



LA CATALINA

MENÚ

FESTEJÁ TU CUMPLEAÑOS CON NOSOTROS,
VOS SOS NUESTRO INVITADO!!!
CONSULTÁ NUESTRAS
PROPUESTAS Y CONDICIONES

HAPPY HOUR
EN TRAGOS
30% OFF
(DE 18 A 21.00 HS)

MENU EJECUTIVO
CON DIFERENTES OPCIONES DE PLATOS

LUNES A VIERNES MEDIODIA
(EXCEPTO FERIADOS)



113676.3000



11.4687.0270

ENTRADAS

BURRATA MEDITERRÁNEA	\$ 16000
Con pesto de pistacho, acompañada con crocante de jamón crudo	
DÚO DE BRUSCHETTAS DE MAR	\$ 20500
Trucha ahumada, tomates frescos y albahaca, langostinos a la plancha con crema suave de palta	
CROQUETAS DE TERNERA BRASEADA & CHEDDAR FUNDIDO	\$ 13500
Con dip de BBQ ahumada	
BUÑUELOS DE ACELGA 	\$ 12000
Con alioli suave y pomodoro casero	
PROVOLETA AL PESTO DE ALBAHACA 	\$ 14500
Con rúcula y tomates confitados	
PROVOLETA ESPECIAL LA CATALINA 	\$ 16000
Con morrones asados, nueces y pesto casero de albahaca	
BASTONES DE MUZZARELLA	\$ 14500
Con dip de pomodoro casero	
RABAS A LA ROMANA	\$ 17500
Con alioli cítrico	
EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	\$ 7000
Dos unidades con dip de pomodoro picante	

PARA COMPARTIR

TACOS TEX-MEX (5 UNIDADES)	\$ 35000
Tortillas de trigo con pollo o ternera, cebolla morada y morrones asados. Acompañada con pico de gallo, cheddar fundido, crema ácida y guacamole	
TABLA CROCANTE MAR & TIERRA	\$ 45000
Rabas a la romana, langostinos en panko, buñuelos de acelga, croquetas de ternera y nuestras papas con cheddar y panceta	

ENSALADAS

PATAGÓNICA & TRUCHA AHUMADA \$ 22500

Trucha ahumada, huevo poché, hojas verdes, palta, tomates cherries, nueces y crema ácida

CATA YAMANÍ BOWL \$ 18000

Arroz yamaní, palta, queso tybo, tomates cherries, zanahoria rallada, pepino, hojas verdes, maní y aderezo de mostaza y miel

EXTRA POLLO GRILLADO \$ 3000

ATÚN MEDITERRÁNEA FRESCA \$ 18500

Atún, hojas verdes, palta, huevo molet, tomate concassé, aceitunas negras, cebolla morada y vinagreta de la casa

CAESAR DE POLLO \$ 16500

Lonjas de Pollo marinado, hojas verdes, croutones saborizados, parmesano y nuestro aderezo Caesar

(OPCIÓN SIN TACC VIENE SIN CROUTONES)

CAESAR DE LANGOSTINOS \$ 19500

Langostinos en panko, hojas verdes, croutones saborizados, parmesano y aderezo Caesar

SE PUEDE REEMPLAZAR LA PROTEÍNA POR:
PALTA, QUESO EN CUBOS, SETAS U OLIVAS NEGRAS

ENTRE PANES

ACOMPAÑADOS CON PAPAS FRITAS

BAGEL DE TRUCHA AHUMADA \$ 22500

Bagel con semillas, trucha ahumada, alcaparras, crema de palta y rúcula fresca

PHILLY CHEESE STEAK \$ 19500

Carne braseada y desmenuzada, morrones asados cubiertos de cheddar y cebolla crispy en pan de papa

CHICKEN PROVOLETA \$ 20000

Pollo grillado con provoleta, hongos, tomates, cebollas asadas y rúcula fresca

ARGENTO \$ 20000

Bife de chorizo grillado, queso fundido, tomates asados, huevo a la plancha, rúcula y chimichurri de la casa

