

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

\$64.000

[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



VEGANO / VEGAN

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).*

TERRAZAS
DE
LOS ANDES

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 / VEGAN



VEGETARIANO / VEGETARIAN

EMPANADA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO. <i>Knife-cut meat empanada.</i>	\$3.500
EMPANADA DE BONDIOLA DESMENUZADA CON SALSA BARBACOA.	\$3.500
<i>Pulled tenderloin empanada with barbecue sauce.</i>	
EMPANADA DE VEGETALES GRILLADOS Y QUESO. <i>Grilled vegetable and cheese empanada.</i>	\$3.500
EMPANADA DE SALMÓN FRESCO. <i>Fresh salmon empanada.</i>	\$4.300
DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS (3 UNIDADES). <i>Empanada tasting (3 pieces).</i>	\$10.000
BURRATA APANADA EN PANKO CON SALSA POMODORO, CHERRYS CONFITADOS	\$17.200
Y ALBAHACA FRESCA. <i>Panko-breaded burrata with tomato sauce, candied cherry tomatoes, and fresh basil.</i>	
BUÑUELOS DE ESPINACA CON ALIOLI. <i>Spinach fritters with Alioli.</i>	\$18.000
MIL HOJAS DE PAPAS CROCANTES CON GUACAMOLE, LANGOSTINOS GRILLADOS	\$22.500
Y MAYONESA DE LIMAS. <i>Crispy potato thousand leaves with guacamole, grilled prawns and lime mayonnaise.</i>	
BURRATINA CON SALMÓN AHUMADO, CREMA DE PALTA, PESTO DE TOMATES	\$26.500
Y RÚCULA. <i>Burratina with smoked salmon, avocado cream, tomato pesto and arugula.</i>	
CHIPA RELLENO DE TERNERA BRASEADA CON DIP DE CHIMICHURRI PICANTE	\$20.000
<i>Stuffed chipa with braised beef and spicy chimichurri dip.</i>	

ENTRADAS A LA PARRILLA

[BARBACUED STARTERS]

CHORIZO O MORCILLA. <i>Pork sausage or black pudding.</i>	\$8.800
CHORIZO Y MORCILLA (MATRIMONIO). <i>Pork sausage and black pudding (Marriage).</i>	\$17.000
CHORIZO CON PARMESANO O CON MORRÓN. <i>Pork sausage with parmesan cheese or with red pepper.</i>	\$12.500
DEGUSTACIÓN DE CHORIZOS ARGENTINOS. <i>Pork sausage, parmesan cheese or with red pepper.</i>	\$30.000
CHORIZO DE CERDO GRATINADO CON PROVOLETA. <i>Pork sausage gratin with provolone cheese.</i>	\$16.500
RIÑONES. <i>Barbecued kidneys.</i>	\$27.000
MOLLEJAS CROCANTES A LAS BRASAS. <i>Barbecued sweetbreads.</i>	\$40.000
CHINCHULINES CROCANTES. <i>Barbecued chitterlings.</i>	\$27.000
PROVOLETA CLÁSICA <i>Barbecued provolone cheese with olive oil and oregano.</i>	\$20.000
PROVOLETA COMPLETA (JAMÓN, TOMATE Y MORRÓN).	\$22.000
<i>Barbecued provolone cheese with ham, tomato and red pepper.</i>	
PROVOLETA VILLEGAS (RÚCULA, TOMATES SECOS Y OLIVAS NEGRAS).	\$25.000
<i>Barbecued provolone cheese with arugula, dried tomatoes and black olives.</i>	

GUARNICIONES

[SIDE DISHES]



