

En Don Giovanni Ristorante te invitamos a una experiencia artística gourmet, donde nuestros chef demuestran toda su pasión hacia la profesión haciendo propia cada receta. Con más de 20 años de trayectoria, nos destacamos por innovar constantemente en la combinación de sabores y técnicas, transformando cada plato en una verdadera obra de arte.

Esperamos que disfruten de cada plato y los esperamos nuevamente.

Mariela Mucere Chef Ejecutiva

Diego Romero
Chef de Don Giovanni

Menú romántico para 2 personas \$ 145.000.-

Valor del cubierto \$ 5.000.-

Antipasti Freddi

Foresta * **W 3** \$ 18.500.-

Monedas de boniato y cilindro de calabaza criolla en syrup de tomillo, laminado de rabanito, cremoso de hinojo, espárragos, zanahorias baby, endivias, kale, brócoli, cherry, puerros confitados en manteca de hierbas, gajos de cítricos, crocante de cabutia y semillas con polvo de maíz cancha.

Insalata ₩ \$ 18.500.-

Rulos de zanahoria y pepino en almíbar, mix de verdes, crocante de quínoa, cremoso cítrico y de albahaca, hojas baby de remolacha, tomates cherry asados, brotes de soja y su tuil.

Envoltini ₩ 🛞 \$ 18.500.-

Laminado de zanahoria bicolor, esfera de cremoso neutro, pétalos de rabanitos, enrejado de vegetales con centro de hummus de berenjena ahumada y fluido de frutos rojos, mango y queso de cabra.

Cítrico di mare \$ 18.500.-

Quenelles de lenguado marinado y de langostinos cremosos, transparencia cítrica, rulos de zanahoria, mix de brotes, conserva de zanahorias dulces y pimienta, gel de naranja y jengibre y leche de tigre.

Capresse * 🔮 20.000.-

Burratina y velo de albahaca, soufflé de albahaca, aspic de tomates asados perfumados con hierbas aromáticas de nuestra huerta, prosciutto 12 meses cubierto en pimentón español y espiral de cremoso de albahaca

Antipasti Freddi/Caldi

Mare e terra **⋄** \$ 19.000.-

Chipirones en tempura, tomates cherry, bastones de pepino, hojas de menta, esferas de palta y granos de maíz con cebolla morada y aderezo de jalapeños.

Di trota * \$ 19.000.-

Lomito de trucha en aderezo de maracuyá, base de trigo burgol, tomates concassé, rulos de pepino, zanahoria y dill.

Veggie ₩ \$ 18.500.-

Triángulo de masa filo de espinaca, hummus de garbanzo, capresse, liliáceas y cabutia en aderezo griego y notas de maracuyá.

Risotto

Risotto dúo * 😩 \$ 26.000.-

Risotto cremoso de zanahorias y risotto de coco, espárragos y alcauciles, hojas de kale, endivias y langostinos.

Apto Celíacos / *Sugerencia del Chef / Vegetariano

Pastasciutta

alioli y sofrito de pimentón.

Mini Conchiglione Mini conchiglione con pesto de brócoli, cherry asados, bocconcino, brunoise de zucchini, leche de almendras, aceite de ajo y pimienta negra.	\$	22.500
Fetuccini * Fetuccini frutti di mare con salmón, langostino, pulpo, vieiras, mejillones,	\$	28.000
concassé de tomates y oliva de primera prensada en frío.		
Trio-cuore 🕡	\$	24.500
Pasta fresca de remolacha, zanahoria y espinaca con salteado de endivias, zanahorias baby, kale, remolacha confitada en aceite y semillas de sésamo.		
Pastas Ripienna		
Cannella 🔰	\$	24.000
Pasta de masa integral y canela rellena de coliflor y brócoli asado con queso provolone y manteca de hinojo, su tuil de hinojo y chutney de remolacha.	Ť	
Cappelletti 💆	\$	23.500
Pasta rellena de ricota y albahaca, pomodoro, emulsión de aceitunas griegas, quenelle de cremosos de albahaca y caviar de tomates.		
Especialidades		
Ojo de bife (≩)	\$	36.000
Ojo de bife con papines andinos, manteca clarificada, finas láminas de pimientos y alioli suave.	Ť	
Lomo *	\$	39.000
Tournedó de lomo en su punto, mantecado de zucchini, abanico de vegetales y aro de sablée de espinaca, aderezo criollo y tomate grillado.		
Salmón	\$	32.000
Salmón grillado en teriyaki, mayonesa de espinaca, cuscús cítrico y crocante de cabutia.		
Milanese *	\$	31.000
Milanesa de ojo de bife apanada en panko, yema frita y linguini al parmesano.		
Chernia 🕸 Chernia a la plancha, cremoso de pimiento amarillo, noodles de zucchini,	\$	36.000
mantecado de papa cítrico y mix de brotes.		
Polpo * 🛞	\$	89.000
Pulpo a la española con texturas de papa, acompañado de aderezo picante,		

