RESTAURANTE

pio

CAFÉ | PASTELERÍA

EFECTIVO 10% OFF

en almuerzos y cenas pagando
la TOTALIDAD de la mesa

NO COBRAMOS CUBIERTO

---

eventos & cenas privadas

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

IN OUR CHEFS pio WE TRUST

WIFI
red: piodeli-2.4G
contraseña: pioenpilar

11 7868 7868 @pio.deli

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

ENTRADAS

Tortilla de papas + cebollita de verdeo (aclarar punto de cocción)	$19000
Tortilla Chule: con panceta ahumada + cebolla caramelizada + verdeo	$24000
Provoleta BAIRES: rellena de jamón cocido natural + morrones asados	$16900
Provoleta AZUL: rellena de cebolla caramelizada + tomate + queso roquefort	$16600
Provoleta PATAGONICA: provolone hilado ahumado + orégano	$15800
Provoleta SPICY*BACON: bacon + pickles cebo morada + miel de ají de Cachi	$17200
Rabas de calamar español + alioli bravo	$24000
Langostinos premium de origen rebozados en panko + alioli de albahaca	$21000
Langostinos Pio: salteados en oliva + ajo + ají de Cachí + pimentón DeLaVera	$23000
Papas fritas	$13000
Papas Completas: cheddar + bacon + cebolla de verdeo	$19000
Nachos: guacamole + queso crema + cheddar + verdeo	$19000
Burrata: rucula + albahaca + tomates secos + oliva de hierbas con jamón crudo especial adicionar $7000	$19800
Mozzarella Sticks + salsa ahumada de morrones asados	$16000
Panera artesanal con hummus & babaganush pio style *** al NO cobrar cubierto, valorizamos nuestra panera al ser solicitada	$5000

ENSALADAS

SALEN ADEREZADAS: aclarar si prefiere sin aderezo

CAESAR POLLO: verdes + pollo + parmesano + croutones + aderezo $26000
| con Pollo Crispy $29000 | con Langostinos Apanados o Salteados $33000 | con Salmón Ahumado $35000 |

CAESARatta: $31000
verdes + 1/2 burrata + parmesano + pollo + almendras + croutones + aderezo
| opcional pollo crispy +$3500 |

ITALIA: $28000
rúcula + jamón crudo + 1/2 burrata + cherry confitado

CAMPO: $23000
rúcula + parmesano + tomates deshidratados + oliva de hierbas

AZULADA: $29000
verdes + pollo + panceta + queso azul + cherry confitado + queso crema
| opcional pollo crispy +$3500 |

DELTA: $30000
verdes + | principal a elección entre: pollo feteado / pollo crispy / langostinos salteados o apanados | + cherry confitado + guacamole + queso crema

FRENCHY: $29000
rúcula + principal a elección entre: pollo feteado / pollo crispy / langostinos salteados o apanados + queso brie + peras caramelizadas + almendras tostadas + oliva de hierbas
| Sumale a tu ensalada preferida salmón ahumado chileno $9900 |

IN OUR CHEFS pio WE TRUST

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

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

SÁNDWICHES & WRAPS

Con papas fritas o ensaladita

VEGGIE: quesos fundidos + vegetales asados $26000
(zucchini + los 3 morrones + berenjena + hongos salteados + zanahoria)

WRAP BLUE: $27000
pollo + queso azul + cherry confitado + panceta + verdes + queso crema

AVOCADO: $28000
pollo + guacamole + tomate + verdes + muzza + miel de dijon

CARNE - PULLED MEAT: $29000
ternera braseada 18hs desmechada + morrones asados + queso fundido + cebolla caramelizada + aderezo de morrones asados

NORDICO: $32000
salmón ahumado 180 grs + alioli + creamecheese + verdeo + olivas + perita + huevo organico

MEDITERRANEO: $26600
jamón crudo + brie + rucula + pimienta fresca molida + oliva de hierbas + tomate perita

WRAP CRISPY CAESAR: $29000
crispy chiken + bacon + mix verdes + parmesano + aderezo caesar
* opción light: con pollo feteado

WRAP DELTA: $31000
langostinos rebozados en panko + guacamole + creamcheese + cherry confitado + mix verdes
* opción light: con pollo feteado

WRAP NAPOLITANO: $25000
Quesadilla tostada de jamón natural + muzza + tomate perita + salsa napo

HAMBURGUESAS

CHEESEBURGER: medallón 130grs + cheddar o muzza o solo burger $23000

PICKLES: medallón + cheddar + encurtido casero de pepinos y cebolla morada $26000
* chef Chulu la recomienda con alioli de albahaca - tenes que pedirselo al mozo !

