

# Don Giovanni

RISTORANTE

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 \$ 185.000.-

**Valor del cubierto \$ 6.000.-**

## Antipasti Freddi

<b>Bagel</b>	\$ \$22.000
Bagels de carbón activado, salmón curado en zumo de cítricos, burratina, rúcula, emulsión de remolacha y cebolla morada encurtida.	
<b>Piccola *</b>	\$ \$22.000
Piccola en abrigo de prosciutto, cremoso de pistacho, tomates en cuartos y pesto de pistacho.	
<b>Salmón Bicolor</b> 🌾	\$ \$23.000
Salmón bicolor, rulos de zanahoria, zucchini, remolacha y tomate cherrys asados, aderezo de cabutia y jengibre crema ácida y oliva en primera prensada.	
<b>Pétalos *</b> 🌾🌿	\$ \$21.000
Símil pétalos rellenos de vegetales frescos y cocidos, cremoso de palta, huevo poche y crocante de queso.	
<b>Sushi</b>	\$ \$23.000
Rolls de langostinos en panko, coco, filadelfia, espárragos, palta y salmón spicy.	

## Antipasti Freddi/Caldi

<b>Malfatti</b> 🌾🌿	\$ \$22.000
Malfattis grandes hechos en casa, de espinaca, queso atuel, avellanas tostadas y notas de nuez moscada con pomodoro rústico y centro de albahaca.	
<b>Arancini</b>	\$ \$23.000
Esferas de arroz rellenas de langostino con cremoso cítrico, focaccia y micro brotes.	
<b>Mar y Tierra *</b>	\$ \$23.000
Trucha en masa filo, hummus de garbanzos, muhammara, yogurt griego y palta.	

## Risotto


<b>Risotto Capresse</b> 🌾🌿	\$ \$30.000
Risotto cremoso de tomate secos, boconccinos, tomates ahumados al vacío, escamas de pepato y hojas de albahaca.	
<b>Risotto Alimonado</b> 🌾	\$ \$32.000
Emulsionado con oliva, limón y queso ligne noire, calamaretis dorados y provenzal.	

🌾 Apto Celíacos / \*Sugerencia del Chef / 🌿 Vegetariano


Si tiene alguna restricción alimentaria, por favor avise a su camarero antes de realizar su pedido.  
Consultar por otras opciones sin TACC.

En caso de compartir un plato, se adicionará un 40% al valor del mismo.  
Las especialidades del Chef no son para compartir.



## Pastasciutta



<b>Penne Rigatti</b> 	\$ \$30.000
Nuestra fonduta, crema y ricota.	
<b>Caserecce</b>	\$ 31.000.-
Con gulasch de lomo, portobellos y cremoso de salvia.	

## Pastas Ripienna

<b>Sorrentinos</b> 	\$ \$32.000
Sorrentinos de cabutia al rescoldo y tropezones de queso atuel, sus escamas y pimienta negra, filetto suave y mix de brotes.	
<b>Cuadretti</b>	\$ \$35.000
Cuadretti de ojo de bife con aceite de oliva y aceite de trufa.	
<b>Pasta Limone</b>	\$ \$34.000
Pasta rellena de ricota cítrica, crema suave de langostinos y salmón ahumado.	
<b>Lasagna *</b>	\$ \$40.000
Nuestra Lasagna de papa y salmón crema de azafrán y cebolla caramelizada.	

## Especialidades

<b>Ojo de bife o lomo</b> 	\$ \$42.000
Puré de arvejas y menta, rostí de coliflor, brócoli y espárragos, cherrys asados.	
<b>Salmón</b>	\$ \$47.000
En crud de almendra, risotto de espinaca, quínoa colorada y vegetales con aliño cítrico.	
<b>Bisteca *</b>	\$ \$40.000
Milanesa de ojo de bife relleno de liliáceas, mozzarella y tomate, spaghetti con pesto de brócoli y mix de brotes.	
<b>Chernia</b>	\$ \$40.000
Chernia fresca en tempura, cabutia al rescoldo y perlas de vegetales.	
<b>Pulpo *</b> 	\$ \$115.000
Tentáculo de pulpo español, puré con notas de langostinos, papines dorados, palta grillada, untuoso de ajo negro y pimentón crocante.	

