



RESTAURANTE | CAFÉ | DELI

EFFECTIVO 10% OFF

en almuerzos y cenas pagando
la TOTALIDAD de la mesa

NO COBRAMOS CUBIERTO

| eventos & cenas privadas |

WIFI

red: piodeli-2.4G

contraseña: pioenpilar

Si tiene alguna intolerancia o alergia,
por favor, comuníquelo al camarero.

IN OUR CHEFS
pio
WE TRUST

ENTRADAS

🍷 Tortilla de papas + cebollita de verdeo (aclarar punto de cocción)	\$12000
🍷 Provoleta BAIRES: rellena de jamón cocido natural + morrones asados	\$14900
Provoleta AZUL: rellena de cebolla caramelizada + tomate + queso roquefort	\$14800
🍷 Provoleta PATAGONIA: provolone hilado ahumado + orégano	\$13800
Rabas de calamar español + alioli bravo	\$19900
Langostinos premium de origen rebozados en panko + punch de lima	\$16900
🍷 Papas fritas	\$9000
Papas Completas: cheddar + bacon + cebolla de verdeo	\$15400
🍷 Nachos: guacamole + queso crema + cheddar + verdeo	\$17400
🍷 Burrata: rúcula + albahaca + tomates secos + oliva de hierbas con jamón crudo especial adicionar \$5800	\$16900
Mozzarella Sticks + salsa ahumada de morrones asados	\$12000
Panera artesanal (baguette, focaccia y tostaditas) con hummus (al NO cobrar cubierto, valorizamos la panera al ser solicitada)	\$3800

ENSALADAS

SALEN ADEREZADAS: aclarar si prefiere sin aderezo

CAESAR POLLO: verdes + pollo + parmesano + croutones + aderezo \$19800

--- con Pollo Crispy \$21600 / con Langostinos Apanados o Salteados \$22600 / con Salmón Ahumado \$26000 ---

🍷 ITALIA: rúcula + jamón crudo + 1/2 burrata + cherry confitado + vinagreta de frutos rojos \$21600

🍷 CAMPO: rúcula + parmesano + tomates deshidratados + oliva de hierbas \$18800

🍷 AZULADA: verdes + pollo + panceta + queso azul + cherry confitado + queso crema \$21900
--- opcional pollo crispy +\$2500 ---

🍷 DELTA: verdes + principal a elección entre: pollo feteado / pollo crispy / langostinos salteados o apanados + cherry confitado + guacamole + queso crema \$21800

🍷 FRENCHY: rúcula + principal a elección entre: pollo feteado / pollo crispy / langostinos salteados o apanados + queso brie + peras caramelizadas + almendras tostadas + oliva de hierbas \$22900

Sumalé a tu ensalada preferida salmón ahumado chileno \$6900

Si tiene alguna intolerancia o alergia,
por favor, comuníquelo al camarero.

IN OUR CHEFS
pio
WE TRUST

SÁNDWICHES & WRAPS

Con papas fritas o ensaladita

VEGGIE: quesos fundidos + vegetales asados (zucchini + los 3 morrones + berenjena + hongos salteados + zanahoria)	\$21400
BLUE: pollo + queso azul + cherry confitado + panceta + verdes + queso crema	\$21000
AVOCADO: pollo + guacamole + tomate + verdes + muzza + miel de dijon	\$21600
CARNE - PULLED MEAT: ternera braseada 18hs desmechada + morrones asados + queso fundido + cebolla caramelizada + aderezo de morrones asados	\$21000
NORDICO: salmón ahumado + punch lima + creamecheese + verdeo + olivas + perita + huevo organico	\$24600
MEDITERRANEO: jamón crudo + brie + rucula + pimienta fresca molida + oliva de hierbas opcional: tomate perita	\$21300

HAMBURGUESAS

CHEESEBURGER: medallón 130grs + cheddar o muzza o sola	\$17000
PICKLES: medallón + cheddar + encurtido de pepinos y cebolla morada	\$19000
LINAJE: doble carne + doble cheddar + bacon	\$21000
CRIOLLA: tomate + lechuga + queso fundido + cebolla caramelizada	\$18500
EUROPEA: queso azul + hongos salteados + cebolla caramelizada	\$19600
NATIVA: morrón ahumado + queso fundido + cebolla caramelizada	\$19000

ADICIONALES:

--- doble carne \$3800 / huevo \$2200 / tomate \$900 / bacon ahumado \$2800 ---

Si tiene alguna intolerancia o alergia,
por favor, comuníquelo al camarero.



