

Felisa

Sobre Nosotros

En esta cocina hay platos que necesitan tiempo. Algunos, muchas horas.

Podríamos hacer de más y descartar lo que sobra. También, guardar todo y venderlo al día siguiente. Preferimos una tercera opción: cocinar cada día la cantidad justa, ofreciendo mejor calidad y comida fresca.

Nuestro objetivo es que siempre que nos visites recibas el mejor plato posible. Por eso, es esperable que algunos platos se agoten antes de que termine el servicio.

Sabemos que puede resultar frustrante venir a Felisa con ganas de pedir algo y descubrir que ya no nos queda. A nosotros tampoco nos gusta decir que no. Pero entre tenerlo siempre y servirlo como queremos, elegimos lo segundo.

Cada día volvemos a empezar: cocinamos lo necesario, respetamos los tiempos de cada plato y lo servimos mientras está en el momento óptimo, para que disfrutes de nuestro servicio y de la calidad máxima de lo disponible en nuestro menú.

Si te quedaste con ganas de probar algo, podés volver a visitarnos cuando quieras.

Platos chicos

Crudo de langostinos con panceta de cerdo duroc y aceite de achiote	\$22000
Yaki-Bife con crudo de lomo y salsa de yemas	\$14500
Yakitori de alita de pollo, kimchi y lima	\$8500
Terrina de cerdo, mostaza antigua y pickles	\$18000
Dúo de empanadas. Carne cortada a cuchillo y empanada de quinoa con salsa ocopa	\$11500

Platos medianos

Tarta de puerros ahumados, salsa gribiche y verdes	\$20000	MEDIA PORCIÓN
Sesos con manteca, perejil y limón. En honor a Raquel Carena	\$18000	\$10800
Mollejas de corazón con vinagreta cítrica	\$42000	\$25200
Provoleta con morrones escalivados y lardo	\$24000	
Opción clásica	\$20000	

- Servicio de mesa -
\$3.500

Parrilla

POR PORCIÓN

MEDIA PORCIÓN

Steak Frites, 450 g de ojo de bife, salsa a la pimienta, demiglace y papas fritas	\$85000	
Ojo de bife - 450 g	\$75000	
Entraña - 600 g	\$89000	\$53400
Asado del centro - 700 g	\$84000	\$50400
Parri pollo al verdeo, pollo pastoril, crema, verdeo y demiglace	\$45000	
Churrasquito de cerdo, demiglace y pickle de mostaza	\$38000	\$22800
Pesca / Corte de la semana	<i>Consultar</i>	

POR PESO

Vaca vieja madurada x EJM	\$18000/100g
<i>Se sugieren entre 200-300 g/persona</i>	

Salsas

Demiglace	\$3500
Salsa a la pimienta	\$3500
Manteca Felisa	\$3500
Salsa holandesa	\$3500

Calientes

Hamburguesa. Carne madurada, manteca Felisa, pickles y papas dauphine.	\$38000
<i>Elaboramos artesanalmente 20 hamburguesas por día.</i>	
Milanesa de pollito entero deshuesado con salsa ranch.	\$38500

Guarniciones

MEDIA PORCIÓN

Papas fritas	\$11500	\$6900
Vegetales a la parrilla con curry verde	\$15000	\$9000
Pasta, con salsa huancaína y charqui de corazón ahumado	\$20000	\$12000
Ensalada Caesar	\$17000	
Ensalada Felisa, labneh especiado, zucchini, pepino, hinojo y almendras tostadas	\$16000	
Ensalada de hojas verdes	\$12000	

Postres

Tarta de chocolate con helado de crema	\$13500
Crack pie con helado de dulce de leche	\$13500
Flan de yemas con crema batida	\$13500

Bebidas

Agua con ó sin gas	\$3500
Línea Coca Cola vidrio 375 ml	\$4000
Limonada	\$6500
Mocktail de la semana	\$7000
Heineken tirada 370 ml	\$7000
Heineken porrón 330 ml	\$6500
Heineken 0% porrón 330 ml	\$6500
Fernet Branca con Coca Cola, perfect serve	\$12000

Café y té

Café Nespresso	\$4000
. Espresso	
. Cortado	
Té en hebras - consultar variedad	\$4000

Nuestra Carta

Detrás de cada botella de esta carta hay alguien con nombre. Gente que trabaja mucho desde un lugar noble y honesto. Productores que cuidan la tierra y que no le tienen miedo a un año difícil. Viñedos trabajados con cuidado, bodegas atentas al cambio climático, gente dispuesta a adaptarse en vez de resistirse.

No buscamos vinos perfectos, sino vinos con origen claro. Vinos que digan algo. De dónde vienen, quién los hizo, qué pasó ese año en ese lugar. Elegimos de a uno, y ninguno llegó por casualidad.

