

The background image shows a restaurant interior. On the left, there is a large, vertical structure made of many thin, light-colored wooden beams, some of which are illuminated from below. In the center and right, there are wooden tables and chairs. A large, white, cursive text 'Menü' is overlaid on the upper part of the image. Below it, another large, white, cursive text 'Zeta' is overlaid. In the bottom center, there is a date 'ENERO 2021' and three circular icons for Facebook, Instagram, and Twitter. At the bottom center, there is a website URL 'www.pizzazeta.com'. In the bottom right corner, there are several diagonal lines.

Menü

Zeta

ENERO 2021



www.pizzazeta.com



Entradas

PAPAS RECARGADAS

Exquisitas papas rústicas en gajos, gratinadas con queso mozzarella, cheddar fundido y provolone.

\$ 399

PAPAS CON HUEVO

Crujientes papas rústicas, acompañadas de huevos a la chapa, bacón y verdeo fresco.

\$ 399

PAPAS CON CHEDDAR Y BACON

Papas pay cubiertas con cheddar fundido y bacón crocante.

\$ 399

ESPECIALES

BASTONCITOS DE POLLO CRUJIENTE

Pechuguitas marinadas en jengibre, apanadas en polenta y semillas, con ali oli casero.

\$ 390

RABAS

Aros de calamar a la andaluza con alioli casero.

\$ 710

LANGOSTINOS AL AJILLO

Cazuela de langostinos patagónicos salteados en aceite de oliva y ajo.

\$ 710

PROVOLETAS

CORDOOBESA

Queso provolone acompañado de chorizo criollo, salsita criolla y chimichurri.

\$ 370

SERRANA

Queso provolone acompañado de champignones y salsa criolla.

\$ 370

AGRIDULCE

Queso provolone acompañado de ciruelas pasa, nueces, miel y azúcar negra.

\$ 370



Les damos la Bienvenida

BAR DE TAPAS

TAPA TAPITA

- Tortilla española
- Buñuelos cítricos
 - Milanesitas
 - Quesitos
- Pollo marinado en jengibre

\$ 820

TAPÓN

- Tortilla española
- Buñuelos cítricos
- Pollo marinado en jengibre
 - Pescadito frito
 - Mini milanesas
- Quesitos marinados
 - Patatas bravas
- Rabas a la andaluza

\$ 1320

Menú INFANTIL

1

MILANESA

Milanesitas de carne con papas.

\$ 430

2

ÑOQUIS

Porción de noquis al pomodoro.

\$ 420

3

PIZZA

1/4 de pizza (mozzarella, napolitana o huevo).

\$ 390

RESTAURANTE



Burgers & SÁNDWICHES

LOMO SÚPER

Pan tipo pizza aderezado con mayonesa casera, bife de lomo o pollo, rodajas de tomate, lechuga, jamón, queso y huevo.

\$ 630



LOMO AMERICAN

Pan tipo pizza aderezado con mayonesa casera, bife de lomo o pollo, rodajas de tomate, lechuga, queso, bacón y huevo.

\$ 670

ZETA OUR

Sabrosa hamburguesa de carne de ternera en nuestro pan brioche, aderezado en salsa BBQ, rodajas de tomate, lechuga, queso cheddar, bacón crocante, huevo y cebollas fritas. Acompañada de papas rústicas.

\$ 540

ZETA BURGER

Hamburguesa de carne de ternera en nuestro pan brioche aderezado con mayonesa casera. Con rodajas de tomate, queso mozzarella, duxelle de hongos con bacón y cebolla caramelizada. Acompañada con papas rústicas.

\$ 540

BURGER VEGGIE

\$ 420

Original hamburguesa de arroz Yamaní en nuestro pan brioche. Con emulsión de rúcula, hojas de estación, rodajas de tomates y cebolla caramelizada. Acompañadas de papas fritas rústicas en gajos.

SANDWICH VEGETARIANO

\$ 420

Pan artesanal con Vegetales, cebolla caramelizada, champignones, queso mozzarella y salsa criolla

SANDWICH DE POLLO Y HONGOS GRATINADOS

\$ 480

Pan tipo pizza aderezado con mayonesa casera, sabroso bife de pollo a la plancha, gratinado con queso mozzarella y provolone. Duxelle de hongos, bacón y cebolla caramelizada. Acompañado de papas fritas.

SANDWICH DE ENTRAÑA

\$ 550

Entraña de ternera a la chapa en pan de pizza. Con salsa criolla, hojas crujientes de temporada y mayonesa artesanal aromatizada con ajos confitados.

NUESTRO

Pan

100%
CASERO!



