

## COCINA CON AMOR

Nuestro lema surge desde lo más profundo. Desde el principio, creemos firmemente que las raíces fuertes son las que sostienen el árbol, y esas raíces nacen de lo más esencial del ser: nuestras ganas, pasión y actitud, aquello que nos impulsa a sentir.

En CUT, sentimos lo que hacemos. Como bien dice nuestro chef, podemos preparar una receta 100 veces, pero si no estamos contentos, concentrados o a gusto con nuestro entorno y compañeros, es posible que no salga como esperamos. Sin embargo, cuando estamos cómodos, felices y disfrutamos de lo que hacemos y de quienes nos rodean, esas mismas recetas se transforman en algo mágico. Ese es nuestro secreto.

En la cocina, transmitimos nuestra energía a través de las manos, y en el salón, a través del cuerpo: en cómo nos movemos, cómo nos expresamos, nuestras sonrisas y entusiasmo hablan por sí mismos.

Bienvenidos a CUT, donde la idea es disfrutar el momento, el aquí y ahora.

Relájate y disfruta con nosotros.



# LA CARTA

## ENTRADAS

EMPANADA CALABAZA, HONGOS Y CEBOLLAS FRITA O AL HORNO	\$ 3500	
EMPANADA TERNERA CORTADA A CUCHILLO FRITA O AL HORNO	\$ 3800	
EMPANADA CORDERO FRITA O AL HORNO	\$ 4100	
MORCILLA + CHUCRUT	\$ 4600	
CHORIZO 100% CERDO	\$ 5600	
CHINCHULINES CROCANTES	MEDIA PORCIÓN \$ 6600 / \$12000	
PROVOLETA CUT (PAPAS BRAVAS + RÚCULA Y PARMESANO)	\$ 24800	
MOLLEJAS Y LANGOSTINOS BRÓCOLI, HOJAS VERDES	\$ 28000	

## COCINA

(\*) SALSA A ELECCIÓN: CREMA, ROSA, FILETTO, CUT, ESTOFADO DE CARNE

FETUCCINI CASERO (*)	\$ 10500	
RISOTTO DE HONGOS Y QUESO AZUL	\$ 15000	
GNOCCHI DE PAPA A LA CHAPA (*)	\$ 16900	
PASTEL VEGGIE	\$ 18000	
RAVIOLES DEL DÍA (*)	\$ 19500	
VEGETALES ASADOS EMULSIÓN DE AJO, PAPAS FRITAS + RÚCULA Y PARMESANO	\$ 19900	
PASTEL CALABAZA CABUTIA Y CARNE	\$ 24600	

CUBIERTO \$ 900

@cutresto

CLIENTES CUT  
Contraseña: cocinacnamor

HACÉ TU PEDIDO POR WSP



## PARRILLA

(\*) GUARNICIÓN:  
INCLUYE PAPAS FRITAS Y PURÉ DE CALABAZA

HAMBURGUESA CUT QUESO AZUL, MOZZARELLA, HUEVO FRITO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, TOMATE, RÚCULA, MOSTAZA - ACOMPAÑA SOLO CON PAPAS FRITAS -	\$ 23900	
BONDIOLA AHUMADA (*) PURE DE BONIATO, MIEL AL ENEBRO	\$ 26000	
ASADO BANDERITA (*)	\$ 29600	
PESCA DEL DÍA SALTEADO DE VEGETALES, ARROZ YAMANI Y GREMOLATA	\$ 30100	
MATAMBRITO CERDO (*)	\$ 30900	
OJO DE BIFE MANTECA CHIMI (400 GRs) (*)	\$ 34700	
ENTRAÑA CUT VEGETALES ASADOS, PAPAS + RUCULA Y PARMESANO	\$ 39600	