Menú Menores

Cuore Milano	\$ 17.000
Ñoquis filetto o pana	\$ 21.000
Nuils de ave con papas fritas	\$ 22.000
Milanesa con puré de papa	\$ 23.000

45 000

Dolce

Noce di cocco *	\$	15.000
Mousse de coco, centro de confitura y ananá en brunoise, baño de chocolate amargo, crema de ananá, coulis de mango y maracuyá, quenelle de helado de maracuyá.		
Frutti Rossi	\$	15.000
	Φ	15.000
Mousse de frambuesa, cobertura rosa de chocolate blanco y manteca de cacao,		
centro de yogurt natural, textura de frutilla e hibiscus, coulis de frutilla y sablée.		
Ópera de matcha	\$	15.000
Biscuit joconde de matcha, ganache de limón y jengibre, crema de manteca		
y matcha con zester de cítricos, glaseado de chocolate blanco, tuil de jengibre		
y helado de limón.		
		4.7.000
Pietra *	\$	15.000
Chocolate blanco con sésamo tostado, espuma de chocolate amargo,		
contro l'avvido de arene inglese trumén de cécamo biscoche brivacado de novemb		

Chocolate blanco con sésamo tostado, espuma de chocolate amargo, centro líquido de crema inglesa, turrón de sésamo, bizcocho húmedo de naranja, tierra de chocolate amargo y bizcocho de vainilla verde.

Tiramisú *Sableé de cacao, baño crocante de maní, crema de queso, centro de biscuit con almíbar de café, bavaroise de dulce de leche con baño espejo de café.

Fruttato (**)

Roll de frutilla y amarena, de kiwi y de mango con pionono húmedo de almendras.

Mela \$ 15.000.Tatín de manzana, sableé aireada, cilindro de americana, ganache montada de

vainilla y salsa toffee.

Carpiccio 2.4 🕸 \$ 15.000.
Bavaroise de dulce de leche con notas de nutella, centro de semifrío de dulce de

Helado \$ 15.000.-

Helados freddo de dulce de leche, chocolate doble tentación, frutilla a la crema, limón y americana.

leche, macarons y migas crocantes.

Sugerencias

Sugereneius		
Apartado Gran Chardonnay Rutini	\$	89.000
Antología LXI 61 Pinot Noir Rutini	\$	69.000
Antología XXXVIII 38 Genérico Rutini	\$	59.000
Malbec Rutini Colección	\$	52.000
Sauvignon Blanc Rutini Colección	\$	36.000
Cabernet Malbec Rutini	\$	32.000
Cabernet Sauvignon Trumpeter Reserve	\$	20.000
Malbec Trumpeter Reserve	\$	20.000
Malbec Trumpeter	\$	16.900
Espumante Extra Brut Rutini	\$	53.000
Espumante Extra Brut Trumpeter	\$	26.000
	·	
Cervezas		
Patagonia Vera IPA lata x 410 cc.	\$	9.000
Patagonia 24.7 lata x 410 cc.	\$	9.000
Patagonia Amber Lager lata x 410 cc.	\$	8.500
Stella Artois lata x 473 cc.	\$	7.300
Heineken x 473 cc.	\$	7.300
Quilmes Stout lata x 473 cc.	\$	6.700
Vinos y espumantes por cona		
Vinos y espumantes por copa		
Trumpeter Malbec / Cabernet Sauvignon	\$	8.000
Encuentro Malbec	\$	14.000
Rutini Cabernet Malbec	\$	14.000
Trumpeter Sauvignon Blanc / Chardonnay	\$	8.000
DV Catena Chardonnay	\$	8.000
Rutini Sauvignon Blanc	\$	14.000
Rutini Malbec	\$	19.000
Trumpeter Extra Brut	\$	9.000
Chandon Extra Brut	\$	10.000
Bebidas		
Agua mineral con gas / sin gas	\$	4.500
Agua saborizada	\$	4.500
Gaseosas línea Pepsi: Regular, Black, Mirinda, Paso de los Toros	\$	4.500
pomelo, Light, 7Up Regular, Zero		
Café expreso (regular o descafeinado)	\$	4.700
Café expreso doble / con leche	\$	7.200
Café en jarrito	\$	5.900
Selección de té de hierbas	\$	4.600

Vinos Tintos

Cabernet Sauvignon

Tiene su origen en Burdeos, Francia, donde conforma, en altos porcentajes, la base de los grandes vinos de esta región. Quizás la cepa más expandida del mundo.

Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 45.000
D.V. Catena (Bga Catena Zapata - Mendoza)	\$ 57.000
Angélica Zapata (Bga.Esmeralda - Mendoza)	\$ 54.000
Encuentro (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 39.000
Saint Felicien (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ 28.000
Trumpeter Reserve (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 20.000
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 15.500
Nieto Senetiner (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ 17.000
La Mascota (Bga. La Mascota - Mendoza)	\$ 25.000

Merlot

Su origen está en la Región de Burdeos, Francia. Brilla con luz propia en la región de Pomerol, es muy apreciada en Napa Valley y se destaca en Chile.

Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 43.000
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 17.000

Syrah

Conocida bajo diversos nombres tales como Syrah o Shiraz, especialmente apreciada en el Valle del Ródano (Francia) y en Australia donde es la variedad tinta mas implantada y conformando la base de excelentes vinos de este país.

Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 43.000
Saint Felicien (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 25.000
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 17.000

Cabernet Franc

Originaria del sudoeste de Francia, region de Burdeos. Esta cepa, tiene gran adaptación en climas fríos, también a conseguido adaptarse en EE.UU. y Canadá. Muy requerida para la elaboración de vinos de corte.

Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 47.000
Angélica Zapata (Bga. Esmeralda - Mendoza)	\$ 50.000
Saint Felicien (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 28.000
Nicasia (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 19.000
Gran Medalla (Bga. Trapiche - Mendoza)	\$ 53.000



Pinot Noir

Este importante cepaje tiene la reputación de originar uno de los grandes vinos tintos de Borgoña (Francia) en las célebres Côtes d'Or. Es también una de las principales cepas para elaborar Champagne o vinos espumosos.

Antología LXI 61 (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 69.000
Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 54.000
DV Catena (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 39.000
Costa y Pampa (Bga. Trapiche - Mendoza)	\$ 32.000

Malbec

Nuestra cepa emblemática, de origen francés donde también se la llama Côt, ha encontrado en el terruño argentino su lugar en el mundo, adaptándose muy bien tanto en Salta, Mendoza, San Juan como en Río Negro y Neuquén.

Angelica Zapata (Bga. Esmeralda - Mendoza)	\$ 64.000
Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 52.000
DV Catena Malbec-Malbec (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 55.000
Rutini Dominio (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 41.000
Trapiche Gran Medalla (Bga. Trapiche – Mendoza)	\$ 57.000
Encuentro (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 34.000
Saint Felicien (Bga. Catena Zapata – Mendoza)	\$ 25.000
Don Nicanor Barrel Select (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ 26.000
Trumpeter Reserve (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 20.000
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 16.900
Nieto Senetiner (Bga. Nieto Senetiner- Mendoza)	\$ 16.900
Trumpeter 375 cc (Bga. Rutini – Mendoza)	\$ 11.000
La Mascota Malbec (Bga. Trapiche – Mendoza)	\$ 26.000
Blend de Extremos Malbec (Bga. El Esteco - Cafayate)	\$ 27.000
Finca Los Notables Malbec (Bga. El Esteco - Cafayate)	\$ 42.000

Genéricos / Blend

Vinos elaborados con más de una cepa, también llamados de Corte o Assamblage.

Antología LXI 61 (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 59.000
Felipe Rutini (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 420.000
Dominio Grand Blend (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 72.000
Dominio Malbec-Cabernet Franc (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 41.000
Rutini Cabernet Malbec (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 32.000
Rutini Cabernet Sauvignon Syrah (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 33.000
Rutini Cabernet Merlot (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 32.000
DV Catena Cabernet-Malbec (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 39.000
Trumpeter Reserve Blend (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 20.000
Trumpeter Cabernet Franc (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 17.000
Medalla Blend (Bga. Trapiche - Mendoza)	\$ 27.000
Blend de Extremos Blend (Bga. El Esteco - Cafayate)	\$ 24.000



Vinos Blancos

Sauvignon Blanc

Originaria de Francia, es cultivada en el Valle del Loira y Bordeaux, dando excelentes vinos frutados.

Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 36.000
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 17.000

Viognier

Es de la zona septentrional del Ródano, pero con ella se hacen algunos de los vinos blancos más prestigiosos y escasos de Francia.

