



GENTILE



Restaurante



Parrilla & Pastas





GENTILE

 *Restaurante* 
Parrilla & Pastas

Después de muchos años me di cuenta lo importante que es la tradición y como nos marca el legado familiar.

abuelos lo más importante era encontrar ese momento
eunir a toda la familia y la excusa perfecta siempre fue la

momento de cocinar había discrepancias, ya que algunos
querían pasta a la italiana, y otros parrilla a la uruguaya.

tiempo se encontró una solución para alegrarlos a todos:
ARNES Y PASTAS generando una fusión increíble de dos
los sabores de mi familia ahora los comparto contigo y
espero te sientas como en casa.

Alejandro Gentile Flachs

  gentilerestaurante



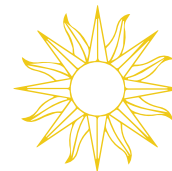

RON
EST. 1890

TRAPICHE
ARGENTINA

GÜITIG

ENTRADAS Y PIQUEOS

APPETIZER



CHORIZO O MORCILLA: unidad 100% cerdo \$ 2,95
SAUSAGE OR BLOOD SAUSAGE: unity 100% Pork

CHISTORRA: 100% cerdo, especias \$ 8,00
CHISTORRA: circular sausage 100% pork with spices

CHISTORRA PROVOLETA: queso y orégano \$ 11,00
CHISTORRA PROVOLETTA: with provolone cheese

MOLLEJAS AL LIMÓN: achuras y zumo de limón \$ 9,00
SWEET BREADS COOKED WITH LEMON

PIQUEO GENTILE: 125gr res, 125gr cerdo, 125gr pollo, papas \$ 16,50
 rústicas y pan

GENTILE'S APPETIZER: meat, pork, chicken, whit home made
 french fries and baguette bread

PROVOLONE FUGAZZETTA: cebolla, orégano y pan \$ 10,50
PROVOLONE CHEESE FUGAZZETTA: cheese, onions,
 oregano and baguette bread

PROVOLONE MARGARITA: pomodoro, albahaca, \$ 10,90
 orégano y pan

PROVOLONE CHEESE MARGARITA: cheese, tomato
 sauce, basil, oregano and baguette bread

BERENJENA A LA PARMESANA: pomodoro, \$ 6,50
 champiñón y parmesano

EGGPLANT PARMIGIANA: tomato sausage, mushroom,
 parmesan

RISOTTO DE VEGETALES: arroz arborio italiano, zanahoria, \$ 8,50
 berenjena, zuquini

VEGGIE RISOTTO: Italian arborio rice, carrot, eggplant,
 zucchini



ENSALADA GENTILE: lechuga, cherry, aceitunas negras, \$ 6,50
 mozzarella y vinagreta

GENTILE'S SALAD: lettuce, cherry tomatoes, black olives,
 muzzarella and vinaigrette

PIMIENTO RELLENO CHAMPIÑÓN: macerados en \$ 7,90
 vino, queso y aceitunas verdes

STUFFED PEPPER: mushrooms macerated in wine, cheese
 and green olives

PANERA - BREAD BASKET \$ 2,40

PANERA DE AJO - GARLIC BREAD BASKET \$ 2,60

HUEVO FRITO - FRIED EGG \$ 1,00



Tiempo promedio de preparación de nuestros platos

*Precios Impuestos Incluidos



PARRILLA

GRILL

1/2 PARRILLA PREMIUM FUSIÓN - 2 PERSONAS 700GR

\$ 29,00

Ojo de bife, maminia, bondiola, pollo, chorizo, morcilla.

Incluye una guarnición a elección

MIXED GRILL X 2:

Bone in ribeye, maminia, pork loin, chicken, sausage, blood sausage

INCLUDES ONE SIDES DISHES OF YOUR CHOICE

PARRILLA PREMIUM FUSIÓN - 4 PERSONAS 1400GR

\$ 54,00

Ribeye, ojo de bife, maminia, bondiola, pollo, chorizo, morcilla

incluye 2 guarniciones a elección

MIXED GRILL X 4:

Ribeye, maminia, pork loin, chicken, sausage, blood sausage

INCLUDES TWO SIDES DISHES OF YOUR CHOICE

CORTES

MEATS

MATAMBRE DE CERDO AL CHIMICHURRI 300GR

\$ 17,00

PORK FLANK TO CHIMICHURRI SAUCE

MATAMBRE DE CERDO AGRIDULCE: miel y

\$ 18,50

chimichurry

PORK FLANK WITH HONEY AND CHIMICHURRY

SAUCE

MATAMBRITO DE CERDO A LA PIZZA: mozzarella y

\$ 15.00

tomodoro

THINY PORK FLANK WITH TOMATO SAUCE AND

MUZARRELLA

PORTER HOUSE 500/600GR (30 dias a cero grado)