 Apto Celíacos / \*Sugerencia del Chef /  Vegetariano

Si tiene alguna restricción alimentaria, por favor avise a su camarero antes de realizar su pedido.

Consultar por otras opciones sin TACC.

En caso de compartir un plato, se adicionará un 40% al valor del mismo.

Las especialidades del Chef no son para compartir.

## Menú Menores

Cuore Milano	\$ \$20.500
Ñoquis filetto o pana	\$ \$24.500
Nulis de ave con papas fritas	\$ \$27.000
Milanesa con puré de papa	\$ \$29.000

## Dolce

<b>Chocolate 2.5 *</b>	\$ \$20.500
Sin fin de chocolate belga, untuoso de chocolate 100%, cremoso de chocolate blanco, ddl, mousse de chocolate con leche, mousse de nutella y coulis de frambuesa.	
<b>Frutal</b> 🌿	\$ \$20.500
Cremoso de maracuyá, frutas de estación, media esfera de coco, mango, y manzana verde, sorbet frutal.	
<b>Cítrico</b>	\$ \$20.500
Bavaroise de naranja sobre sable cítrica, helado de limón.	
<b>Manzana *</b>	\$ \$20.500
Manzana de bavaroise, con centro de compota y frutos secos, virutas de chocolate blanco.	
<b>Laminado dubái</b>	\$ \$21.000
Laminado de húmedo de chocolate, cremoso Dubái, ganache de chocolate blanco con praliné y su helado de chocolate Dubái.	
<b>Lingote de pistaccio</b>	\$ \$21.000
Con centro de arándanos, brownie de pistaccio sobre sablée y helado de arándanos.	
<b>DLL</b>	\$ \$21.000
Cheesecake de vainilla con bavaroise de ddl y quenelle de americana.	
<b>Panna cotta</b> 🌿	\$ \$20.500
De frutos rojos y chocolate blanco con centro frambuesas.	
<b>Helados</b>	\$ \$19.500
Crema americana, vainilla, chocolate, ddl, limón, frutilla al agua.	

🌿 Apto Celíacos / \*Sugerencia del Chef / 🌿 Vegetariano

Si tiene alguna restricción alimentaria, por favor avise a su camarero antes de realizars su pedido.

Consultar por otras opciones sin TACC.

En caso de compartir un plato, se adicionará un 40% al valor del mismo.

Las especialidades del Chef no son para compartir.

## Sugerencias

Apartado Gran Chardonnay Rutini	\$ 95.000.-
Antología LXI 61 Pinot Noir Rutini	\$ 75.000.-
Antología XXXVIII 38 Genérico Rutini	\$ 64.000.-
Malbec Rutini Colección	\$ 57.000.-
Sauvignon Blanc Rutini Colección	\$ 39.000.-
Cabernet Malbec Rutini	\$ 35.000.-
Cabernet Sauvignon Trumpeter Reserve	\$ 22.000.-
Malbec Trumpeter Reserve	\$ 22.000.-
Malbec Trumpeter	\$ 18.500.-
Espumante Extra Brut Rutini	\$ 57.000.-
Espumante Extra Brut Trumpeter	\$ 29.000.-

## Cervezas

Patagonia Vera IPA lata x 410 cc.	\$ 9.900.-
Patagonia 24.7 lata x 410 cc.	\$ 9.900.-
Patagonia Amber Lager lata x 410 cc.	\$ 9.900.-
Stella Artois lata x 473 cc.	\$ 8.700.-
Heineken x 473 cc.	\$ 8.700.-
Quilmes Stout lata x 473 cc.	\$ 8.200.-

## Vinos y espumantes por copa

Trumpeter Malbec / Cabernet Sauvignon	\$ 9.000.-
Encuentro Malbec	\$ 15.500.-
Rutini Cabernet Malbec	\$ 15.500.-
Trumpeter Sauvignon Blanc / Chardonnay	\$ 9.000.-
DV Catena Chardonnay	\$ 9.000.-
Rutini Sauvignon Blanc	\$ 15.500.-
Rutini Malbec	\$ 21.000.-
Trumpeter Extra Brut	\$ 10.000.-
Chandon Extra Brut	\$ 11.000.-