SIN T.A.C.C / GLUTEN FREE



VEGANO / VEGAN



VEGETARIANO / VEGETARIAN

PURÉ DE PAPAS O CALABAZA. <i>Mashed potato or pumpkin.</i>	 	\$7.300
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>	 	\$7.500
PAPAS RÚSTICAS GRATINADAS CON HIERBAS. <i>Rustic potatoes gratin with herbs..</i>	 	\$7.800
VEGETALES A LAS BRASAS. <i>Barbacued vegetables.</i>	 	\$9.600
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>	 	\$10.500
PAPA RELLENA CON QUESO CREMA, VERDEO, PANCETA Y PARMESANO. <i>Stuffed baked potato, with cream cheese, scallions, bacon and parmesan cheese.</i>		\$14.500
CABUTIA ASADA CON MIEL Y QUESO AZUL. <i>Roasted cabutia with honey and blue cheese.</i>	 	\$15.600
ARROZ CON FRIJOLES NEGROS Y PANCETA. <i>White rice with black beans and bacon.</i>		\$8.600
ESPÁRRAGOS SALTEADOS CON CREMA DE QUESO BRIE, PANCETA AHUMADA Y MANÍ TOSTADO. <i>Sautéed asparagus with brie cheese cream and smoked bacon.</i>		\$19.500
ESPINACA O BRÓCOLI A LA CREMA GRATINADA. <i>Creamed spinach o broccoli gratin.</i>	 	\$9.600

A LAS BRASAS

[BARBACUED FISH, FOAL AND PORK]

SALMÓN GRILLE. <i>Pink salmon.</i>	\$46.000	PECHUGA O MUSLO AL LIMÓN.	\$30.000
		<i>Boneless chicken (Breast or thigh).</i>	
FILET DE TRUCHA ARGENTINA	\$38.000	MATAMBRITO DE CERDO. <i>Pork belly.</i>	\$35.000
<i>Argentine trout filet.</i>		BONDIOLA DE CERDO. <i>Pork tenderloin.</i>	\$33.000

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>	\$65.000
TABLA DE CARNES (2 PERSONAS): ASADO DE TIRA, VACÍO Y MATAMBRITO DE CERDO.	\$90.000
<i>BARBECUE MIX (To share): Short ribs, Flank steak and Pork Tender Flank.</i>	
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>	\$40.000
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>	\$175.000

LA PARRILA

[OUR BARBECUE]

CORTES DE CARNE A LAS BRASAS

[CHARCOAL BARBECUED MEAT CUTS]

BIFE DE CHORIZO ANCHO. <i>Prime rib steak.</i> ①	\$41.000
BABY BEEF. <i>Baby beef.</i> ②	\$72.000
OJO DE BIFE. <i>Rib eye.</i> ③	\$44.000
MUSTANG STEAK (PARA COMPARTIR). <i>Mustang steak.</i> ④	\$65.000

CORTES MAGROS A LAS BRASAS

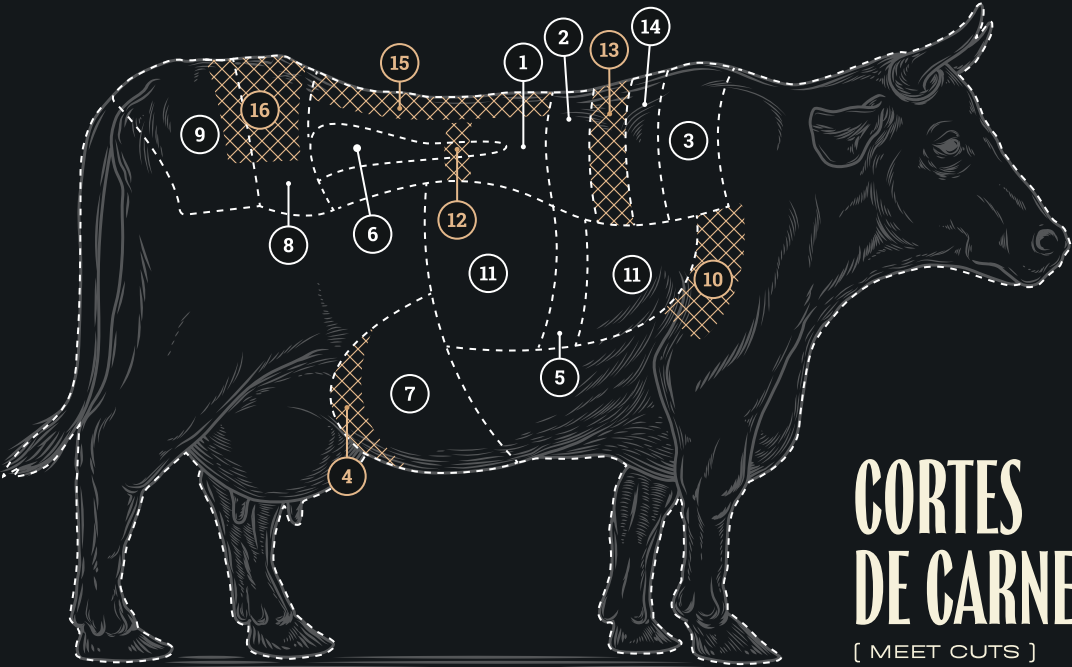
[GRILLED LEAN CUTS]

