FRESCA.** *Ricotta and spinach malfatis gratin with fileto sauce and cream with fresh basil.* **\$30.000**

 **ÑOQUIS DE CALABAZA CON SALSA 4 QUESOS (QUESO AZUL, PARMESANO, STRACCIATELA Y FONTINA) Y GARRAPIÑADA DE FRUTOS SECOS.** *Pumpkin gnocchi with 4 cheese sauce (blue cheese, Parmesan, stracciatela and fontina) and candied nuts.* **\$30.000**

RAVIOLONES DE SALMÓN CON SALSA DE CAMARONES. *Salmon ravioli with shrimp sauce.* **\$38.000**

FETUCCINI CASERO CON SALSA DE PORTOBELLOS, CHAMPIGNONES Y PUERRO **\$29.000**
Homemade Fettuccini with Portobello sauce, mushrooms and leek

ESPECIALIDADES DE NUESTRA COCINA

[OUR SPECIALTIES]

TRUCHA ARGENTINA GRILLADA CON SALSA DE HIERBAS Y MIL HOJAS DE VEGETALES. *Grilled Argentine trout with herb sauce and vegetable millefeuille.* **\$39.500**

RISOTTO AZAFRANADO CON LANGOSTINOS. *Saffron risotto with prawns.* **\$33.000**

 **RISOTTO DE HONGOS DE PINO Y CHAMPIGÑONES.** *Pine mushroom and champignon risotto.* **\$31.000**

RISOTTO DE HIERBAS CON RAGOUT DE CORDERO. *Herb risotto with lamb ragout.* **\$32.000**

BBQ RIBS CON SALSA BARBACOA ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE COLESLAW Y PAPAS FRITAS. *Pork ribs in BBQ sauce with coleslaw salad and french fries.* **\$39.000**

OJO DE BIFE DRY AGE CON VEGETALES DE ESTACIÓN ASADOS Y SALSA CRIOLLA FRESCA. *Dry-aged ribeye steak with roasted seasonal vegetables and fresh Creole sause.* **\$46.000**

 **MILANESA DE BIFE DE CHORIZO CON FETUCCINI CON CREMA DE PESTO.** *Breaded beef plain or covered in tomato sauce and cheese au gratin with french fries.* **\$38.000**

 **MILANESA DE BIFE DE CHORIZO O SUPREMA A LA NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS** **\$35.000**
Breaded ribeye steak or chicken breast with Neapolitan sauce and French fries

MENÚ INFANTIL

[KIDS MENU]

\$20.000

MILANESA DE PECETO CON PAPAS FRITAS.
Breaded beef with french fries.

ÑOQUIS DE PAPA CON SALSA FILETO O ROSA.
Potato gnocchi with tomato or pink sauce.

FETUCCINI AL HUEVO CON SALSA FILETO O ROSA.
Fettuccini with tomato or pink sauce.

PALETAS VOLTA.
Volta Ice cream Lolipops.



POSTRES

[DESSERTS]

-  SIN T.A.C.C / GLUTEN FREE
-  VEGANO / VEGGIE
-  VEGETARIANO / VEGETARIAN

	FLAN CASERO MIXTO. <i>Homemade flan (Custard pudding) with dulce de leche and cream.</i>		\$6.500
	PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE. <i>Pancake with dulce de leche.</i>		\$6.500.
	PERAS AL MALBEC PERFUMADAS CON CARDAMOMO Y HELADO DE MOUSSE DE MARACUYÁ. <i>Malbec pears scented with cardamom and passion fruit mousse ice cream.</i>		\$7.600
	VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON COGNAC CON HELADO DE MASCARPONE. <i>Dulce de leche volcano with cognac with mascarpone ice cream.</i>		\$9.200
	MERENGATTO SPLIT: DULCE DE LECHE, MERENGUE CROCANTE, PASTELERA DE BANANA Y COOKIE DE CHOCOLATE. <i>Merengatto split: Dulce de leche, crispy meringue, banana pastry, and chocolate cookie.</i>		\$7.800
	CHEESECAKE DE OREO CON DULCE DE LECHE. <i>Cheesecake with dulce de leche and Oreo.</i>		\$7.900
	TIRAMISÚ. <i>Tiramisu.</i>		\$8.200
	PROFITEROL RELLENO DE MOUSSE DE FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE BLANCO. <i>Profiterole filled with red fruit mousse and white chocolate.</i>		\$7.000
	PANACOTA DE YERBA MATE Y MATCHA CON ALFAJORES ARGENTINOS. <i>Yerba mate and matcha panna cotta with Argentine alfajores.</i>		\$6.800
	VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE AMERICANA Y NARANJAS EN ALMÍBAR. <i>Chocolate volcano with ice cream and oranges in syrup.</i>		\$12.100
	CRÈME BRÛLÉE DE DULCE DE LECHE. 		\$10.200
	ENSALADA DE FRUTAS. <i>Fruit salad.</i>  		\$7.100
	BOCHA DE HELADO (FRUTILLA, CHOCOLATE, SUPER DULCE DE LECHE, AMERICANA, VAINILLA, MARACUYÁ Y LIMÓN. <i>Ice cream.</i> 		\$7.100