Platos ESPECIALES

////// BROCHETTE DE POLLO //////////////

Pinchos de pollo, bacón, cebolla y pimientos, cocidos a la plancha. Acompañados con salsa BBQ y papas rústicas. \$ 550

PECHUGUITAS A LA CHAPA \$ 550

Pechuguitas de pollo a la chapa, acompañadas de vegetales asados y papas rústicas.

PECHUGUITAS AL VERDEO \$ 590

Pechuguitas a la plancha en salsa crema de verdeo. Acompañadas de papas rústicas.

////// MERLUZA CRISPY \$ 570

Merluza apanada en polenta, avena y semillas de sésamo. Acompañado de vegetales asados y papas rústicas.



ENTRAÑA CAMPERA \$ 780

Entraña de novillo acompañada de papas rústicas y salsa criolla.

Pastas

INCLUYEN
TUCO,
SALSA MIXTA O
SALSA CREMA

////// LASAGNA \$ 460

Tradicional pasta italiana rellena con bolognesa de la nona, jamón cocido y mozzarella, gratinada al horno.

ÑOQUIS \$ 430

De papa y sémola.

TALLARINES \$ 430

Caseros al puro huevo.

////// SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO \$ 460

Rellenos de jamón cocido y mozzarella.

• SALSAS ESPECIALES •

BOLOGNESA \$ 90

Ternera picada con zanahoria rehogada y tomates frescos.

CUATRO QUESOS \$ 90

Parmesano, mozzarella, dambo, queso azul y crema.

PARISIENNE \$ 90

A base de salsa crema, jamón, pollo y champiñones.

Ensaladas

AVE

Fresco colchón de mezcla de hojas verdes, pechuga de pollo deshebrada, olivas negras, cebolla desflemada, huevo, pimiento rojo, croutons y aderezo balsámico.

\$ 480

CÉSAR

Fresco colchón de hojas de lechuga, pechuga de pollo deshebrada, croutons, parmesano rallado, panceta crocante aderezado en nuestro aderezo César.

\$ 480

ENSALADA ZETA

\$ 480

Fresco colchón de hojas verdes, pollo crispy marinado, zanahoria rallada, cherry, tomates secos, quesos marinados y croutons.

ENSALADA FRESH

Colchón de hojas de rúcula, bastones de calabacín asados, gajos de palta, tomates cherry, tomates secos hidratados aderezada con salsa agria vinagreta de mostaza y miel.

\$ 460

MEDITERRÁNEA

Fresco colchón de hojas de lechuga con tomates cherry confitados, tiras de morrón, quesitos marinados, olivas negras, albahaca y dressing.

\$ 430

LANGOSTINOS

Fresco colchón de hojas de rúcula y lechuga, langostinos rebozados, tomates asados con finas hierbas, aros de cebolla morada, marinados en provenzal, con vinagreta de mostaza y miel.

\$ 510

Milanesas

INCLUYEN PAPAS

MILA A LA NAPOLITANA

Milanesa de ternera o suprema con salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y orégano.

\$ 610

MILA

Milanesa de ternera o suprema.

\$ 560

MILA RÚCULA

Milanesa de ternera o suprema, mozzarella, rúcula y parmesano.

\$ 600

MILA SERRANA

Milanesa de ternera o suprema, con mozzarella, salteado de hongos de las sierras, tomates cherry confitados y salsa criolla.

\$ 620





PIZZAS

PROVOLONE

Mozzarella, provolone, hebras de jamón cocido, morrones, olivas y orégano.

🌟 \$ 820 🌟 \$ 450

RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

Mozzarella, rúcula fresca, jamón crudo y provolone.

🌟 \$ 860 🌟 \$ 470

CORDOOOBESA

Mozzarella, típico chori cordobés con salsa criolla, chimi Hendrix y verdeo fresco.

🌟 \$ 820 🌟 \$ 450



RÚCULA Y PANCETA CONFITADA

Mozzarella, rúcula fresca, panceta confitada y provolone.

🌟 \$ 860 🌟 \$ 470

RÚCULA Y TOMATES SECOS

Mozzarella, rúcula, tomates secos hidratados y provolone.

🌟 \$ 840 🌟 \$ 460

CHEDDAR Y BACÓN

Mozzarella, olivas y bacón, bañada en cheddar.

🌟 \$ 880 🌟 \$ 480

TROPICAL

Mozzarella cubierta con jamón crudo, rodajas de ananá, olivas y salsa golf.

🌟 \$ 880 🌟 \$ 480

POLLO AL AJILLO

Mozzarella, salteado de ave al ajillo, perejil fresco, tomates cherry confitados.