ENTRAÑA ENTERA. <i>Whole skirt steak.</i> ⑤	\$50.000
MEDALLÓN DE LOMO. <i>Tenderloin steak.</i> ⑥	\$48.000
VACIO FINO. <i>Thin flank steak.</i> ⑦	\$43.000
BIFE DE PICAÑA. <i>Rump steak.</i> ⑧	\$40.000
BIFE DE CUADRIL. <i>Quadril steak.</i> ⑨	\$38.000
HOOKIPA BEEF. ⑩	\$42.000

CORTES CON HUESO A LAS BRASAS

[GRILLED BONE-IN CUTS]

ASADO DE TIRA. <i>Short ribs.</i> ⑪	\$46.000
PORTER HOUSE. <i>Porter house.</i> ⑫	\$50.000
ASADO ESPECIAL (PARA COMPARTIR). <i>To share.</i> ⑪	\$74.000
TOMAHAWK. ⑬	\$78.000
OJO DE BIFE CON HUESO. <i>Rib eye with bone.</i> ⑭	\$54.000
ASADO AMERICANO. <i>American roast.</i> ⑮	\$42.000
ALOHA. ⑯	\$75.000



CORTES
DE CARNE
[MEET CUTS]

ESPECIALIDADES DE LA PARRILLA

[BARBECUED SPECIALTIES]

MATAMBRE DE TERNERA A LA PIZZA. *Beef matambre pizza.* \$36.000

BROCHETTE DE LOMO MARINADO PANCETA, PIMIENTO ROJO, \$50.000
CEBOLLA COLORADA. *Sirloin skewer marinated with bacon, red pepper, and red onion.*

MORRONES A LA PARRILLA CON AJO Y PEREJIL FRESCO. *Grilled* \$23.000
peppers with garlic and parsley.

HAMBURGUESA DE LA CASA: 2 MEDALLONES DE CARNE, QUESO DE \$38.000
CABRA, PEPINILLOS ENCURTIDOS Y CEBOLLA CRISPY. ACOMPAÑA-
DA DE CHIPS DE PAPA. *House burger: 2 meat medallions, goat cheese, pickles,crispy onion. Served with potato chips.*

CIABATTA DE OJO DE BIFE CON PROVOLETA, CEBOLLA Y MORRÓN \$45.000
ASADOS Y PANCETA AHUMADA. ACOMPAÑADA DE CHIPS DE PAPA. *Ribeye ciabatta with provolone cheese, grilled onions and bell peppers, and smoked bacon. Served with potato chips.*

PUNTOS DE COCCIÓN [STEAK GUIDE]

1.

BLUE

BLUE

BLUE

VUELTA Y VUELTA - POCO COLOR - TEMPERATURA MEDIA
2.

JUGOSO

SANGLANT

RARE

VUELTA Y VUELTA - CENTRO ROJO - CALIENTE
3.

A PUNTO

A POINT

MEDIUM RARE

COCCIÓN MEDIA - CENTRO JUGOSO
4.

COCIDO

CUIT

MEDIUM

COCCIÓN A TIEMPO - CENTRO MAS OSCURO - POCO JUGO
5.

BIEN COCIDO

BIEN CUIT

WELL DONE

COCCIÓN PASADA DE TIEMPO - GRIS - SIN JUGOS



ENSALADAS

[SALADS]



SIN T.A.C.C / GLUTEN FREE



VEGANO / VEGAN



VEGETARIANO / VEGETARIAN

CAPRESE   **\$9.300**

BOCCONCINOS, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS Y ALBAHACA.

Bocconcini mozzarella, cherry tomato, black olives and basil.