Esta carta no está ordenada por prestigio. Está armada con vinos que significan algo para nosotros y que queremos que pruebes. Tal vez encuentres etiquetas que no conocés, y esa es justamente la idea.

Lo que sigue es, simplemente, lo que nos gusta tomar. Preguntá, dudá, dejate llevar y disfrutá.

Muchas gracias por acompañarnos,
Valentina Litman

Por copa

ARGENTINOS

Burbujas

Nox, Canopus, Malbec, Rose, El Cepillo, San Carlos, \$9500
Valle de Uco, Mendoza

Blancos

Insólito, Puerta del Abra, Albariño, Balcarce, \$12000
Buenos Aires

Benmarco, Chardonnay, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$9500

Naranjos

Trasciende, Primer Horizonte, Torrontés, Gualtallary, \$15000
Tupungato, Valle de Uco

Rosados

Livera, Escala Humana, Sangiovese, San José, Tupungato, \$9500
Valle de Uco, Mendoza

Tintos

Patrimonial, Nieto Senetiner, Criolla Grande, General \$7000
San Martín

Sereno, Primer Horizonte, Malbec, El Cepillo, San Carlos \$15800

Dulces

Hanae, Fermento de Peonías, Red Charme & Ruibarbo, Trevelin, Chubut \$12000

Late Harvest, Mendel, Petit Manseng, I.G Paraje de Altamira, \$13500
San Carlos, Valle de Uco, Mendoza

Por copa

RESTO DEL MUNDO

Burbujas

Blanc Assemblage, Chavost, Chardonnay, Meunier,
Chavost- Courcourt, A.O.C Champagne

COPA ENTERA

\$40000

MEDIA COPA

\$22000

Blancos

Wachenheim, Dr Burklin-Wolf, Riesling, Pfalz, Alemania

\$21500

\$12500

Txomin Etxaniz, Hondarrabi Zuri, D.O Getariako Txakolina

\$17000

\$10000

Tintos

Traboules, Maison Clusel-Roch, Gamay, A.O.C Coteaux du Lyonnais

\$20000

\$12000

Alvaro Palacios, Camins del Priorat, Garnacha, Cariñena,

\$30000

\$16000

Syrah y Cabernet Sauvignon, D.O.Ca Priorat, España

Sidra de hielo

Brännland Iscider, Norrland, Suecia

\$30000

\$17000

Jerez

La Bota FlowerPower MMXVIII, Palomino Fino, Pago Miraflores,
D.O Jerez

\$23250

\$14000

Oporto

Taylors Fine Tawny, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Çao,
D.O.C Douro

\$15000

\$9500

- Copas servidas con Coravin

Los clásicos de siempre

VINOS POR BOTELLA

Burbujas

MENDOZA

Baron B, Brut Rosé, Pinot Noir, Chardonnay, Malbec Valle de Uco \$75000

Blancos

SALTA

Colome, Torrontés, Altos Valles Calchaquies \$30000

MENDOZA

Mendel, Semillón, Luján de Cuyo \$39000

Origen, Terrazas de los Andes, Chardonnay, Gualtallary, \$49000
Tupungato, Valle de Uco

Tintos

SALTA

Arnaldo B, Etchart, Gran Reserve Red Blend, Malbec, \$47000
Cabernet Sauvignon, Tannat, Cafayate

SAN JUAN

Pyros, Malbec, Valle de Pedernal, San Juan \$25000

MENDOZA

Luigi Bosca De Sangre Malbec, Valle de Uco \$55000

Angelica, Catena Zapata, Malbec, Valle de Uco \$65000

Enemigo, Aleanna, Cabernet Franc, Tupungato, Valle de Uco \$55000

Pulenta Estate, Merlot, Luján de Cuyo ~~\$50000~~

Numina, Salentein, Cabernet Sauvignon, Tunuyán, Valle de Uco \$28000

Tito, Zuccardi, Malbec, Cabernet Franc, La Consulta, San Carlos,
Valle de Uco

Los contemporáneos

VINOS POR BOTELLA

ARGENTINA

Burbujas

MENDOZA

Valle de Uco

Philippe caraguel, Extra Brut, Pinot Noir, Chardonnay \$32000

Nox, Canopus, Malbec Rosé, El Cepillo, San Carlos \$38000

The Italian Job, La Giostra del Vino, Blanc de Blancs, El Peral, Tupungato \$110000