🌟 \$ 810 🌟 \$ 440

ESPECIAL DE LA CASA

Mozzarella, hebras de jamón cocido, tomates frescos en rodaja, morrones, huevo duro, olivas y orégano.

🌟 \$ 770 🌟 \$ 420

Elegí!

NUESTRAS

33 VARIEDADES

te esperan!



PIZZAS

ESPINACA Y HUEVO A LA CHAPA

PRODUCTO DE TEMPORADA

Mozzarella, espinaca salteada con cebolla confitada, huevos a la chapa y chalitas de masa de pizza.

☼ \$ 840 ☼ \$ 460

MOZZARELLA

Mozzarella, olivas y orégano.

☼ \$ 620 ☼ \$ 340

CHAMPIGNONES

Mozzarella, champiñones frescos laminados, morrones, provenzal, crema de leche fresca y olivas negras.

☼ 860 ☼ \$ 470

VERDEO Y PANCETA

Mozzarella, verdeo, cebolla caramelizada en juliana, panceta confitada, olivas y orégano.

☼ \$ 820 ☼ \$ 450

4 QUESOS, AZÚCAR NEGRA Y MIEL

Mozzarella, queso azul, dambo, parmesano y azúcar negra con un toque de miel.

☼ \$ 820 ☼ \$ 450

AZÚCAR NEGRA Y ANANÁ

Mozzarella cubierta con jamón crudo, rodajas de ananá y azúcar negra.

☼ \$ 880 ☼ \$ 480

NAPOLITANA ESPECIAL

Mozzarella, hebras de jamón cocido, tomates frescos en rodaja, olivas y orégano.

☼ \$ 750 ☼ \$ 410

AMERICANA

Mozzarella, pollo asado, cebolla frita y panceta, bañada con hilos de BBQ.

☼ \$ 870 ☼ \$ 480

NAPOLITANA CON ALBAHACA

Mozzarella, olivas, y rodajas de tomates frescos con albahaca.

☼ \$ 770 ☼ \$ 420

CALABRESA

Mozzarella, cantimpalo, olivas y morrones.

☼ \$ 810 ☼ \$ 440

LANGOSTINOS AL AJILLO Y RÚCULA

Mozzarella, langostinos patagónicos frescos, salsa criolla, hojas de rúcula fresca.

☼ \$ 910 ☼ \$ 500

MUZZA & ANCHOAS

Mozzarella, anchoas, morrones y aceitunas verde^S.

☼ \$ 770 ☼ \$ 420



ESPECIAL MORRONES

Mozzarella, jamón cocido, morrones, olivas y orégano.

🌿 \$ 750 🌿 \$ 410

ROQUEFORT

Mozzarella, queso azul y olivas.

🌿 \$ 770 🌿 \$ 420

ESPÁRRAGOS

Mozzarella, hebras de jamón cocido, espárragos gratinados con queso parmesano, olivas y morrones.

🌿 \$ 870 🌿 \$ 480

FUGAZZETA

Mozzarella, cebollas en juliana caramelizadas, orégano y aceite de oliva.

🌿 \$ 690 🌿 \$ 380

CAPRESSE

Mozzarella, concassé de tomates frescos, aceite de albahaca y olivas negras.

🌿 \$ 750 🌿 \$ 410



VEGETALES

Mozzarella, cebolla caramelizada, tomates cherry confitados, brócoli, morrones asados, berenjenas tomates secos hidratados, parmesano..

🌿 \$ 770 🌿 \$ 420

CUATRO QUESOS

Mozzarella, parmesano, queso azul, dambo en fetas y olivas.

🌿 \$ 770 🌿 \$ 420



AGRIDULCE

Mozzarella, bacón, ciruelas, nueces partidas con azúcar negra quemada.

🌿 \$ 880 🌿 \$ 480

PIZZA A CABALLO CON PAPAS FRITAS

Mozzarella, jamón cocido, papas y huevos a la chapa

🌿 \$ 820 🌿 \$ 450



SERRANA

Mozzarella, salteado de hongos de las sierras, tomates cherry confitados y salsa criolla.

🌿 \$ 820 🌿 \$ 450

PALMITOS

Mozzarella, palmitos, hebras de jamón cocido, morrones, huevos duros, olivas y salsa golf.

🌿 \$ 880 🌿 \$ 480



BEBIDAS *sin alcohol*

GASEOSAS 350cc	\$ 140
AGUA SABORIZADA	\$ 140
AGUA MINERAL	\$ 140

LIMONADAS



JENGIBRE
Jugo de limón, almíbar de jengibre y menta.

| 1L | \$ 310

ALBAHACA
Jugo de limón, albahaca y romero.

| 1L | \$ 310

NATURALES

JUGO DE NARANJA EXPRIMIDO 350cc \$250

LICUADOS DE FRUTA 350cc \$260

Frutas de estación, con agua o leche y hielo.