CLÁSICA ENSALADA CAESAR

CON POLLO. With chicken. **\$34.000**

CON SALMÓN AHUMADO. With smoked salmon. **\$38.000**

ROMANA

RÚCULA Y PARMESANO. *ROMAINE: Arugula and parmesan cheese.*  

CHICA. Small. **\$8.800**

GRANDE. Big. **\$9.900**

ENSALADA IBÉRICA. MIX DE VERDES, **\$37.000**

REDUCCIÓN DE VINO TINTO, JAMÓN CRUDO, QUESO PARMESANO ESPECIADO, HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CHERRYS CONFITADOS CRUTONES Y NUECES.

IBERIAN SALAD: Mixed greens, red wine reduction, raw ham, spiced Parmesan cheese, low-temperatura egg, candied cherry tomatoes, croutons and nuts.

ENSALADA DE LANGOSTINO TROPICAL **\$39.000**

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.

ENSALADA MADERO  **\$36.000**

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.

ENSALADA DEL CHEF **\$38.000**

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.*

MIX DE VERDES   **\$35.000**

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.*

ENSALADAS PARA ARMAR

[SALADS TO YOUR LIKING]

TRES GUSTOS. **\$8.500**

THREE INGREDIENTS.

CUATRO GUSTOS O MÁS **\$8.700**

FOUR OR MORE INGREDIENTS.

TOMATE - CHOCLO - CEBOLLA - RÚCULA - LECHUGA - PAPA - HUEVO - ZANAHORIA.

TOMATO - CORN - ONION - ARUGULA - LETTUCE - POTATO - EGG - CARROT.

EXTRAS. **\$8.000**

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. <i>Ham and cheese stuffed spinach sorrentinos with Scarpato sauce; tomato puree, ham, smoked bacon, green onion and cream.</i>	\$35.000
MALFATIS DE RICOTA Y ESPINACA GRATINADOS CON SALSA FILETO Y CREMA CON ALBAHACA FRESCA. <i>Ricotta and spinach malfatis gratin with fileto sauce and cream with fresh basil.</i>	\$33.000
DOPPIOS DE TERNERA BRASEADA A MALBEC CON COULIS DE TOMATE Y PESTO GENOVESE. <i>Braised beef doppios with malbec, tomato coulis and genovese pesto.</i>	\$38.000
CAVATELLI TRICOLOR CON SALSA 4 QUESOS (QUESO AZUL, PARMESANO, STRACCIATELA Y PROVOLONE) Y GARRAPIÑADA DE FRUTOS SECOS. <i>Cavatelli three colors with 4 cheese sauce (blue cheese, Parmesan, stracciatela and provolone) and dried fruit garrapiñada.</i>	\$34.000
RAVIOLONES DE SALMÓN CON SALSA DE CAMARONES. <i>Salmon ravioli with shrimp sauce.</i>	\$43.000
FETUCCINI CASERO CON SALSA DE PORTOBELLOS, CHAMPIGNONES Y PUERRO <i>Homemade Fettuccini with Portobello sauce, mushrooms and leek</i>	\$33.000

ESPECIALIDADES DE NUESTRA COCINA

[OUR SPECIALTIES]

SALMON GRILLE ACOMPAÑADO DE ARROZ MELOSO CON MASCARPONE Y ENELDO CON GREMOLATA . <i>Grilled salmon served with creamy rice with mascarpone and dill with gremolata.</i>	\$46.000
RISOTTO AZAFRANADO CON LANGOSTINOS. <i>Saffron risotto with prawns.</i>	\$41.000
RISOTTO DE HONGOS DE PINO Y CHAMPIÑONES. <i>Pine mushroom and champignon risotto.</i>	\$35.000
RISOTTO DE HIERBAS CON RAGOUT DE CORDERO. <i>Herb risotto with lamb ragout.</i>	\$37.000
BBQ RIBS CON SALSA BARBACOA ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE COLESLAW Y PAPAS FRITAS. <i>Pork ribs in BBQ sauce with coleslaw salad and french fries.</i>	\$45.000
OJO DE BIFE A PUNTO, ACOMPAÑADO DE PAPAS ROSTI, CEBOLLA CARAMELIZADA Y REDUCCION DE MALBEC. <i>Medium-rare ribeye steak, accompanied by rosti potatoes, caramelized onions and a Malbec reduction.</i>	\$52.000
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO CON FETUCCINI CON CREMA DE PESTO. <i>Breaded beef with fetuccini with pesto cream.</i>	\$42.000
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO O SUPREMA A LA NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS <i>Breaded ribeye steak or chicken breast with Neapolitan sauce and French fries.</i>	\$39.000
BONDIOLA DE CERDO EN COCCION LENTA CON TOFFEE DE BONIATO. <i>Slow-cooked pork shoulder with sweet potato toffee.</i>	\$41.000