Blancos

BUENOS AIRES

Insólito, Puerta del Abra, Albariño, Balcarce \$48000

JUJUY

Antropo, Blend de Blancas, Chardonnay & Torrontés, Valle Templado \$28000

SALTA

Chivatina, Sierra Lima Alfa, Torrontés, Altos Valles Calchaquies \$38000

SAN JUAN

Cara Sur, Moscatel Blanco, Barreal, Valle de Calingasta \$39000

MENDOZA

Entrelace, Primer Horizonte, Semillón & Sauvignon Blanc, \$60000

La Consulta y El Cepillo, San Carlos, Tupungato, Valle de Uco

Descendientes de Viticultores, Semillón, El Peral, \$54000

Tupungato, Valle de Uco

Umile, Lui, Sauvignon Blanc, La Carrera, Tupungato, Valle de Uco \$35000

Barro, Casa Tano, Sauvignon Blanc, Tupungato, Valle de Uco \$70000

Poligonos, Zuccardi, Chenin Blanc, Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco \$55000

Los Chocos, Riesling, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco \$48000

Benmarco, Chardonnay, Gualtallary, Valle de Uco \$38000

Blanco de Finca, Chateau D'Ancon, Chardonnay, La Carrera, \$75000

Tupungato, Valle de Uco

Edad Media Blanco, Altar Uco, Chardonnay, Tunuyán, Tupungato, \$75000

Valle de Uco

RÍO NEGRO

Barda, Chacra, Chardonnay, Mainqué \$70000

CHUBUT

Lagunar, Otronia, Torrontés, Sarmiento \$48000

Naranjos

MENDOZA

Claranjo, Piel I Hueso, Torrontés, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tunuyán, Valle de Uco	\$39000
Trasciende, Primer Horizonte, Torrontés, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco	\$60000
Brutal, Vía Revolucionaria, Torrontés, Tupungato, Valle de Uco	\$42000

Rosados

MENDOZA

Livvera, Escala Humana, Sangiovese, Rose, San José, Tupungato, Valle de Uco	\$38000
Pintom Subersivo, Canopus, Pinot Noir, El Cepillo, San Carlos, Valle de Uco	\$58000
Cielos de Gualjaina, Merlot, Gewurztraminer y Pinot Noir, Estepa Chubutense	\$65000

Tintos

JUJUY

Yanay, Cabernet Sauvignon, Quebrada de Humahuaca	\$78000
Copleras, Kingard, Syrah, Tilcara	\$48000

SALTA

Imaginate, Arca Yaco, Malbec, Qubrada de San Lucas, Cafayate	\$40000
El Pucareño, Valle Arriba, Malbec, Altos Valles Calchaquies	\$59000
Sierra Lima Alfa, Blend de Malbec, Angastaco y Molinos, Altos Valles Calchaquies	\$59000

SAN JUAN

Mestizo, 35.Cinco, Clarete de Torrontés San Juanino y Corbeau Noir, Paraje Hilario, Valle de Calingasta	\$36000
Nido de Tigre, Ripasso dal Giardino, Bodega del Carmen, <i>Malbec y Torrontés</i> , Paraje Villa Corral, Valle de Calingasta	\$39000

CÓRDOBA

Noble, San Javier, Malbec, Valle de Calamuchita	\$28000
--	---------

MENDOZA

PRIMERA ZONA

Patrimonial, Nieto Senetiner, <i>Criolla Grande</i> , General San Martín	\$25000
Viñedos de Pie Franco, Riccitelli, <i>Sangiovese</i> , Las Compuertas	\$71500
40/40, Lucas Plister, <i>Malbec</i> , Ugarteche, Luján de Cuyo	\$70000
Single Vineyard, Weinert, <i>Malbec</i> , Ugarteche	\$70000
Felino, Viña Cobos, <i>Cabernet Sauvignon</i> , Luján de Cuyo & Valle de Uco	\$35000
Hey Franc, Riccitelli, <i>Cabernet Franc</i> , Luján de Cuyo & Valle de Uco	\$28000
Las Bases, Raquis, <i>Malbec & Cabernet Franc</i> , Luján de Cuyo & Valle de Uco	\$75000

VALLE DE UCO

Rubiginosa, Suspiro del Viento, <i>Criolla Grande</i> , La Consulta, San Carlos	\$36000
Bacan, <i>Pinot Noir</i> , Gualtallary, Tupungato	\$68000
El Corazón Manda, La Cayetana, <i>Malbec</i> , El Cepillo, San Carlos	\$50000
Pintom, Canopus, <i>Pinot Noir</i> , El Cepillo, San Carlos	\$105000
De Sed, Canopus, <i>Malbec</i> , El Cepillo, San Carlos	\$46000
Sereno, Primer Horizonte, <i>Malbec</i> , El Cepillo, San Carlos	\$79000
Inseparable, Per Se, <i>Malbec</i> , Gualtallary, Tupungato	\$88000