CATA BURGER \$ 18000

Doble carne casera, con cheddar, huevo a la plancha y panceta crocante + dip especial de la casa

WRAPS

ACOMPAÑADOS CON PAPAS FRITAS U HOJAS VERDES

WRAP ESTILO AMERICANO DE POLLO	\$ 20000
Pollo desmenuzado, cheddar fundido, panceta crocante y cebolla caramelizada	
WRAP DE TERNERA	\$ 20000
Braseada con cebolla, pimientos asados y queso fundido	

PASTAS Y SARTENES

RISOTTO LA CATALINA  	\$ 23500
Cremoso de calabaza y corazón de burrata con pistachos tostados	
CAVATELLIS MARE FRESCO	\$ 23000
Cavatellis de sémola, salteados con zuchinis, langostinos grillados, tomates cherries y albahaca fresca	
TRIANGOLLINI BICOLORI DE POLLO & PANCETA	\$ 21000
Con salsa di formaggio é pomodori a rostto	
TAGLIATELLI CASEROS AL NERO DI SEPPIA	\$ 24500
Con langostinos grillados, mejillones y calamares, salteados con cebolla de verdeo, tomates cherries y crema suave	
SORRENTINOS DE TERNERA BRASEADA	\$ 22000
En reducción de manteca y hierbas frescas. Servidos sobre suave crema rustica de papa y coronados con crocante de prosciutto	
SORRENTINOS DE JAMÓN Y MUZZARELLA	\$ 20000
Servidos en salsa de tomates asados, pesto de albahaca y escamas de parmesano	
ÑOQUIS DE ESPINACA LA CATALINA	\$ 20000
Con crema, pollo, panceta, hongos, champiñones y parmesano	
WOK ORIENTAL DE POLLO	\$ 21000
Arroz salteado con vegetales, pollo, semillas de sésamo y salsa oriental	
WOK MAR & TIERRA	\$ 23500
Arroz salteado con vegetales, langostinos, cerdo, salsa oriental y semillas de sésamo	

SE PUEDE REEMPLAZAR LA PROTEÍNA POR:
PALTA, QUESO EN CUBOS, SETAS U OLIVAS NEGRAS

SERVICIO DE MESA \$ 1300

DEL CHEFF

GRAN BIFE PORTEÑO \$ 36000

Bife de chorizo (350 grs) grillado con pimientos y cebollas asadas y provoleta al hierro acompañado de nuestras papas

OJO DE BIFE CAMPO & FUEGO \$ 38000

Ojo de bife (350 grs) con manteca de hierbas, pure de papas y ajos asados acompañado con tomates y puerros a la chapa

BRASEADO DE TERNERA LA CATALINA \$ 28500

En cocción lenta, servida con crema de hongos y panceta, acompañada de papas rotas al horno y verduras grilladas

BONDIOLA BARBEQUE (COCCIÓN 3 HS) \$ 31000

Braseada a fuego lento terminada con nuestra salsa BBQ casera acompañada de batatas rústicas con toque dulce y ensalada de coleslaw

TRUCHÓN & YAMANÍ FRESCO \$ 38000

Trucha grillada con manteca de hierbas y risotto al azafrán

POLLO ESTILO TENNESSEE \$ 27000

Pechuga grillada con hongos salteados, nuestras papas y reducción de bourbon y toque cítrico

PECHUGA MARGARITA \$ 26000

Grillada con queso fundido, tomates confit, pesto de albahaca acompañada de cremoso de papas