MENÚ INFANTIL

[KIDS MENU]

\$23.000

MILANESA DE LOMO 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.
Fetuccini with tomato or pink sauce.

PALETAS VOLTA.
Volta Ice cream Lolipops.



POSTRES

[DESSERTS]



SIN T.A.C.C / GLUTEN FREE



VEGANO / VEGAN



VEGETARIANO / VEGETARIAN

FLAN CASERO MIXTO. <i>Homemade flan (Custard pudding) with dulce de leche and cream.</i>		\$6.700
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE. <i>Pancake with dulce de leche.</i>		\$6.700
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>		\$7.800
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON COGNAC CON HELADO DE MASCARPONE. <i>Dulce de leche volcano with cognac with mascarpone ice cream.</i>		\$9.500
CHEESECAKE DE OREO CON DULCE DE LECHE. <i>Cheesecake with dulce de leche and Oreo.</i>		\$8.100
TIRAMISÚ. <i>Tiramisu.</i>		\$8.400
PROFITEROL RELLENO DE HELADO DE MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS Y SALSA DE CHOCOLATE. <i>Profiterole filled with Mascarpone Ice Cream with red berries and chocolate sauce.</i>		\$7.200
VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE AMERICANA Y NARANJAS EN ALMÍBAR. <i>Chocolate volcano with ice cream and oranges in syrup.</i>		\$12.500
CRÈME BRÛLÉE DE DULCE DE LECHE. 		\$10.600
ENSALADA DE FRUTAS. <i>Fruit salad.</i>  		\$7.300
BOCHA DE HELADO (FRUTILLA, CHOCOLATE, SUPER DULCE DE LECHE, AMERICANA, VAINILLA, MARACUYÁ Y LIMÓN. <i>Ice cream.</i> 		\$7.300
TENTACIÓN DE CHOCOLATE DUBAI. <i>Dubai chocolate temptation.</i>		\$8.900

BEBIDAS

Vaico *AQA* *Coca-Cola*

[DRINKS]

VAICO PATAGONIA PREMIUM. <i>Water.</i>	\$4.900
AQA ULTRA-PURIFICADA & RE-MINERALIZADA. <i>Ultra-Purified & Re-Mineralized.</i>	\$3.900
AGUAS SABORIZADAS. <i>Flavored water.</i>	\$4.300
GASEOSA LÍNEA COCA-COLA. <i>Softdrinks.</i>	\$4.100
JUGO EXPRIMIDO DE NARANJA. <i>Natural orange juice.</i>	\$8.300
LIMONADA. <i>Lemonade.</i>	\$8.300

TIRADAS

[DRAFT BEER]

PATAGONIA IPA.	\$9.300
PATAGONIA AMBER.	\$9.600
QUILMES.	\$8.900
STELLA ARTOIS.	\$10.500

CAFETERÍA

[COFFEE]

ESPRESSO.	\$4.100
ESPRESSO DOBLE.	\$5.000
MACCHIATO.	\$4.100
AMERICANO.	\$4.200
CAPPUCCINO.	\$5.300
FLAT WHITE.	\$5.300
LATTE.	\$5.300

CUBIERTO. <i>Service Per Person.</i>	\$3.500
--------------------------------------	---------

“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.]