COCINA DE AUTOR

Milanesa de ternera con fritas o ensalada --- huevo + \$2200 / caballo + \$4000 / napolitana con jamón + \$6500 / fugazzetta + \$6500 ---	\$19000
MilaPasta de ternera + cintas artesanales (crema/manteca/oliva)	\$23600
🍷 Ojo de bife 550 gr Black Angus + chutney de cebolla y cherry + fritas o ensalada (punto cocido demora aprox 28 min - opción mariposa es más rápido)	\$35000
🍷 Entraña Black Angus 400 gr + chutney de cebolla y cherry + fritas / papa española / ensalada	\$36000
Salmón grillado chileno 270 gr + vegetales salteados + mix verdes + punch de lima	\$34600
🍷 Trucha chilena 250 gr + crema cítrica + papas españolas + pimentón de la vera	\$32900
Risotto de Langostinos y panceta ahumada + crocante de parmesano	\$26600
🍷 Risotto de Champignones + queso brie caramelizado	\$25800
🍷 Sopa crema de calabaza y cabutia + tostaditas + pan del día + parmesano Sugerencia: sumale bacon crispy y un huevito de campo por \$3600!	\$17000

PASTAS DE VERDAD

Son caseras, hechas con semolín y yemas de huevos orgánicos.
- Las cocinamos AL DENTE: aclarar si prefiere otro punto de cocción -

Ninos Bergeses de cabutia + morcilla de campo + yema de campo	\$23800
Sorrentinos de calabaza asada + reggianito + mozzarella	\$21600
Sorrentinos de ternera braseada + morrón ahumado + quesos	\$22900
Cintas pura yema	\$17000
Lasagna bolognese: jamón cocido + mozza + salsa blanca + bolognesa de ternera y panceta	\$23500
Gnocchi de batata con corazón de mozzarella	\$20900
Cappelletti de trucha patagonica y quesos	\$22900

SALSAS:

Manteca / Oliva / Crema / Salsa Rosa

Amatriciana: salsa intensa de tomates y oliva

Crema de Langostinos \$6500

Crema de Champignones y Hongos \$4500

Italia: tomates deshidratados, olivas verdes y crema \$3600

Bolognesa de ternera y panceta \$4800

Crema de Roquefort y Albahaca \$3200

CremaPesto \$3900

IN OUR CHEFS
pio
WE TRUST

PIZZA NAPOLETANA

en horno de piedra italiano

MUSA: muzzarella y albahaca	\$20000
PROSCIUTTO: muzza + crudo especial + rucula	\$24200
NAPO: muzza + perita + pesto	\$22000
PEPPER: morrón ahumado + muzza + cocido natural + pesto	\$23600

MEDIODÍAS ejecutivos

SÁNDWICH o
WRAP DE POLLO
con fritas o ensalada

CAESAR SALAD
con o sin pollo

PENNE RIGATE
con salsa: rosa, crema o amatriciana

MILANESA DE TERNERA
con fritas o ensalada

 TORTILLA DE PAPAS
con ensalada

 OMELETTE
con ensalada

CHEESEBURGER
con fritas o ensalada

Lunes a Viernes
de 12 a 16 hs
(no válido en feriados
ni fines de semana)

Pago Efectivo: \$16000
Deb o Crédito: \$19000

- No acumulable con el descuento
por pago en efectivo.

- No válido para compartir.

..... Incluye

Plato principal + Bebida + Helado
(Linea CocaCola, aguas 600 ml o cerveza 473 cc)

Si tiene alguna intolerancia o alergia,
por favor, comuníquelo al camarero.