BEBIDAS

Vaico *AQA* *Coca-Cola*

[DRINKS]

VAICO PATAGONIA PREMIUM. <i>Water.</i>	\$4.800
AQA ULTRA-PURIFICADA & RE-MINERALIZADA. <i>Ultra-Purified & Re-Mineralized.</i>	\$3.800
AGUAS SABORIZADAS. <i>Flavored water.</i>	\$4.200
GASEOSA LÍNEA COCA-COLA. <i>Softdrinks.</i>	\$4.000
JUGO EXPRIMIDO DE NARANJA. <i>Natural orange juice.</i>	\$8.100
LIMONADA. <i>Lemonade.</i>	\$8.100

TIRADAS

[DRAFT BEER]

PATAGONIA IPA.	\$9.000
PATAGONIA AMBER.	\$9.300
QUILMES.	\$8.600
STELLA ARTOIS.	\$10.200

CAFETERÍA

[COFFEE]

ESPRESSO.	\$3.900
ESPRESSO DOBLE.	\$4.800
MACCHIATO.	\$3.900
AMERICANO.	\$3.900
CAPPUCCINO.	\$5.000
FLAT WHITE.	\$5.000
LATTE.	\$5.000

CUBIERTO. <i>Service Per Person.</i>	\$2.800
---	----------------

"Todos los precios incluyen IVA según lo establecido por la Ley 27.743 Régimen de Transparencia Fiscal al Consumidor"

VILLEGAS



RESTO & GRILL

NUESTROS VINOS

OUR *wines*



WWW.VILLEGASRESTO.COM.AR

@VILLEGASRESTO

WIFI:

RED:
VILLEGAS CLIENTES
CONTRASEÑA:
12345678



CARNE DE
PRIMERA

ATENCIÓN
HUMANA

VINO, TERRITORIO & TRADICIÓN

[UN RECORRIDO POR LOS VINOS QUE NOS REPRESENTAN]

Cachi, Salta

[PUNA]

Malbec Reserva. Por Luis Asmet y Maria Isabel Mijares.

Valle Calchaquí, Salta, Tucumán, Catamarca.

[SURREAL ILÓGICO]

Malbec. Por Agustín Lanús.

Chilecito, La Rioja.

[LA PUERTA GRAN RESERVA]

Malbec, Bonarda, Syrah.
Bodega Valle de la Puerta.
Por Javier Collovati.

Valle del Pedernal, San Juan.

[VP]

Malbec. Bodega Familia Azcona.

General Alvear, Mendoza.

[A CONTRAMANO NARANJO]

Moscatel.
Bodega Jorge Rubio.

Río Negro, Patagonia.

[ABEJA REINA]

Malbec. Por Héctor y Pablo Durigutti.

Trevelin, Chubut.

[CONTRA CORRIENTE]

Pinot Noir. Por Sofía Elena.

wine, land
& tradition

Balcarce, Buenos Aires.

[INSÓLITO.]

Albariño.
Por Delfina Pontaroli.

Colonia Caroya, Córdoba.

[PATENTE X GRAN RESERVA.]

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Malbec. Por Mansilla,
Fantini y Campana.

Alto Valle del Río Colorado, La Pampa.

[DESALIENTE PAMPA.]

Cabernet Franc. Por Sebastián
Cavagnaro con asesoría de Paul Hobbs.



LOS RECOMENDADOS DE LA SOMMELIER.

Mariana Gil Juncal.

MALBEC

Argentina's
flagship grape.

[UVA EMBLEMÁTICA DE LA VITIVINICULTURA ARGENTINA.]