MALBEC ARGENTINO	\$145.000
PULENTA GRAN MALBEC	\$125.000
SALENTEIN PRIMUS MALBEC	\$98.000
BRAMARE MALBEC	\$80.000
★ VP MALBEC BODEGA FAMILIA AZCONA BY MARTIN AZCONA	\$70.000
ULTIMO HOMBRE BY ROLANDO SCHIAVI MALBEC	\$65.000
ANGÉLICA ZAPATA MALBEC	\$62.000
BARROCO MALBEC BY ROBERTO ROMANO	\$62.000
LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC DOC	\$60.000
DV CATENA MALBEC ADRIANNA	\$60.000
RUTINI MALBEC	\$57.000
DV CATENA MALBEC NICASIA ALTAMIRA	\$57.000
★ SUNAL ILOGICO MALBEC BY AGUSTIN LANÚS	\$55.000
ESCORIHUELA GASCON PEQUEÑAS PRODUCCIONES	\$55.000
DV CATENA MALBEC-MALBEC	\$55.000
EL ENEMIGO MALBEC	\$52.000
FELINO MALBEC	\$49.000
LUIGI BOSCA RESERVA MALBEC	\$47.000
★ ABEJA REINA MALBEC POR HECTOR & PABLO DURIGUTTI	\$47.000
LAS PERDICES MALBEC	\$45.000
TERRAZAS RESERVA MALBEC	\$45.000
SALENTEIN NUMINA MALBEC	\$44.000
★ PUNA MALBEC RESERVA POR LUIS ASMET & MARIA ISABEL MIJARES	\$44.000
ESCORIHUELA GASCON GRAN RESERVA MALBEC	\$41.000
DOÑA PAULA ESTATE MALBEC	\$39.000
SAINT FELICIEN MALBEC	\$37.000
ANIMAL MALBEC ORGANICO	\$35.000
FINCA LA LINDA MALBEC	\$35.000
SALENTEIN RESERVA MALBEC	\$35.000
TRUMPETER RESERVE MALBEC	\$34.000
ESCORIHUELA GASCON MALBEC	\$30.000
TRUMPETER MALBEC	\$28.000
NICASIA RED BLEND MALBEC	\$26.000
NIETO SENETINER MALBEC	\$24.000

EDICIÓN 15° ANIVERSARIO

MALBEC 2024

[VILLEGAS]

\$56.000



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

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

BLENDS

NICOLAS CATENA ZAPATA <i>(75% Cabernet Sauvignon + 25% Malbec)</i>	\$140.000
GRAN ENEMIGO AGRELO <i>(85% Cabernet Franc + 15% Malbec)</i>	\$82.000
ÚLTIMO HOMBRE BY ROLANDO SCHIAVI BLEND <i>60% Malbec + 25% Cabernet Franc + 15% Merlot</i>	\$62.000
★ PATENTE X GRAN RESERVA BLEND <i>(Cabernet Sauvignon + Merlot + Malbec)</i>	\$60.000
★ LA PUERTA GRAN RESERVA <i>(Malbec + Bonarda + Syrah) by Javier Collovati</i>	\$60.000
ALMANEGRA BLEND	\$50.000
LUIGI BOSCA DE SANGRE BLEND <i>(78% Cabernet Sauvignon + 12% Syrah + 10% Merlot)</i>	\$45.000
DV CATENA <i>(Cabernet + Malbec)</i>	\$42.000
SAINT FELICIEN <i>(70% Cabernet Sauvignon + 30% Merlot)</i>	\$35.000
NIETO BLEND <i>(55% Malbec + 30% Cabernet Franc + 15% Petir Verdot)</i>	\$25.000

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
DV CATENA	\$55.000
FELINO	\$52.000
TERRAZAS RESERVA	\$38.000
SAINT FELICIEN	\$30.000
ESCORIHUELA GASCON	\$25.500

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	\$55.000
DV CATENA	\$48.000
SAINT FELICIEN	\$36.000
ANIMAL CHARDONNAY	\$30.000
SALENTEIN RESERVA	\$26.000

OTRAS CEPAS TINTAS

[OTHER RED VARIETALS]

PULENTA GRAN CABERNET FRANC	\$135.000
ÚLTIMO HOMBRE BY ROLANDO SCHIAVI CABERNET FRANC	\$68.000
★ CONTRA CORRIENTE PINOT NOIR BY SOFÍA ELENA	\$65.000
CABERNET FRANC DESIERTO PAMPA BY SEBASTIAN CAVAGNARO	\$60.000
DURIGUTTI: LA CRIOLLA DEL PROYECTO LAS COMPUERTAS	\$45.000
EL ENEMIGO CABERNET FRANC	\$45.000
SALENTEIN NUMINA CABERNET FRANC	\$40.000
ZORZAL EGGO FRANCO CABERNET FRANC	\$38.000
AMAUTA ABSOLUTO TANNAT	\$34.000
SALENTEIN RESERVA PINOT NOIR	\$29.000
ESCORIHUELA GASCON SANGIOVESE	\$27.000
PADRILLOS PINOT NOIR	\$25.000