## POSTRES

FLANCASERO DE HUEVO PASTORILES SIMPLE O MIXTO	\$ 5800	
PANQUEQUE DULCE DE LECHE	\$ 6500	
MEMBRILLO DE SAN JUAN Y QUESO GOUDA DE GRAL. MADARIAGA FRUTOS SECOS, MIEL DE AMAPOLA	\$ 11800	
EXPRESSO!!! (HELADO DE AMERICANA, GALLETITAS OREO MOLIDAS, DULCE DE LECHE, JARRITA DE CAFÉ EXPRESO CALIENTE)	\$ 11800	
MOUSSE CHOCOLATE PURÉ DE NARANJAS	\$ 15000	
VOLCÁN DE CHOCOLATE SEMI AMARGO, C/HELADO DE CREMA AMERICANA	\$ 16000	

## BEBIDAS


AGUA 500cc-	\$ 1900
SIFON SODA 500cc	\$ 1900
GASEOSAS COCA COLA 350cc	\$ 3900
CERVEZA HEINEKEN 500cc	\$ 7800
CERVEZA HEINEKEN 1 LITRO	\$ 13900

## CAFETERÍA

CAFE	\$ 2500	CAFÉ DOBLE	\$ 4900
JARRITO	\$ 3000	TÉ	\$ 2500

## VINOS

### blancos y rosados

 <b>CARMELA BENEGAS</b> ROSADO CABERNET FRANC (Mendoza)	\$ 19500
<b>KILLKA</b> CHARDONNAY (Mendoza)	\$ 13500
<b>NEWEN</b> SAUVIGNON BLANC (Patagonia)	\$ 13100
<b>BENJAMÍN</b> CHARDONNAY (Mendoza)	\$ 9900

### malbec

<b>SALENTEIN NUMINA</b> (Mendoza)	\$ 28200
<b>ANIMAL ORGÁNICO</b> (Mendoza)	\$ 25000
<b>CHAÑARMUYO</b> (La Rioja)	\$ 22500
<b>SALENTEIN RESERVA</b> (Mendoza)	\$ 20100
 <b>JUAN BENEGAS</b> (Mendoza)	\$ 19500
<b>TRUMPETER</b> (Mendoza)	\$ 16300
<b>ALTO LAS HORMIGAS</b> (Mendoza)	\$ 15000
<b>KILLKA</b> (Mendoza)	\$ 13500
<b>NEWEN</b> (Patagonia)	\$ 13100
<b>BENJAMÍN</b> (Mendoza)	\$ 9900

### espumantes

<b>NIETO SENETINER</b> BRUT NATURE	\$ 16100
<b>SALENTEIN</b> EXTRA BRUT	\$ 14600

BODEGAS BOUTIQUE



IDENTIFICADAS EN LA CARTA

DESCORCHE \$ 10000

   @cutresto

 CLIENTES CUT  
Contraseña: cocinaconamor

HACÉ TU PEDIDO POR WSP



## VINOS

### otras cepas

<b>ALMA NEGRA</b> TINTO (Mendoza)	\$ 33700
 <b>PRIMOGENITO</b> PINOT NOIR (Neuquén)	\$ 27000
<b>SAINT FELICIEN</b> CABERNET SAUVIGNON (Mendoza)	\$ 21600
<b>NICASIA</b> CABERNET FRANC (Mendoza)	\$ 19600

### copas

<b>NEWEN</b> MALBEC	\$ 4800
<b>BENJAMÍN</b> MALBEC / CHARDONNAY	\$ 3500

### vinos chicos

<b>SALENTEIN RESERVA</b> MALBEC - 375 cc	\$ 12300
<b>TRUMPETER</b> MALBEC - 375 cc	\$ 8900

## TRAGOS & VERMUTS

<b>APEROL SPRITZ</b>	
<b>CAMPARI ORANGE</b>	
<b>GIN TONIC</b> Gin Beefeater + Tónica	
<b>FERNET BRANCA</b> + Gaseosa Cola	\$ 6100
<b>CYNAR</b> + Gaseosa pomelo	
<b>TINTO DE VERANO MALBEC</b> + Gaseosa de limón	
<b>VERMOUTH CINZANO</b> con Soda	
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b>	\$ 9900