## Bebidas

Agua mineral con gas / sin gas	\$ 5.900.-
Agua saborizada	\$ 5.900.-
Gaseosas línea Pepsi: Regular, Black, Mirinda, Paso de los Toros pomelo, Light, 7Up Regular, Zero	\$ 5.300.-
Café expreso (regular o descafeinado)	\$ 6.000.-
Café expreso doble / con leche	\$ 9.500.-
Café en jarrito	\$ 8.000.-
Selección de té de hierbas	\$ 5.500.-

## 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)	\$ 49.000.-
D.V. Catena (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 62.000.-
Angélica Zapata (Bga. Esmeralda - Mendoza)	\$ 58.000.-
Encuentro (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 43.000.-
Saint Felicien (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ 31.000.-
Trumpeter Reserve (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 22.000.-
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 17.000.-
Nieto Senetiner (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ 18.000.-
La Mascota (Bga. La Mascota - Mendoza)	\$ 27.500.-

### 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)	\$ 47.000.-
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 18.000.-

### 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 más implantada y conformando la base de excelentes vinos de este país.

Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 47.000.-
Saint Felicien (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 28.000.-
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 19.000.-

### Cabernet Franc

Originaria del sudoeste de Francia, región 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)	\$ 52.000.-
Angélica Zapata (Bga. Esmeralda - Mendoza)	\$ 55.000.-
Saint Felicien (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 31.000.-
Nicasia (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 21.000.-
Gran Medalla (Bga. Trapiche - Mendoza)	\$ 58.000.-



## 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)	\$ 75.000.-
Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 58.000.-
DV Catena (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 43.000.-
Costa y Pampa (Bga. Trapiche - Mendoza)	\$ 35.000.-

## 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)	\$ 70.000.-
Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 57.000.-
DV Catena Malbec-Malbec (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 59.000.-
Rutini Dominio (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 44.000.-
Trapiche Gran Medalla (Bga. Trapiche - Mendoza)	\$ 62.000.-
Encuentro (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 37.000.-
Saint Felicien (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 28.000.-
Don Nicanor Barrel Select (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ 29.000.-
Trumpeter Reserve (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 22.000.-
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 18.500.-
Nieto Senetiner (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ 18.500.-
Trumpeter 375 cc (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 12.000.-
La Mascota Malbec (Bga. Trapiche - Mendoza)	\$ 29.000.-
Blend de Extremos Malbec (Bga. El Esteco - Cafayate)	\$ 30.000.-
Finca Los Notables Malbec (Bga. El Esteco - Cafayate)	\$ 46.000.-

## Genéricos / Blend

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

Antología LXI 61 (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 64.000.-
Felipe Rutini (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 440.000.-
Dominio Grand Blend (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 77.000.-
Dominio Malbec-Cabernet Franc (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 44.000.-
Rutini Cabernet Malbec (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 35.000.-
Rutini Cabernet Sauvignon Syrah (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 36.000.-
Rutini Cabernet Merlot (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 35.000.-
DV Catena Cabernet-Malbec (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 43.000.-
Trumpeter Reserve Blend (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 22.000.-
Trumpeter Cabernet Franc (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 19.000.-
Medalla Blend (Bga. Trapiche - Mendoza)	\$ 30.000.-
Blend de Extremos Blend (Bga. El Esteco - Cafayate)	\$ 27.000.-



## 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)	\$ 39.000.-
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 19.000.-

### 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. Rutini - Mendoza)	\$ 22.000.-
---	-------------

### 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)	\$ 95.000.-
Rutini Dominio (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 43.000.-
Angélica Zapata (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 51.000.-
Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 46.000.-
Encuentro (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 34.000.-
DV Catena (Bodega Zapata - Mendoza)	\$ 33.000.-
Trumpeter (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 18.500.-
Saint Felicien (Bga. Catena Zapata - Mendoza)	\$ 26.500.-

### Torrontés

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

Trumpeter Reserve (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 23.000.-
---	-------------

### Gewürztraminer

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

Rutini Colección (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 53.000.-
--	-------------