LINAJE: doble carne + doble cheddar + bacon $29000
* recomendada con aderezo Chulu y miel de dijon - tenés que decirle a tu mozo !

CRIOLLA: medallón + tomate + lechuga + quesos fundidos + cebolla caramelizada $27000

EUROPEA: medallón + queso azul + hongos salteados + cebolla caramelizada $27600

NATIVA: medallón + morrón ahumado + quesos fundidos + cebolla caramelizada $27000

ADICIONALES:
--- extra medallón $5500 / huevo $3000 / tomate $900 / bacon ahumado $3500 ---

IN OUR CHEFS pio WE TRUST

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

@pio.deli

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

COCINA DE AUTOR

Milanesa de ternera con fritas o ensalada $25000
| huevo + $3000 / caballo + $5000 / napolitana con jamón + $7000 / fugazzetta + $7000 |

MilaPasta de ternera + cintas pura yema artesanales | crema / manteca / oliva | $33000

Ojo de bife 550 gr Black Angus + chutney de cebolla y cherry + fritas o ensalada $45000
(punto cocido demora aprox 28 min - opción mariposa es más rápido)

Entraña Black Angus 450 gr + chutney de cebolla y cherry + fritas / papa española / ensalada $46000

Salmón grillado chileno 300 gr + vegetales salteados + mix verdes $43000

Trucha chilena 300 gr + crema cítrica + papas españolas + pimentón de la vera $44000

Risotto de Langostinos y panceta ahumada + crocante de parmesano $39000

Risotto de Champignones + queso brie caramelizado $38000

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

Risotto Pio: langostinos + calamares españoles + arvejas dulces + deco morrón ahumado $43000

Sopa crema de calabaza y cabutia + tostaditas + pan del día + parmesano $26000
Sugerencia: sumale bacon crispy y un huevito de campo por $6000!

PASTAS DE VERDAD

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

SOLICITÁ PANERITA DE CORTESÍA PARA TUS PASTAS & RISOTTOS

Sorrentinos de calabaza asada + reggianito + mozzarella $27000

Sorrentinos de ternera braseada + morrón ahumado + quesos $28600

Cintas pura yema $23000

Lasagna bolognese: jamón cocido + mozza + salsa blanca + bolognesa de ternera y panceta $31000

Gnocchi de batata con corazón de mozzarella $27000

Ñoqui de Papa y semola de trigo duro | consultar disponibilidad $24000

Cappelletti de trucha patagonica y quesos $28000

SALSAS:

Manteca / Oliva / Crema / Salsa Rosa
Amatriciana: salsa intensa de tomates y oliva (SIN panceta) | Con Panceta $3500

SALSAS Y CREMAS DE AUTOR:

Crema de Langostinos $9000
Pomodoro di Mare: tomate + langostinos + calamar español $12000
Crema de Champignones, Portobellos y Hongos de Pino $7800
Italia: tomates deshidratados, olivas verdes y crema $5000
Bolognesa de ternera y panceta $8000
Crema de Roquefort y Albahaca $6000
CremaPesto $6000

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

IN OUR CHEFS pio WE TRUST

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

a la piedra | masa finita con buen cornicione

** SÓLO POR LAS NOCHES **

PIZZAS NAPOLETANA

UNICO TAMAÑO:
28 A 30 CM DIAMETRO - 4 PORCIONES

hechas con harina italiana y salsa de tomate italiana y en horno de piedra italiano

MUSA: muzzarella y albahaca	$26000
PROSCIUTTO: muzza + crudo especial + rucula	$33000
NAPO: muzza + perita + pesto	$28000
PEPPER: morrón ahumado + muzza + cocido natural + pesto	$31000
JAM&CHEESE: jamón cocido natural y muzza	$29000
PEPPERONI + EXTRA CHEESE & CHILI FLAKES	$32000

MEDIODÍAS en Pio Deli

SÁNDWICH o
WRAP DE POLLO
con fritas o ensalada

CAESAR SALAD o
WRAP CAESAR

PENNE RIGATE
con salsa: rosa, crema o amatriciana}

SOPA CREMA CALABAZA
con tostaditas y parmesano

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: $25000
Deb o Crédito: $27000

- No acumulable con el descuento por pago en efectivo.
- No válido para compartir.