Cervezas

CHOPP



• QUILMES CLÁSICA •

PINTA 500cc \$ 260 **MEDIA PINTA** \$ 180



• PATAGONIA •

PINTA 500cc \$ 320 **MEDIA PINTA** \$ 260

• STELLA ARTOIS •

LAGER 330 cc \$ 260 1L \$ 460
Premium belga, aroma a lúpulo y fino amargor.

NOIRE 330 cc \$ 260 1L \$ 460
Negra, fino amargor y notas dulces.

• PATAGONIA •

WEISSE 740ml \$ 500

BOHEMIAN PILSENER 740ml \$ 500

AMBER LAGER 740ml \$ 500

KÜNE 710ml \$ 500

24.7 710ml \$ 500

PORTER 710ml \$ 500

• ANDES ORIGEN •

RUBIA 340 cc \$ 280 1L \$ 410

Sabor a malta, leve aroma a lúpulo y cereal, refrescante.

NEGRA 340 cc \$ 280 1L \$ 410

Aroma y sabor a tostado, leve dulzor, cuerpo intenso y robusto en boca, amargo medio.

ROJA 340 cc \$ 280 1L \$ 410

Amargo medio. Cuerpo intenso. Sabor y aroma caramelo.

Weisse De trigo, liviana y refrescante, de bajo amargor y notas cítricas.

Bohemian Pilsener Color dorado característico, aroma maltoso y un interesante amargor.

Amber LAGER Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y 4 maltas que le dan un deleite especial.

Pale Ale Pale Ale con perfil lupulado, color bronce brillante y leve amargor.

IPA Session IPA de intenso aroma a lúpulo y suave amargor.

PORTER Sabor intenso en Cerveza Negra.





Dulces y
Deliciosos

POSTRES

ENSALADA DE FRUTAS

Mix de frutas frescas de estación.

\$ 230

FRUTILLAS CON CREMA

Clásicas frutillas con crema batida.

\$ 250

FLAN CASERO

Exquisito flan casero con adicionales de crema o dulce de leche.

\$ 230

COPA HELADA

Copa de 2 bochas de helado con salsa.

\$ 230

TIRAMISÚ

Clásico postre italiano con queso mascarpone casero y cacao amargo.

\$ 250

MOUSSE DE
Chocolate

SOBRE CREMA DE NARANJAS

\$ 250

Suave mousse de chocolate sobre refrescante cremoso de naranja.

Oreo
Cream

\$ 260

Oreos originales picadas con dulce de leche, crema batida helado de vainilla y crocantes

BROWNIE DE CHOCOLATE

\$ 260

Tibio cuadrado de brownie con bocha de helado a elección, crocante de maní y salsa.

CHEESECAKE

Sostenido de queso, aromatizado con cítricos sobre masa quebrada, bañada con salsa de frutos rojos.

\$ 250

CHOCOTORTA

Chocolinosa y chocolatosa, rellena de nuestra receta secreta con dulce de leche y queso crema.

\$ 250

CAFÉ

EXPRESSO

\$ 110

EXPRESSO EN JARRITO

\$ 120

CHANDON

LATITUD 33 Cabernet Sauv.	\$ 540
LATITUD 33 Malbec	\$ 540
LATITUD 33 Chardonnay	\$ 540
CASTEL Blanco	\$ 340
VALMONT Tinto	\$ 410
VALMONT Tinto 3/8	\$ 230

TERRAZAS DE LOS ANDES

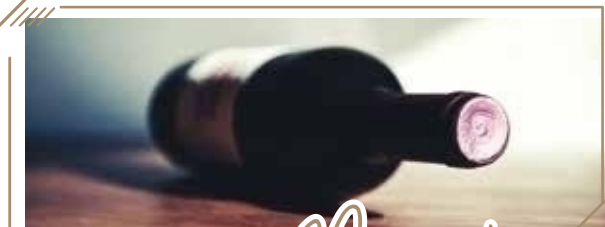
TERRAZAS RESERVA Malbec	\$ 1150
ALTOS DEL PLATA Cabernet Sauv.	\$ 650
ALTOS DEL PLATA Malbec	\$ 650
ALTOS DEL PLATA Malbec 3/8	\$ 400