Trumpeter reserve (bga. retim - wichdoza)	Trumpeter Reserve (Bo	a. Rutini - Mendoza)	\$	20.000
---	-----------------------	----------------------	----	--------

Chardonnay

La reina de las uvas blancas. Es la principal cepa blanca francesa, que se cultiva fundamentalmente en las zonas de Chablis, Borgoña y Champagne. En nuestro país se da muy bien en Tupungato (Maipú) y Las Paredes (San Rafael).

Apartado Gran Chardonnay (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 89.000
Rutini Dominio (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 39.000
Angélica Zapata (Bga Catena Zapata - Mendoza)	\$ 46.000
Rutini Colección (Bga Rutini - Mendoza)	\$ 42.000
Encuentro (Bga Rutini - Mendoza)	\$ 31.000
DV Catena (Bodega Zapata - Mendoza)	\$ 30.000
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 16.900
Saint Felicien (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 24.000

Torrontés

De origen desconocido. En nuestro país existen diferentes tipos siendo el Riojano el que mejor expresa las cualidades para elaborar vinos de calidad.

	Trumpter Reserve (Bga.	Rutini - Mendoza)	\$	21.000
--	------------------------	-------------------	----	--------

Gewürztraminer

Esta cepa, según algunos, es originaria de Alsacia (Francia). Es muy característico su perfume exuberante.

Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$	48.000
--	----	--------



Vinos Cosecha Tardía

Bodega Nieto Senetiner

Bodega Navarro Correas

Nieto Brut Nature

Nieto Extra Brut

Rutini Encabezado Malbec (Bga. Rutini - Mendoza) Rutini Vin Doux Naturel (Bga. Rutini - Mendoza) Saint Felicien Semillón Doux (Bga. Catena Zapat San Felipe Roble Tardío (Bga. Rutini - Mendoza) Benjamín Blanco (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ \$ \$ \$	43.000 42.000 17.000
Espumantes		
Bodega La Rural		
Rutini Brut Nature	\$	63.000
Rutini Extra Brut	\$	53.000
Dominio Brut Nature	\$	50.000
Dominio Extra Brut	\$	42.000
Trumpeter Brut Nature	\$	29.000
Trumpeter Rosé	\$	26.000
Trumpeter Extra Brut	\$	26.000
Bodega Chandon		
Dom Perignon		850.000
Moet Ice Imperial		375.000
Veuve Clicquot Yellow Label	\$	359.000
Veuve Clicquot Rich	\$	
Veuve Clicquot Rosé	\$	380.000
Barón B Brut Nature	\$	
Barón B Rosé	\$	
Barón B Extra Brut	\$	
Chandon Brut Nature	\$	
Chandon Brut Rosé	\$	
Chandon Extra Brut / Delice	\$	27.000

Navarro Correas Extra Brut \$ 30.000.-

\$ 26.000.-\$ 26.000.-



Vinos Rosados

Trumpeter Reserve Rosé (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 20.000
San Felipe Rosé Malbec x 700 cc. (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 15.500
La Mascota (Bga. La Mascota - Mendoza)	\$ 26.000

Aperitivos - por medida

Carpano Antica Formula	\$ 20.000
Fernet Branca / Fernet Branca Menta	\$ 8.800
Campari / Aperol	\$ 6.900
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Bitter	\$ 6.900
Americano Gancia / Punt E Mes	\$ 6.900
Cinzano Bianco, Rosso	\$ 6.000
Carpano Rosso / Bianco / Dry	\$ 6.000

Cocktails Clásicos Internacionales

Bloody Mary - Vodka Absolut, jugo de limón, jugo de tomate, sal, pimienta, tabasco y salsa inglesa.	\$ 19.000
tabasco y saisa irigiesa.	
Cuba Libre - Ron Bacardi oro, Cola y limón.	\$ 19.000
Dry Martini - Gin Beefeater, Dry Martini y oliva verde.	\$ 19.000
Gin Tonic - Gin Beefeater, agua tónica y limón.	\$ 19.000
Caipirinha - Cachaca y limas maceradas.	\$ 19.000
Bacardi Cocktail - Ron, jugo de limón y granadina.	\$ 19.000
Negroni - Campari, Gin Bombay y Martini Rosso.	\$ 19.000
Tom Collins - Gin Beefeater, soda y jugo de limón.	\$ 19.000
Bellini - Champagne y pulpa de durazno.	\$ 19.000
Daikiri Frutal - Ron, Jugo de Limón natural y Azúcar.	\$ 19.000
Margarita - Tequila, Cointreau y jugo de limón.	\$ 19.000
Pisco Sour - Pisco, jugo de limón, clara de huevo y Angostura.	\$ 19.000
Caipirovska - Vodka Absolut y limas maceradas.	\$ 19.000

Pisco - por medida

Mistral	\$ 7.600
Sour Capel	\$ 8.700