PULENTA GRAN MALBEC	\$160.000
MALBEC ARGENTINO	\$150.000
SALENTEIN PRIMUS MALBEC	\$95.000
BRAMARE MALBEC	\$90.000
LUIGI BOSCADE SANGRE MALBEC DOC	\$65.000
DV CATENA MALBEC ADRIANNA	\$63.000
DV CATENA MALBEC NICASIA ALTAMIRA	\$62.000
★ VP MALBEC BODEGA FAMILIA AZCONA BY MARTIN AZCONA	\$60.000
ESCORIHUELA GASCON PEQUEÑAS PRODUCCIONES	\$58.000
ANGÉLICA ZAPATA MALBEC	\$56.000
RUTINI MALBEC	\$55.000
ULTIMO HOMBRE BY ROLANDO SCHIAVI MALBEC	\$54.000
★ SUNAL ILÓGICO MALBEC BY AGUSTIN LANÚS	\$53.000
EL ENEMIGO MALBEC	\$52.000
DV CATENA MALBEC-MALBEC	\$48.000
FELINO MALBEC	\$47.000
BARROCO MALBEC BY ROBERTO ROMANO	\$46.000
★ ABEJA REINA MALBEC POR HÉCTOR & PABLO DURIGUTTI	\$44.000
LUIGI BOSCA RESERVA MALBEC	\$43.200
ESCORIHUELA GASCON GRAN RESERVA MALBEC	\$41.000
★ PUNA MALBEC RESERVA POR LUIS ASMET & MARÍA ISABEL MIJARES	\$40.000
TERRAZAS RESERVA MALBEC	\$39.800
TRUMPETER RESERVE MALBEC	\$36.800
SALENTEIN NUMINA MALBEC	\$33.500
SAINT FELICIEN MALBEC	\$32.000
DOÑA PAULA ESTATE MALBEC	\$31.000
FINCA LA LINDA MALBEC	\$28.500
SALENTEIN RESERVA MALBEC	\$27.300
ANIMAL MALBEC ORGÁNICO	\$26.200
LAS PERDICES MALBEC	\$25.000
TRUMPETER MALBEC	\$24.100
NICASIA RED BLEND MALBEC	\$23.600
ESCORIHUELA GASCON MALBEC	\$22.600
NIETO SENETINER MALBEC DOC	\$22.400
ALTOS DEL PLATA MALBEC	\$22.000
NIETO SENETINER MALBEC	\$21.000
KILLKA SALENTEIN MALBEC	\$19.000

EDICIÓN 15° ANIVERSARIO

MALBEC 2024

[VILLEGAS]

\$56.000



MALBEC 2024 DE GUALTALLARY,
TUPUNGATO, VALLE DE UCO, MENDOZA.

POR MAURICIO VEGETTI.
ENÓLOGO JOVEN DEL AÑO 2019
POR EL MASTER OF WINE TIM ATKIN.

BLEND

NICOLAS CATENA ZAPATA (75% Cabernet Sauvignon + 25% Malbec)	\$115.000
GRAN ENEMIGO CORTE (73% Cabernet Franc + 27% Malbec)	\$80.000
★ LA PUERTA GRAN RESERVA (Malbec + Bonarda + Syrah) by Javier Collovati	\$65.000
TIKAL JÚBILO (60% Malbec + 40% Cabernet Sauvignon)	\$59.000
★ PATENTE X GRAN RESERVA BLEND (Cabernet Sauvignon + Merlot + Malbec)	\$57.000
ÚLTIMO HOMBRE BY ROLANDO SCHIAVI BLEND 60% Malbec + 25% Cabernet Franc + 15% Merlot)	\$55.000
ALMANEGRA BLEND	\$52.000
DV CATENA(Cabernet + Malbec)	\$49.500
RUTINI (50% Cabernet Sauvignon + 50% Malbec)	\$45.000
LUIGI BOSCA DE SANGRE BLEND (78% Cabernet Sauvignon + 12% Syrah + 10% Merlot)	\$44.100
SAINT FELICIEN (70% Cabernet Sauvignon + 30% Merlot)	\$31.000
ANIMAL BLEND	\$29.000
NIETO BLEND (55% Malbec + 30% Cabernet Franc + 15% Petit Verdot)	\$21.000

CABERNET SAUVIGNON

[SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS SON: TÁNICO Y SECO, Y EN MUCHAS OCASIONES CON LA FINALIDAD DE ABLANDARLO SE MEZCLA CON MERLOT, MALBEC U OTRAS VARIEDADES.]