Incluye

Panerita + Plato principal + Bebida + Espresso ó Helado
(Limo Directa, Linea Coca, Aguas o Imperial/Amstel)

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

MENU KIDS

INCLUYE: BEBIDA + PLATO + HELADITO

Milanesitas de ternera con papas fritas o ensaladita Nuggets de pollo caseros rebozados en copos de maiz y pan rallado Pasta KID con Salsa Rosa - Crema - Amatriciana - Manteca - Aceite	$23000
Milanesita & Mostachol con Crema - Amatriciana - Manteca - Aceite	$27000

@pio.deli

IN OUR CHEFS pio WE TRUST

11 7868 7868

PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS | BEBER CON MODERACIÓN

2x1 latas & porrones
de todas las marcas
todos los días*

Heineken

	LATA	LITRO
Heineken | Grolsch | Heineken 0% Alcohol	$8500	$16000
Warsteiner German Pilsner Exclusive Beer	$7200	
Amstel Lager	$7200	
Imperial (LAGER - ROJA - GOLDEN - IPA - CREAMSTOUT - 0% GOLDEN) | MILLER	$7500	
PORRÓN 330cc | Imperial Golden / Miller Genuine Draft / Warsteiner	$8000	

| *Se accede al beneficio 2x1 en Heineken consumiendo principales; demás marcas consumiendo entradas y/o principales |
| Limitado a un "2x1" por cada plato principal y/o entrada consumida. No incluye las cervezas 0% alcohol |
| UNICAMENTE para consumo finito en el local | NO ACUMULABLE CON 10% OFF PAGO EFECT |

CAVA

BLANCOS

PIONEROS EN EL VALLE DE UCO
LA CELIA
SINCE 1890

La Celia | LEYENDA Eugenio Bustos | Chardonnay	$22000
La Celia | LEYENDA | Dulce Fresco Blanco	$22000
La Celia | RESERVA | Pinot Grigio | Blanco frutado semiseco	$24000
La Celia | RESERVA | Rosé | Fresco rosado semiseco aromatico	$24000
La Celia | PIONEER | Chardonnay 2022 | Valle de Uco	$29000
Rutini Chardonnay | Rutini Wines	$32000

TINTOS

RUTINI

La Celia | LEYENDA Eugenio Bustos | Malbec	$22000
La Celia | Malbec RESERVA | Región de Cuyo	$24000
La Celia | PIONEER | Malbec | 2023	$29000
La Celia | PIONEER | Cabernet Franc | 2022	$29000
La Celia | ELITE Malbec | Paraje Altamira | 93 Puntos	$35000
Los Intocables | Bourbon Barrel Malbec | Finca Las Moras | 90 Puntos	$28000
Trumpeter Reserva Malbec | Rutini Wines | 1° Best Seller Argentina	$28000
Trumpeter Reserva Cabernet Sauvingnon | Rutini Wines	$28000
Rutini Malbec | Rutini Wines | 94 Puntos | 1° Best Seller de Guarda	$48000
Rutini Cabernet-Malbec | Rutini Wines | 4° Best Seller Argentina	$32000
Single Vineyard Gualtallary Malbec | Rutini Wines | 97 Puntos	$62000
Copa LEYENDA | Malbec | Chardonnay | Blanco Dulce Fresco	$9000
Copa Trumpeter | Reserva Malbec	$11000

ESPUMANTES

Trumpeter Extra Brut | Rutini Wines	$30000
Copa Mumm Extra Brut | Lata 270ml	$10000
Nieto Senetiner Brut Nature	$32000
BARON B	$70000

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

BEBIDAS

Agua mineral - 600 ml	$5000
Agua saborizada - 600 ml	$5200
Línea Coca - 500/600 ml	$5500
Monster Energy Black	$6000
Exprimido natural	$6500

BEBIDAS FROZEN

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

Limonada Frozen	$7000
Limonada de Menta y Jengibre	$7200
Limonada de Arándanos orgánicos	$7400
Jarra Limonada o MentaGinger (pedila frozen! + $1600)	$9600
Jarra LimoBerry | Jarra Pomelada (pedila frozen! + $1600)	$9900
Pomelada Frozen	$7000
Licuados (hasta 3 frutas: durazno, frutillas, naranja, banana y arándanos)	$8000
Milkshake: helado + leche + frozen	$9000
Oreo Milkshake	$9800
Chocotorta Milkshake	$9200
Pistacchio Raspberry Swirl (americana + frambue + praline pistacchio)	$9900

CAFÉ de especialidad

◆ Podés pedirlos helados!