\$ 45.00

PORTER HOUSE: prime dry aged beef - dry-aged up to 30 days

at zero degrees

*No Cobramos Servicio



Tiempo promedio de preparación de nuestros platos

CHUCK STEAK 1000GR (30 días a cero grados)	\$ 51,00	
CHUCK STEAK: prime dry aged beef - dry-aged up to 30 days at zero degrees		
COSTILLA REDONDA MADURADA (30 días a cero grados)	\$ 26,00	
PRIME BONE IN RIBEYE STEAK: prime dry aged beef up to 30 days		
PAMPLONA DE CERDO: matambrito, champiñón, pimienta y mozzarella aderezado con honey mustard	\$ 16,00	
STUFFED PORK PAMPLONA: thiny pork flank, mushrooms, pepper and muzarella with honey mustard		
PAMPLONA DE POLLO: pechuga, tocino, parmesano y albahaca	\$ 16,00	
STUFFED CHICKEN PAMPLONA: chicken breast, bacon, parmesan		
COSTILLA BBQ: costillar de cerdo macerada en barbecue y cortado al estilo uruguayo, pura carne - 8 horas de cocción	\$ 17,50	
COSTILLA BBQ: pork ribs barbecue macerated, cut uruguayan stile, full meat, cooked for 8 hours		
	<u>300 GR.</u>	<u>350 GR.</u>
RIBEYE MADURADO	\$ 14,50	\$ 16,50
BONE IN RIBEYE STEAK AGED		
	<u>200 GR.</u>	<u>300 GR.</u>
OJO DE BIFE MADURADO	\$ 20,00	\$ 25,50
RIB-EYE STEAK AGED		
POLLO A LA PLANCHA: pechuga y orégano	\$ 11,00	\$ 14,00
FLAT GRILLED CHICKEN: oregano and olive oil		
POLLO NAPOLITANO: pechuga, jamón, mozzarella y pomodoro	\$ 14,00	\$ 17,00
NAPOLITANO CHICKEN: chicken breast, ham, muzzarella, and tomato sauce		
SALMÓN A LA PARRILLA	\$ 18,00	\$ 25,00
GRILLED SALMON		
COLITA DE CUADRIL URUGUAYA	\$ 23,00	\$ 30,00
URUGUAYAN BEEF TRI-TIP		
PICAÑA URUGUAYA	\$ 25,00	\$ 36,00
URUGUAYAN PICANHA		
OJO DE BIFE URUGUAYO	\$ 24,00	\$ 35,00
URUGUAYAN RIBEYE		

*Precios Impuestos Incluidos

*TODOS LOS CORTES INCLUYEN UNA GUARNICIÓN
INCLUDED ONE SIDES





GUARNICIONES

SIDES

PAPA FRITA BASTÓN: papa natural rústica casera HOME MADE FRENCH FRIES	\$ 4,00
PAPAS EN SALSA DE QUESO: cocida a la parrilla con salsa casera. GRILLED POTATOES IN CHEESE SAUCE	\$ 5,00
ENSALADA CLÁSICA: lechuga crespa, tomate, zanahoria y huevo duro. CLASSIC SALAD: curly lettuce, tomato, carrot and hard boiled egg	\$ 4,80
VEGETALES SALTEADOS: pimientos de los tres colores, cebolla perla y zuquini GRILLED VEGGIES: red, green and y yellow peppers, pearl onion and zucchini	\$ 4,80
SPAGUETTI PESTO: pasta de sémola con albahaca, nueces y parmesano, aceite de oliva, especias SPAGHETTI PESTO: semolina pasta with basil, walnuts, parmesan, olive oil, spices	\$ 5,50
RAVIOLÓN CARUSO: ricota y parmesano, crema de leche, jamón, champiñón y curry RAVIOLON CARUSO: ricotta and parmesan, cream, ham, mushrooms and curry	\$ 6,50
FETUCCINI POMODORO: pasta larga con nuestra salsa 100% tomate FETTUCCINI POMODORO: long pasta with our 100% tomato sauce	\$ 5,50
MORO CREMOSO: arroz, lentejas, queso, cebolla, pimientos, achiote CREAMY MORO: rice, lentils, cheese, onions, peppers, achiote	\$ 4,50

*TODAS LAS GUARNICIONES PUEDEN SER ELEGIDAS CON TUS PARRILLAS O CON TUS CORTES.