BRAMARE	\$78.500
FELINO	\$50.000
DV CATENA	\$48.000
CADUS TUPUNGATO APPELLATION	\$45.500
LUIGI BOSCA RESERVA	\$43.400
ZORZAL GRAN TERROIR	\$38.000
TERRAZAS RESERVA	\$36.000
SAINT FELICIEN	\$26.000
ESCORIHUELA GASCON	\$24.000
ALTOS DEL PLATA	\$19.500

EDICIÓN 15° ANIVERSARIO

CABERNET FRANC

[VILLEGAS]

\$56.000



CABERNET FRANC 2024 DE LA CONSULTA,
VALLE DE UCO, MENDOZA.

POR MAURICIO VEGETTI.
ENÓLOGO JOVEN DEL AÑO 2019
POR EL MASTER OF WINE TIM ATKIN.

CHARDONNAY

EL ENEMIGO	\$65.000
FELINO	\$57.000
DV CATENA	\$47.000
LUIGI BOSCA	\$44.000
SAINT FELICIEN	\$34.000
ANIMAL CHARDONNAY	\$29.000
ALTOS DEL PLATA	\$24.000
SALENTEIN RESERVA	\$21.000

OTRAS CEPAS TINTAS

[OTHER RED VARIETALS]

PULENTA GRAN CABERNET FRANC	\$120.000
★ CONTRA CORRIENTE PINOT NOIR BY SOFÍA ELENA	\$110.000
CABERNET FRANC DESIERTO PAMPA BY SEBASTIAN CAVAGNARO	\$68.000
ÚLTIMO HOMBRE BY ROLANDO SCHIAVI CABERNET FRANC	\$55.000
EL ENEMIGO CABERNET FRANC	\$53.000
ZORZAL EGGO FRANCO CABERNET FRANC	\$41.000
DURIGUTTI: LA CRIOLLA DEL PROYECTO LAS COMPUERTAS	\$35.000
SALENTEIN NUMINA CABERNET FRANC	\$33.600
ZORZAL GRAN TERROIR PINOT NOIR	\$31.000
AMAUTA ABSOLUTO TANNAT	\$29.200
ESCORIHUELA GASCON SANGIOVESE	\$25.000
SALENTEIN RESERVA PINOT NOIR	\$23.000
PADRILLOS PINOT NOIR	\$20.000

OTRAS CEPAS BLANCAS

[OTHER WHITE VARIETALS]

ÚLTIMO HOMBRE BY ROLANDO SCHIAVI CHENIN BLANC	\$71.000
★ INSÓLITO ALBARIÑO BODEGA PUERTA DEL ABRA BY DELFINA PONTAROLI	\$69.000
BARROCO AIRE BLANC BY ROBERTO ROMANO	\$38.000
★ A CONTRAMANO NARANJO BODEGA JORGE RUBIO	\$36.000
LUI UMILE SAUVIGNON BLANC	\$34.500
TRUMPETER RESERVA DULCE	\$32.500
PUNA TORRONTÉS BY LUIS ASMET	\$24.000
KILLKA SALENTEIN SAUVIGNON BLANC	\$19.200

ROSADOS

BARROQUE ROSÉ BY ROBERTO ROMANO	\$59.000
TERRAZAS RESERVA MALBEC ROSÉ	\$45.000
SALENTEIN RESERVA ROSADO	\$36.000
NIETO SENETINER MALBEC ROSÉ NOUVEAU	\$25.500

ESPUMANTES

[SPARKLING WINE]

BARON B BRUT ROSÉ	\$69.000
BARON B BRUT NATURE	\$69.000
BARON B EXTRA BRUT	\$59.000
CHANDON BRUT NATURE	\$43.000
SALENTEIN BLANC DE BLANCS	\$41.000
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$36.000
AMATISTA ESPUMANTE CHERIE	\$34.000
CHANDON EXTRA BRUT	\$32.000
SALENTEIN BRUT NATURE	\$30.000

CHAMPAGNES

DOM PÉRIGNON	\$860.000
MOET BRUT IMPERIAL	\$295.000
VEUVE CLICQUOT	\$260.000

POR COPA

[BY THE GLASS]

COPA DE ESPUMANTE BARON B BRUT NATURE	\$14.000
COPA DE TERRAZAS RESERVA CABERNET	\$11.600
COPA DE SAINT FELICIEN MALBEC	\$10.600
COPA TERRAZAS RESERVA MALBEC ROSÉ	\$10.400
COPA DE TRUMPETER RESERVA MALBEC	\$10.300
COPA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON DE DURIGUTTI FAMILY WINEMAKERS	\$9.800
COPA LUIGI BOSCA CHARDONNAY	\$9.200
COPA DE ESPUMANTE CHANDON EXTRA BRUT	\$8.900
COPA DE FINCA LA LINDA MALBEC	\$8.500
COPA DE KILLKA SALENTEIN SAUVIGNON BLANC	\$8.200
COPA DE PORTILLO CHARDONNAY	\$6.500
COPA DE PORTILLO MALBEC	\$6.500