APTO CELÍACOS

BIFE DE CHORIZO \$ 36000

Con provoleta al hierro + ensalada de 2 ingredientes

OJO DE BIFE \$ 38000

Con tomates y puerros + ensalada de 2 ingredientes

PECHUGA GRILLÉ \$ 26000


Con ensalada de 2 ingredientes

MILANESAS Y SUPREMAS

INCLUYEN GUARNICIÓN A ELECCIÓN: PAPAS FRITAS, PURÉ U HOJAS VERDES

A LA PIZZA Con salsa de tomate, muzzarella y orégano	\$ 24000
A CABALLO Con 2 huevos fritos	\$ 22000
LA CATALINA Con queso cheddar, panceta crocante y huevo a la plancha	\$ 25000
MILANESA CLÁSICA	\$ 21000
SUPREMA CLÁSICA	\$ 21000
LA MILANGA ESTRELLA Milanesa de bife de chorizo con fideos cremosos	\$ 27500

PAPAS

PAPAS LA CATALINA Triple cocción con alioli de la casa, queso sardo y ciboulette	\$ 9000
PAPAS SÚPER CHEDDAR Y PANCETA	\$ 10000
PAPAS FRITAS CLÁSICAS	\$ 8000
PAPAS FRITAS SIN TACC  Demora 30'	\$ 9000

MENU INFANTIL

INCLUYE BEBIDA Y BOCHA DE HELADO

NUGGETS DE POLLO CON PURÉ	
ÑOQUIS CON SALSA DE TOMATE O MANTECA	\$ 16500
HAMBURGUESA CON QUESO Y PAPAS FRITAS	

POSTRES

BROWNIE TIBIO CON HELADO Con nueces, frutos rojos y chocolate	\$ 11000
EXPLOSIÓN DE CHOCOLATE Y NUTELLA Esfera de chocolate con interior de helado de crema, Nutella, frutos secos y fundido de chocolate caliente	\$ 13500
PISTACHO HOT CRUMBLE Crumble de cookies, helado de pistacho, praliné crocante y chocolate caliente	\$ 12500
VOLCÁN DE CHOCOLATE Tibio por dentro con helado de crema americana y frutos rojos Demora 20´	\$ 11000
TIRAMISÚ Con un touch de Baileys	\$ 12000
APPLE CRUMBLE TIBIO Con helado de crema y caramelo	\$ 11000
BOCHA DE HELADO Americana, frutilla, chocolate, dulce de leche y limón	\$ 4500

LIMONADAS

MENTA Y JENGIBRE 500 CM3	\$ 6000
1000 CM3	\$ 10000
NARANJADA CON MENTA Y JENGIBRE 500 CM3	\$ 6000
1000 CM3	\$ 10000
LIMONADA DE MARACUYÁ, PERA Y LIMA 500 CM3	\$ 8000
LIMONADA DE FRUTILLA, MIEL Y LIMA 500 CM3	\$ 8000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS	\$ 4000
AGUA CON Y SIN GAS	\$ 3700
AGUAS SABORIZADAS	\$ 4000
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$ 7000

CERVEZAS

HEINEKEN 1000 CM3	\$ 12500
CORONA 710 ML	\$ 9200
CORONA PORRON	\$ 6000
HEINEKEN LATA 473 CM3	\$ 7000
IMPERIAL STOUT LATA 473 CM3	\$ 7000

TRAGOS

APEROL SPRITZ	\$ 9000
CAMPARI ORANGE	\$ 8000
GIN TONIC	\$ 8000
DAIQUIRIS	\$ 8000
FERNET COLA	\$ 7500

TINTOS

PORTILLO MALBEC	\$ 11500
KILLKA MALBEC	\$ 14000
DISTINTO RESERVA	\$ 18000
SALENTEIN RESERVA MALBEC	\$ 19500
TRUMPETER MALBEC	\$ 22000
NUMINA CABERNET FRANC	\$ 25000
COPA DE MALBEC PORTILLO	\$ 5000

BLANCOS Y ESPUMANTES

KILLKA SAUVIGNON BLANC	\$ 14000
SALENTEIN CHARDONNAY	\$ 19500
NORTON COSECHA TARDIA	\$ 15000
COPA CHARDONNAY PORTILLO	\$ 5000
CALLIA ESPUMANTE BRUT NATURE	\$ 20000
CHANDON EXTRA BRUT	\$ 30000