*No Cobramos Servicio



PASTAS - RISOTTOS + FUSIÓN

	<u>PLATO</u>	<u>+FUSIÓN</u>
RAVIOLÓN BOLOGNESA + RES: rellenos de ricotta y parmesano más 120 gr de res EXTRA BEEF BOLOGNESE RAVIOLI: filled with ricotta and parmesan, extra meat	\$ 11,90	\$ 17,90
RAVIOLÓN POMODORO + CERDO: ricota y parmesano, tomate, más 120 gr de cerdo RAVIOLI POMODORO: ricotta and parmesan, tomato sauce, extra pork	\$ 11,90	\$ 17,90
SORRENTINOS A LA CARUSO + POLLO: rellenos de pollo más 120 gr de pollo SORRENTINOS CARUSO: stuffed with chicken, extra chicken	\$ 11,90	\$ 16,90
FETUCCINI ARRABIATA + RES: pomodoro, tomate cherry, jalapeño más 120 gr de res EXTRA BEEF FETTUCCINI ARRABIATA: tomato sauce, cherry tomatoes, jalapeño and beef	\$ 9,90	\$ 15,90
FETUCCINI CARBONARA + CERDO: tocino, huevo, crema más 120 gr de cerdo EXTRA PORK FETTUCCINI CARBONARA: creamy sauce with bacon, eggs and pork	\$ 9,90	\$ 15,90
SPAGUETTI 4 QUESOS + POLLO: selección de quesos con crema más 120 gr de pollo SPAGHETTI 4 CHEESES: selection of cheeses with cream, extra chicken	\$ 9,90	\$ 14,90
SPAGUETTI PESTO + CAMARÓN: albahaca, oliva, especias más 120 gr de camarones SPAGHETTI PESTO: basil, olive oil, walnuts, parmesan, spices, extra shrimp	\$ 9,90	\$ 15,90
RISOTTO DE VEGETALES + POLLO: arroz arborio, zanahoria, berenjena, zuquini más 120gr de pollo VEGGIES RISOTTO: arborio rice, carrot, eggplant, zucchini, extra meaty	\$ 16,00	\$ 21,00
RISOTTO 4 QUESOS + CAMARÓN: arroz arborio con selección de quesos más 120 gr de camarones 4 CHEESES RISOTTO: arborio rice with a selection of cheeses, extra shrimp	\$ 16,00	\$ 22,00
RISOTTO AL CHAMPIÑÓN + RES: arroz arborio, champiñones de pino macerados en vino blanco más 120 gr de res MUSHROOM RISOTTO: arborio rice, mushrooms marinated in white wine, extra meaty	\$ 16,00	\$ 22,00



PLATO

CANELONES RELLENOS DE CAMARON: salsa de ajillo, bechamel, pomodoro, filloas

\$ 13,90

SHRIMP CREPES: garlic sauce, bechamel sauce, tomato sauce, crepes

LASAGNA DE CARNE: bolognesa, queso, bechamel, pomodoro

\$ 14,50

MEAT LASAGNA: bolognese, cheese, bechamel, pomodoro

RISOTTO FRUTTI DI MARE: arroz arborio con selección de mariscos, pomodoro y especias

\$ 19,90

FRUTTI DI MARE RISOTTO: arborio rice with a selection of seafood, tomato sauce and spices, frutti de mare

SORRENTINOS DE SALMÓN EN SALSA ROSADA

\$ 16,00

SALMÓN SORRENTINOS WITH PINK SAUCE

SÁNDUCHES

SANDWICH

CHORIPAN: chorizo al pan, lechuga, tomate, mayonesa

\$ 8,00

CHORIPAN: Chorizo (Uruguayan Sausage) Sandwich with lettuce, tomato, mayo

CHIVITO URUGUAYO RES: lomo fino, jamón, queso, tocino, lechuga, tomate, mayonesa, pan

\$ 12,00

URUGUAYAN STEAK SANDWHICH: thin slice sirloin, ham, bacon, cheese, lettuce, tomato, mayo

SANDUCHE DE POLLO: pollo, jamón, queso, lechuga, tomate, honey mustard, pan

\$ 10,00

CHICKEN SANDWICH: chicken, ham, cheese, lettuce, tomato, honey mustard and french fries homemade