VILLEGAS



RESTO & GRILL

VILLEGAS



RESTO & GRILL

TRAGOS

OUR *cocktails*



WWW.VILLEGASRESTO.COM.AR

@VILLEGASRESTO

WIFI:

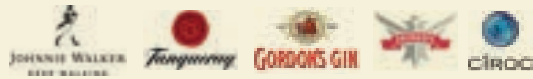
RED:
VILLEGAS CLIENTES
CONTRASEÑA:
12345678



CARNE DE
PRIMERA

ATENCIÓN
HUMANA

COCKTAILS



LEGUIZAMO PUNCH <i>Naranja, lima, almibar de jengibre, Caña Legui y pulpa de ananá.</i>	\$7.200
ESPRESSO MARTINI <i>Licor de café, espresso, almibar y vodka.</i>	\$7.300
TINTO DE VERANO <i>Vino tinto, limón y Sprite.</i>	\$6.900
SPRITZ VILLEGAS <i>Vino blanco, jugo de limón, lemoncello, frutos rojos y espumante.</i>	\$7.300
PEPINO ROSADO <i>Gin, pepino, vino rosado, limón y almibar de hibiscus.</i>	\$7.200
MOJITO <i>Ron especial, limón, azúcar, menta y soda.</i>	\$7.300
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, limón y sal.</i>	\$7.500
GIN TONIC <i>De la casa + tónica</i>	\$7.500
<i>Beefeater + tónica</i>	\$7.900
<i>Tanqueray + tónica</i>	\$8.100
<i>Bombay + tónica</i>	\$8.000
NEGRONI <i>Gin de la casa, Campari, Vermouth Rosso y rodaja de naranja.</i>	\$7.500
OLD FASHIONED <i>Bourbon, azúcar, Bitter Angostura y rodaja de naranja.</i>	\$8.300
CAIPIS <i>Smirnoff, Cachaça o Ron, limas y azúcar.</i>	\$8.400
PISCO SOUR <i>Pisco, limón, azúcar, clara de huevo y Bitter Angostura.</i>	\$8.500
<i>Aperol Spritz</i> <i>Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.</i>	\$8.400

TRAGOS SIN ALCOHOL

VILLEGAS TROPICAL <i>Jugo de naranja, maracuyá, pomelo, limón, menta, agua con gas y granadina.</i>	\$7.300
BONNIE TWIST <i>Reducción de Malbec, tónica y limón.</i>	\$7.400

WHISKIES

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$17.500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$18.500
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	\$29.500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$46.500
CHIVAS 18 AÑOS	\$32.500
CHIVAS 12 AÑOS	\$28.900
THE FAMOUS GROUSE	\$25.600
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$26.000
JAMESON	\$23.000
JACK DANIELS	\$22.000
JIM BEAM WHITE	\$21.000
JIM BEAM BLACK	\$20.000
J&B	\$19.000

RON

HAVANA ESPECIAL	\$17.000
HAVANA 7 AÑOS	\$15.000
BARCELÓ	\$14.000

GIN

TANQUERAY	\$7.500
BOMBAY SAPPHIRE	\$8.500

VODKA

ABSOLUT	\$14.000
GREY GOOSE	\$16.000
CIROC	\$19.000

TEQUILA

JOSE CUERVO	\$16.000
DON JULIO	\$48.000

PISCO

VIÑA DE ORO	\$8.600
-------------------	---------

COGNAC

HENESSY VS	\$22.000
REMY MARTIN	\$30.000

LICORES

SAMBUCA	\$7.500
DRAMBUIE	\$8.200
KAHLUA	\$8.300
AMARULA	\$8.300
BAILEYS	\$9.000
JEREZ EL ABUELO	\$8.600
COINTREAU	\$8.800
AMARETTO DISARONNO	\$8.200
JAGERMEISTER	\$8.600
GRAND MARNIER	\$8.800
FERNET BRANCA CON COCA-COLA	\$7.800
CAMPARI ORANGE	\$7.800
CUBA LIBRE	\$7.800

GRAPPA

VALLE VIEJO	\$8.800
-------------------	---------