	JARRITO	POCILLO	TAZA	XL
Espresso | Ristretto | Descafeinado	$5200	$4800	$5800	
Cortado	$5400	$5000	$6000	
Americano	$5200			
Macchiato: espresso manchado con espuma	$5400	$5000		
Latte: espresso con leche	$5400		$6000	$6900
Lágrima: espresso muy corto con leche	$5400	$5000	$6000	$6900
Flat White: espresso largo con leche y poca espuma			$6000	
Capuccino			$6200	$6800
Capuccino italiano XL con crema chantilly				$7400
Moka: doble shot + leche + choco belga + cacao				$7800
Úrsula: latte espresso + dulce de leche cordobes + chantilly				$7600
Tadeo: latte espresso + caramelo + crema chantilly				$7400
SPECIAL LATTES: Vanilla | Caramel | Avellana				$6900
Submarino de chocolate belga			$4900	
Nesquik | Frío o Caliente			$4000	
Té - Inti Zen / Green Hills / Cachamay / Variedad			$4900	

◆ Opciones Leches Alternativas:
Deslactosada (sin cargo), Almendras + $800 ó Avena + $800

POSTRES

Flan Caramel untuoso de estilo francés		$12000
Crème Brûlée: crema quemada francesa; contraste de crema de yemas bien fría y suave, contra la crocancia del caramelo recién quemado.		$14600
Affogato Pio: helado sabayón + caramel + pistacchios + shot espresso		$13600
Fudge Brownie con Helado | nuez | nuez y ddl | mani y pasta de mani |		$14000
Tirami-sú PIO: nuestra versión del clásico italiano con licor importado		$13500
Mousse de Chocolate belga semiamargo		$12000
Gelato con salsa de frutos rojos patagónicos * el pastelero lo recomienda con un toque de zest de limas		$13000
Cremas heladas artesanales americana / dulce de leche / sabayón	1 bocha 2 bochas	$6000 $11000

TORTAS y PASTELES

CHEESECAKE: estilo Nueva York con frutos rojos o dulce de leche	$17000
THIAGO: chocotorta nivel DIOS bañada en choco semiamargo belga	$12000
DUO: sobre una base de cheesecake estilo NY, combinan 2 mousses (de chocolate amargo y dulce de leche), todo cubierto con Nutella	$18000
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	$18600
KEY LIME PIE: untuosa crema de lima y chantilly	$16000
VICENTE: húmedo de chocolate + pasta untuosa de pistacchio + chantilly + pistachos salados tostados + frambuesas	$18000
PARIS: masa quebrada + marquise tres chocos belgas y nutella + almedras tostadas + chantilly	$17000

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

DESAYUNOS, MERIENDAS y VITRINA

REGIONAL: tostadas + untables + exprimido + café/te	$22000
PILAR: tostadas + untables + bacon + huevos revueltos + exprimido + café/te	$25000
SOHO: tostón + guacamole + cherry confitado + huevos revueltos + exprimido + café/te	$27000
BAKERY: lingote coco / cookies / budin / brownie | + exprimido + café/te	$22600
AESTHETIC: huevos revueltos + 3 fetas cocido natural y queso + dip guacamole + nachos + exprimido + café/te	$26000
GRIEGO: yogur griego + home made granola + exprimido + café/te	$23000
VIKINGO: tostón + guacamole + salmón ahumado + huevo poché + punch de lima	$26000
Tostado de jamón, queso y tomate en pan de molde	$14000
Quesadilla NAPOLITANA artesanal: jamon + queso + tomate + salsa napo	$18000
Tostado Chipá artesanal con jamón + queso + tomate + pesto	$21000
Tostón con salmón ahumado + cream cheese + rucula + huevo organico	$24600
Scon de tres quesos y corazón de queso (demora 20 min) + meremelada & queso crema	$9900
EnglishMUFFIN: tostado de pan tipo brioche + mucho cheddar + huevo	$9900

Brownie con nuez ambar $9300

Brownie con nuez super dulce de leche $9900

Brownie COFLER BLOCK con maní y pasta de maní casera $9800

Cookies: nuez y chips de chocolate belga $4600 | avena, narana y uvas pasas $3900

Cookies Reloaded:
- untuoso de pistachio + lima + chocolate blanco $7900
- chips de chocolate + nutella + avellanas $7600

Budines: zanahoria y naranja / limón y amapolas $8000

Biscotti de frutos secos (almendras, avellanas, nueces y castañas) $8600

Lingote de COCO y Dulce de Leche $6000

IN OUR CHEFS pio WE TRUST

pio

RESTAURANTE
CAFÉ | DELI

11 7868 7868

@pio.deli

BOUTIQUE PIO TAKE AWAY

MEDIALUNAS | PAN | PASTAS

pio

HARINAS DE AUTOR

+ 54 11 31 088 989

@pio.harinasdeautor

| PASTAS ARTESANALES & ITALIANAS |
| PANES Y PASTELERÍA DE AUTOR |
| MEDIALUNAS 100% MANTECA |
| CAVA DE VINOS & CERVEZAS |
| CAFE FAMILIA CABRALES |
| CHOCOLATES EUROPEOS |

IN OUR BAKERS pio WE TRUST

IN OUR CHEFS pio WE TRUST