FAMILIA ZUCCARDI

ALAMBRADO Malbec	\$ 790
TINTILLO Tinto	\$ 630
SANTA JULIA Chenin Dulce	\$ 480
SANTA JULIA Malbec	\$ 430
SANTA JULIA Cabernet Sauv.	\$ 430
SANTA JULIA Malbec 3/8	\$ 330
SANTA JULIA Chardonnay 3/8	\$ 330

BODEGA ARGENTO

CUESTA DEL MAD. ROBLE Malbec	\$ 320
CUESTA DEL MAD. ROBLE Cabernet	\$ 320
FRIDA Malbec	\$ 370
FRIDA Cabernet Sauv.	\$ 370
FRIDA Suav. Blanc	\$ 370



VINOS

Nuestra cava

LOS HAROLDOS

ESTATE Malbec	\$ 580
ESTATE Cabernet Sauv.	\$ 580
ESTATE Chardonnay	\$ 580
CHACABUCO Malbec	\$ 390
CHACABUCO Cabernet Sauv.	\$ 390
CHACABUCO Chenin Dulce	\$ 390

FINCA FLICHMAN

CABALLERO DE LA CEPA Malbec	\$ 580
MISTERIO Malbec	\$ 340
MISTERIO Dulce Natural	\$ 340
FLICHMAN ROBLE Malbec	\$ 290
FLICHMAN ROBLE Cabernet Sauv.	\$ 290

SALENTEIN

SALENTEIN RESERVA Malbec	\$ 1050
PORTILLO Cabernet Sauv.	\$ 440
PORTILLO Malbec	\$ 440
PORTILLO Sauvignon Blanc	\$ 440
PORTILLO Malbec 3/8	\$ 290
SIGNOS Malbec	\$ 370

ESPUMANTES

SALENTEIN Brut Nature	\$ 840
SALENTEIN Extra Brut	\$ 790

BARON B Extra Brut	\$ 1780
CHANDON Extra Brut	\$ 1000
CHANDON Extra Brut 187cc	\$ 300
CHANDON Aperitif	\$ 1000

BODEGAS
CHANDON

CORDOBA
DRINKS®
UN MUNDO DE BEBIDAS

TERRAZAS
de los Andes

BODEGA
ARGENTO

LOS HAROLDOS
BODEGA & VIÑEDOS

— FINCA —
FLICHMAN
EST. 1910

BODEGA
Cuesta del Madero
MENDOZA - ARGENTINA

BODEGA
SANTA JULIA

SALENTEIN
VALLE DE UCO

TRAGOS

Coctails



CUBA LIBRE

Bacardi dorado, limón, coca cola.

\$ 350

DAIQUIRI DE FRUTILLA, DURAZNO O ANANÁ

Bacardi, azúcar, jugo de limón y frutilla, durazno o maracuyá.

\$ 350

FERNET CON COCA

Fernet Branca con gaseosa Coca-Cola.

\$ 350

CAIPIRIÑA

Cachaca, limón en fruta (opcional maracuyá) y azúcar.

\$ 350

CLASSIC GIN & TONIC

Gin, agua tónica y limón.

\$ 350

GIN & TONIC CON PEPINO

Gin Sapphire Bombay, pepino, tónica y jugo de limón exprimido.

\$ 350

MOJITO

Bacardi, limón o maracuyá, azúcar, soda y menta fresca.

\$ 350

MOJITO MALIBÚ

Malibú, limón, azúcar, soda y menta fresca.

\$ 350

Malibu

CON NARANJA

Kivi macerado, azúcar, Malibú, jugo de naranja.

\$ 350

DULCE DE LECHE CREAM

Tía María Cream, vodka, helado de dulce de leche, salsa de chocolate y chocolate rallado.

\$ 400

ZETA Cream

Tía Maria Cream, Bacardi, helado de americana, galleta oreo, salsa de chocolate.

\$ 400

• VERMÚS & BITTER •

CAMPARI CON NARANJA

Campari y jugo de naranja.

\$ 350

CAMPARI CON TÓNICA

Campari, almibar de jengibre y agua tónica.

\$ 350

GANCIA BATIDO

Gancia, jugo de limón y azúcar.

\$ 350

CINZANO APPLE

Cinzano Bianco, manzana, albahaca y jengibre.

\$ 350

CINZANO AMERICANO

Cinzano Rosso, Campari, pomelo y soda.

\$ 350

APEROL SPRITZ

Vino blanco, Aperol, soda y naranja.

\$ 350

ZETA CYNAR

Limón, menta, Cynar y soda.

\$ 350

CAMPARI

CYNAR

CINZANO

BACARDÍ

APEROL
1919

CORDOBA
DRINKS
UN MUNDO DE BEBIDAS