OTRAS CEPAS BLANCAS

[OTHER WHITE VARIETALS]

ÚLTIMO HOMBRE BY ROLANDO SCHIAVI CHENIN BLANC	\$70.000
★ INSÓLITO ALBARIÑO BODEGA PUERTA DEL ABRA BY DELFINA PONTAROLI	\$62.000
BARROCO AIRE BLANC BY ROBERTO ROMANO	\$40.000
LUI UMILE SAUVIGNON BLANC	\$35.000
★ A CONTRAMANO NARANJO BODEGA JORGE RUBIO	\$32.000
PUNA TORRONTÉS BY LUIS ASMET	\$28.000
TRUMPETER RESERVA DULCE	\$25.000

ROSADOS

BARROQUE ROSÉ BY ROBERTO ROMANO	\$60.000
TERRAZAS RESERVA MALBEC ROSÉ	\$49.000
SALENTEIN RESERVA ROSADO	\$38.000
NIETO SENETINER MALBEC ROSÉ NOUVEAU	\$29.000

ESPUMANTES

[SPARKLING WINE]

BARON B BRUT ROSÉ	\$72.000
BARON B EXTRA BRUT	\$65.000
BARON B BRUT NATURE	\$62.000
CHANDON BRUT NATURE	\$45.000
ANTUCURA ESPUMANTE CHERIE	\$40.000
CHANDON EXTRA BRUT	\$35.000
SALENTEIN BLANC DE BLANCS	\$35.000
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$32.000
SALENTEIN BRUT NATURE	\$30.000

CHAMPAGNES

DOM PÉRIGNON	\$900.000
MOET BRUT IMPERIAL	\$350.000
VEUVE CLICQUOT	\$300.000

POR COPA

[BY THE GLASS]

COPA DE ESPUMANTE BARON B BRUT NATURE	\$20.000
COPA DE DV CATENA MALBEC-MALBEC	\$18.000
COPA DE DV CATENA CHARDONNAY	\$16.000
COPA TERRAZAS RESERVA MALBEC ROSÉ	\$15.000
COPA DE TERRAZAS RESERVA CABERNET	\$13.000
COPA DE ESPUMANTE CHANDON EXTRA BRUT	\$12.000
COPA DE SAINT FELICIEN MALBEC	\$11.000
COPA DE NIETO BLEND	\$9.000

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>	\$7.500
ESPRESSO MARTINI <i>Licor de café, espresso, almibar y vodka.</i>	\$7.600
TINTO DE VERANO <i>Vino tinto, limón y Sprite.</i>	\$7.200
SPRITZ VILLEGAS <i>Vino blanco, jugo de limón, lemoncello, frutos rojos y espumante.</i>	\$7.500
PEPINO ROSADO <i>Gin, pepino, vino rosado, limón y almibar de hibiscus.</i>	\$7.400
MOJITO <i>Ron blanco, limón, azúcar, menta y soda.</i>	\$7.500
MARGARITA <i>Tequila, Triple sec, limón y sal.</i>	\$7.700
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>	\$7.900
OLD FASHIONED <i>Bourbon, azúcar, Bitter Angostura y rodaja de naranja.</i>	\$8.600
CAIPIS <i>Smirnoff, Cachaça o Ron, limas y azúcar.</i>	\$8.700
PISCO SOUR <i>Pisco, limón, azúcar, clara de huevo y Bitter Angostura.</i>	\$8.800
APEROL SPRITZ <i>Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.</i>	\$8.800

TRAGOS SIN ALCOHOL

VILLEGAS TROPICAL <i>Jugo de naranja, maracuyá, pomelo, limón, menta, agua con gas y granadina.</i>	\$7.500
BONNIE TWIST <i>Reducción de Malbec, tónica y limón.</i>	\$7.500

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
BELVEDERE	\$17.000

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
-------------------	---------