## Vinos Cosecha Tardía

Rutini Encabezado Malbec (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 47.000.-
Rutini Vin Doux Naturel (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 47.000.-
Saint Felicien Semillón Doux (Bga. Catena Zapat)	\$ 46.000.-
San Felipe Roble Tardío (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 19.000.-
Benjamín Blanco (Bga. Nieto Senetiner - Mendoza)	\$ 23.000.-

## Espumantes

### Bodega La Rural

Rutini Brut Nature	\$ 67.000.-
Rutini Extra Brut	\$ 57.000.-
Dominio Brut Nature	\$ 54.000.-
Dominio Extra Brut	\$ 46.000.-
Trumpeter Brut Nature	\$ 33.000.-
Trumpeter Rosé	\$ 29.000.-
Trumpeter Extra Brut	\$ 29.000.-

### Bodega Chandon

Dom Perignon	\$ 890.000.-
Moet Ice Imperial	\$ 390.000.-
Veuve Clicquot Yellow Label	\$ 380.000.-
Veuve Clicquot Rich	\$ 420.000.-
Veuve Clicquot Rosé	\$ 400.000.-
Barón B Brut Nature	\$ 57.000.-
Barón B Rosé	\$ 57.000.-
Barón B Extra Brut	\$ 49.000.-
Chandon Brut Nature	\$ 33.000.-
Chandon Brut Rosé	\$ 30.000.-
Chandon Extra Brut / Delice	\$ 30.000.-

### Bodega Nieto Senetiner

Nieto Brut Nature	\$ 29.000.-
Nieto Extra Brut	\$ 29.000.-

### Bodega Navarro Correas

Navarro Correas Extra Brut	\$ 34.000.-
----------------------------	-------------



## Vinos Rosados

Trumpeter Reserve Rosé (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 22.000.-
San Felipe Rosé Malbec x 700 cc. (Bga. Rutini - Mendoza)	\$ 17.000.-
La Mascota (Bga. La Mascota - Mendoza)	\$ 29.000.-

## Aperitivos - por medida

Carpano Antica Formula	\$ 22.000.-
Fernet Branca / Fernet Branca Menta	\$ 17.000.-
Campari / Aperol	\$ 7.700.-
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Bitter	\$ 7.700.-
Americano Gancia / Punt E Mes	\$ 7.700.-
Cinzano Bianco, Rosso	\$ 7.000.-
Carpano Rosso / Bianco / Dry	\$ 7.000.-

## Cocktails Clásicos Internacionales

<b>Bloody Mary</b> - Vodka Absolut, jugo de limón, jugo de tomate, sal, pimienta, tabasco y salsa inglesa.	\$ 23.000.-
<b>Cuba Libre</b> - Ron Bacardi oro, Cola y limón.	\$ 23.000.-
<b>Dry Martini</b> - Gin Beefeater, Dry Martini y oliva verde.	\$ 23.000.-
<b>Gin Tonic</b> - Gin Beefeater, agua tónica y limón.	\$ 23.000.-
<b>Caipirinha</b> - Cachaca y limas maceradas.	\$ 23.000.-
<b>Bacardi Cocktail</b> - Ron, jugo de limón y granadina.	\$ 23.000.-
<b>Negroni</b> - Campari, Gin Bombay y Martini Rosso.	\$ 23.000.-
<b>Tom Collins</b> - Gin Beefeater, soda y jugo de limón.	\$ 23.000.-
<b>Bellini</b> - Champagne y pulpa de durazno.	\$ 23.000.-
<b>Daikiri Frutal</b> - Ron, Jugo de Limón natural y Azúcar.	\$ 23.000.-
<b>Margarita</b> - Tequila, Cointreau y jugo de limón.	\$ 23.000.-
<b>Pisco Sour</b> - Pisco, jugo de limón, clara de huevo y Angostura.	\$ 23.000.-
<b>Caipirovska</b> - Vodka Absolut y limas maceradas.	\$ 23.000.-
<b>Fernet con Cola</b> - Fernet Branca y Coca Cola.	\$ 23.000.-

## Pisco - por medida

Mistral	\$ 8.400.-
Sour Capel	\$ 9.500.-