MENU KIDS

INCLUYE: BEBIDA + PLATO + HELADITO
- Por favor, **NO llevarse** los vasos kids -

Milanesitas de ternera con papas fritas o ensaladita

\$16000

Nuggets de pollo caseros rebozados en copos de maíz y pan rallado

Pasta Mostachol con Salsa Rosa - Crema - Amatriciana - Manteca - Aceite

Bochita de Helado de americana o dulce de leche

IN OUR CHEFS
pio
WE TRUST

POSTRES

🍰	Flan Caramel untuoso de estilo francés	\$8400
🍰	Crème Brûlée: crema quemada francesa; contraste de crema de yemas suave y fría, contra la crocancia del caramelo recién quemado.	\$12000
	Fudge Brownie con nuez (o con nuez y ddl) y crema helada	\$11600
	Tirami-sú Reversionado: nuestra versión del clásico italiano con licor importado	\$10600
🍰	Mousse de Chocolate belga semiamargo	\$9900
🍰	Gelato con salsa de frutos rojos patagónicos	\$9200
🍰	Cremas heladas artesanales	1 bocha \$5200
	americana / dulce de leche / sabayón	2 bochas \$9000

TORTAS y PASTELES

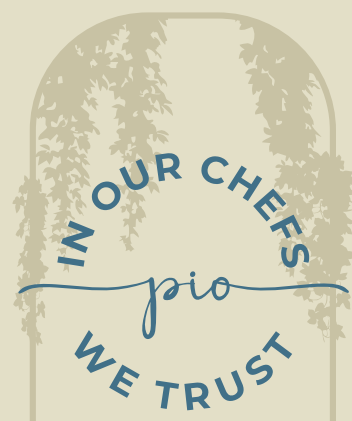
CHEESECAKE: estilo Nueva York con frutos rojos o dulce de leche	\$12900
THIAGO: cakePOP de chocotorta nivel DIOS bañada en choco semiamargo belga	\$7900
DUO: sobre una base de cheesecake estilo NY, combinan 2 mousses (de chocolate amargo y dulce de leche), todo cubierto con Nutella	\$14600
OREO'S CAKE: mousse de chocolate belga amargo con cookies y copitos de dulce de leche, mousse de chocolate blanco belga y más Oreo's	\$14200
KEY LIME PIE: untuosa crema de lima y chantilly	\$12800
VICENTE: húmedo de chocolate + pasta untuosa de pistacchio + chantilly + pistachos salados tostados + frambuesas	\$17400
PARIS: masa quebrada + marquise tres chocos belgas y nutella + almedras tostadas + chantilly	\$13000

DESAYUNOS, MERIENDAS y VITRINA

REGIONAL: tostadas + untables + exprimido + café/te	\$14000
PILAR: tostadas + untables + bacon + huevos revueltos + exprimido + café/te	\$18000
SOHO: tostón + guacamole + cherry confitado + huevos revueltos + exprimido + café/te	\$21000
VIKINGO: tostón + guacamole + salmón ahumado + huevo poché + punch de lima	\$22000
Tostado de jamón, queso y tomate en pan de molde	\$9200
Quesadilla artesanal tostada napolitana: jamon + queso + tomate + salsa napo	\$12600
🍰 Tostado Chipá artesanal con jamón + queso + tomate + pesto	\$15600
Croissant con crudo o cocido + muzarella + rucula + manteca o pesto	\$14600
Croissant con salmón ahumado + cream cheese + rucula	\$20600
Scon de tres quesos y corazón de queso + untables a elección (demora 16 min)	\$5600
Adicional Opción pan nube keto sin TACC - 100% proteico	\$1600

De la Vitrina de nuestros Pasteleros:

Croissant \$4500 / Cinnamon Roll bomba de Crema Pastelera \$4900
Brownie con nuez ambar \$7900 / Brownie con nuez super dulce de leche \$8300
Cookies: nuez y chips de chocolate belga \$3900 / avena, naranja y uvas pasas \$2900
Cookies Reloaded: - untuoso de pistachio + lima + chocolate blanco \$7200 - chips de chocolate + nutella + avellanas \$6800
Budines: zanahoria y naranja / limón y amapolas \$5800
Biscotti de frutos secos (almendras, avellanas, nueces y castañas) \$5800
Lingote de COCO y Dulce de Leche \$3600