RÍO NEGRO

Araucana, Rio De Los Ciervos, Ribera del Cuarzo, <i>Malbec</i> , Valle Azul	\$45000
Sapo, Costa, <i>Pinot Noir</i> , Mainqué	\$50000
Barda, Chacra, <i>Pinot Noir</i> , Mainqué	\$70000
Sin Azufre, Chacra, <i>Pinot Noir</i> 32, Mainqué	\$320000
A Lisa, Noemia, <i>Malbec</i> , Mainqué	\$69000
J Alberto, Noemia, <i>Malbec</i> , Mainqué	\$136000
Noemia, Noemia, <i>Malbec</i> , Mainqué	\$300000

CHUBUT

Contracorriente, <i>Pinot Noir</i> , Trevelin	\$84000
---	---------

Dulces

MENDOZA

Late Harvest, Mendel, <i>Petit Manseng</i> , I.G Paraje de Altamira, San Carlos, Valle de Uco	\$38000
---	---------

FERMENTO DE FLORES

Hanae, Fermento de Peonías, <i>Red Charm & Ruibarbo</i> , Trevelin, Chubut	\$42000
--	---------

Resto del mundo

VINOS POR BOTELLA

Burbujas

FRANCIA

Blanc Assemblage, Chavost, Chardonnay, Meunier, \$150000
Chavost-Courcourt, A.O.C Champagne

Rose de Carie, Etienne Calsac, Pinot Noir, A.O.C Champagne \$195000

Blancos

FRANCIA

Domaine du Nozay, Sauvignon Blanc, Sancerre, A.O.C Valle de Loire \$120000

Pariot, Clement Laval, Aligoté, A.O.C Bourgogne \$79000

Le Courage Blanc, Anne et Jean François Ganevat, Savagnin, \$175230
A.O.C Jura

ESPAÑA

Txomin Etxaniz, Hondarrabi Zuri, D.O Getariako Txakolina \$66000

Ultreia Raúl Perez, Godello, D.O Bierzo \$67000

Michelini i Mufatto, M.A Doña Blanca, D.O Bierzo \$110000

Bimbache, Listán Blanca, Vijariego Blanco, Baboso Blanco, \$165000

D.O El Hierro, Islas Canarias

Viña Gravonia, Tondonia Lopez de Heredia, Viura, D.O.C.a Rioja \$170000

ALEMANIA

Wachenheim, Dr Burklin-Wolf, Riesling, Pfalz \$86000

AUSTRIA

Loibner Federspiel, Weingut Knoll, Riesling, Wachau \$127500

Naranjos

FRANCIA

Brise Cailloux, Matthieu Barret, Macération, Roussane & Viognier, \$135000

A.O.C Cornas, Norte del Valle del Ródano

Rosados

AUSTRIA

Guttogau, Winifred, Blaufrankish, Zweigelt, DAC Burgenland, Austria \$110000

Tintos

FRANCIA

Domaine Fourrier, Bourgogne Rouge, Pinot Noir, A.O.C Bourgogne \$170000

Traboules, Maison Clusel-Roch, Gamay, A.O.C Coteaux du Lyonnais \$90000

Les Gravieres, Julien Cecillon, Syrah, Rhone, Vin de France \$75000

Pirtou, Dard et Ribo, Syrah, Saint Joseph \$235000

ESPAÑA

Comando G La Bruja, Garnacha, D.O. Madrid	\$125000
Alvaro Palacios, Camins del Priorat, Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon, D.O.C Priorat	\$120000
Chivo, Bimbache, Listán Negro, Vijariego Blanco y Negro, D.O El Hierro, Islas Canarias	\$111000
Viña Bosconia Reserva, Tempranillo, D.O.C Rioja	\$151000

ITALIA

Castello Banfi, Sangiovese, DOCG Chianti Classico, Toscana	\$85000
Bartomé, Borgogno, Nebbiolo, D.O.C Langhe	\$150000

AUSTRIA

Claus Preisinger, Pinot Noir, Burgenland	\$108000
---	----------

CHILE

Baettig, Los Compadres, Cabernet Sauvignon, Valle del Maule	\$106000
--	----------

Dulces

SUECIA

SIDRA DE HIELO

Brännland Iscider, Norrland, 375ml	\$88000
---	---------

HUNGRIA

Vega Sicilia, Oremus Aszu 3 Puttonyos, Furmint, Tokaji, 500ml	\$135000
--	----------

Fortificados

FRANCIA

Vilmart, Ratafia, Chardonnay, Montagne de Reims, A.O.C Champagne, 500 ml	\$126000
---	----------

JEREZ

La Bota FlowerPower MMXVIII, Palomino Fino, Pago Miraflores, D.O Jerez	\$93000
---	---------

OPORTO

Taylors Fine Tawny, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cão, D.O.C Douro	\$60000
--	---------