CAFÉ

Podés pedirlos helados!

	simple	doble	XL
Espresso / Ristretto	\$3800	\$4200	
Lungo: agua + un shot espresso	\$4200		
Americano	\$4200		
Macchiato: espresso manchado con espuma	\$3900		
Latte: espresso con leche		\$4400	\$5100
Lágrima: espresso corto con leche	\$3400	\$4400	\$5100
Flat White: doble espresso con leche		\$4900	
Cortado	\$3900	\$4200	\$5800
Tadeo: espresso + caramelo + crema chantilly			\$5900
Capuccino italiano: XL con crema chantilly			\$6200
Úrsula: espresso + dulce de leche cordobes + chantilly			\$6300
Moka: doble shot + leche + choco belga + cacao			\$5500
Té - Inti Zen / Green Hills / Cachamay / Variedad		\$3800	
Submarino: choco belga			\$4600

BEBIDAS

Agua mineral - 600 ml	\$4000
Agua saborizada - 600 ml	\$3900
Línea Coca - 500/600 ml	\$4800
Exprimido natural	\$5500

BEBIDAS FROZEN 500cc

- Nuestras limonadas son BIEN GRANIZADAS,
si las preferís no frozen avisanos -

Limonada Frozen	\$5800
Limonada de Menta y Jengibre	\$6100
Limonada de Arándanos orgánicos	\$6200
Pomelada Frozen	\$6200
Licados (hasta 3 frutas: durazno, frutillas, naranja, banana y arándanos)	\$6800
Milkshake	\$7500
Oreo Milkshake	\$7600
Chocotorta Milkshake	\$7600
Pistacchio Raspberry Swirl (americana + frambue + praline pistacchio)	\$8900

IN OUR CHEFS
pio
WE TRUST



Heineken®

2x1 todos los días
UNICAMENTE PARA
CONSUMO EN EL LOCAL

	LATA / LITRO
Heineken y Heineken 0% Alcohol	\$5600 / \$12000
Warsteiner German Pilsner Exclusive Beer	\$4900
Amstel Lager	\$4600
Imperial (LAGER - ROJA - GOLDEN - IPA - CREAMSTOUT)	\$5200
PORRÓN 330cc Imperial Golden / Miller Genuine Draft / Warsteiner	Porrones \$5800

VINOS

Eugenio Bustos - LEYENDA Malbec o Cabernet Sauvignon	\$21600
La Celia - RESERVA - *Mendoza*	
Pinot Grigio (blanco frutado semiseco amable)	\$23600
Rosé (fresco rosado semiseco aromático)	\$23000
Malbec	\$23800
La Celia - PIONEER *Valle de Uco*	
Malbec 2022 / Chardonnay 2022	\$28000
La Celia - ELITE *paraje Altamira*	
Malbec 2021 (puntuación 93)	\$37000
Copa de la casa - Tinto o Blanco	\$7500

DESCORCHE: Se cobrará el equivalente al valor del vino más económico de la carta.

COCTELERÍA

Fernet con Coca-Cola	\$8200
Campari con naranja o tónica	\$7200
Vero Ramazzotti: aperitivo ramazzotti + almíbar + jugo pomelo + touch tónica	\$7600
Aperol Orange: naranja + aperol + campari + rodajas de limón	\$7800
Gin Tonic Classic	\$7900
Gin Tonic Purple	\$8100
Gin Pink: gin destilado de frutos rojos + Sprite + cítricos rodajados + frambuesas	\$8700
Caipiroshka: vodka + lima + almíbar	\$8300
Caipi Maracuyá: vodka + lima + almíbar + maracuyá	\$8900
Caipi Frutos Rojos: vodka + lima + almíbar + frutos rojos	\$8800
Tinto de Verano: malbec cosecha tardía + cítricos rodajados + Sprite	\$7600
Violet Spring: chardonnay cosecha tardía + frutos rojos patagónicos + naranja rodajada	\$7800

IN OUR CHEFS
pio
WE TRUST