SANDUCHE DE MILANESA: milanesa de res, lechuga, tomate, huevo duro, mayonesa y papas fritas bastón, pan

\$ 12,00

BREADED STEAK SANDWICH: breaded beef, lettuce, tomato, hard-boiled egg, mayo and french fries

HAMBURGUESA GENTILE: res madurada y cerdo, lechuga, tomate, cebolla, queso, mayonesa, pan

\$ 10,00

GENTILE'S BURGER: Aged meat beef and pork, lettuce, tomato, pearl onion, cheese, mayo and bread

*TODOS LOS SANDUCHES INCLUYEN PAPAS FRITAS BASTÓN
ALL SANDWICHS INCLUDED HOME MADE FRENCH FRIES

*No Cobramos Servicio



POSTRES

DESSERT



TIRAMISU ITALIANO: biscotelas maceradas en café con queso crema exclusivo y Amaretto.

\$ 4,80

ITALIAN TIRAMISU: cookies soaked in coffee with exclusive cream cheese and Amaretto

CHAJA URUGUAYO: crema de leche, duraznos, suspiros, dulce de leche, galleta.

\$ 4,80

CHAJA URUGAYO: cream, peaches, merengues, dulce de leche, cookie

COPA MELBA URUGUAYA: coctel de frutas en almíbar, frutilla, helado, plantillas y chocolate líquido

\$ 5,00

URUGUAYAN MELBA CUP: fruit cocktail in syrup, strawberry, ice cream, cookies and chocolate syrup

FRUTILLAS EN LICOR CON CREMA: frutillas maceradas en amaretto con helado de crema SOLO +18

\$ 5,50

STRAWBERRIES IN LIQUOR WITH CREAM: strawberries marinated in Amaretto with vanilla ice cream ONLY +18

BOCCA DOLCE: durazno en almibar, helado de crema, nueces picadas, salsa de frutilla

\$ 6,00

BOCCA DOLCE: peach in syrup, cream ice cream, chopped nuts, strawberry sauce



SHOT TIRAMISU: biscotellas maceradas en café, queso crema, crema de leche y Amaretto

\$ 1,50

SHOT TIRAMISU: biscuits soaked in coffee, cream cheese, cream and Amaretto

SANGRÍA



SANGRÍA COPA/GLASS MERLOT

\$ 6,00

SANGRÍA COPA/GLASS SAUVIGNON BLANC

\$ 6,00

SANGRÍA MERLOT JARRA/JUG 1 LT

\$ 23,00

MEDIO Y MEDIO GENTILE COPA/GLASS

URUGUAYAN SPARKLIN MEDIO Y MEDIO: Sauvignon Blanc and Seven up

\$ 6,00

***100 % VINO Y 100 % PULPA NATURAL DE FRUTAS
100% WINE AND 100% NATURAL FRUIT PULP**

*Precios Impuestos Incluidos





BEBIDAS

DRINKS

AGUA PURE WATER	\$ 1,50
GÜITIG - MINERAL WATER	\$ 2,00
AGUA TONICA - TONIC WATER	\$ 4,00
COLAS: Cola / 7 up / Tropical	\$ 2,30
TE HELADO - ICED TEA	\$ 2,60
HEINEKEN 330 ML - BEER	\$ 3,75
HEINEKEN DRAFT 250 ML - BEER	\$ 3,75
AMSTEL 330 ML - BEER	\$ 3,75
CHELADA	\$ 0,70
MICHELADA	\$ 1,00
LIMONADA IMPERIAL - LEMONADE WITH MINERAL WATER	\$ 3,10
JUGOS VASO: limón, naranja, maracuya, mora	\$ 2,90
GLASS OF JUICE: lemon, orange, passion fruit, blackberry	
JUGOS LITRO: limón, naranja, maracuya, mora	\$ 10,00
JUICE JUG: lemon, orange, passion fruit, blackberry	

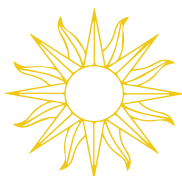
CAFÉ Y BAJATIVOS

COFFEE & LIQUEUR

ESPRESSO	\$ 1,85
AMERICANO	\$ 2,05
CAFÉ CON LICOR - COFFEE WITH LIQUOR	\$ 3,50
CAPUCCINO	\$ 2,36
CAPUCCINO: avellana, caramelo y vainilla (hazelnut, caramel and vanilla)	\$ 3,10
SUBMARINO: leche con un trozo de chocolate	\$ 3,00
SUBMARINE: milk with a piece of chocolate	
AGUA AROMATICA - TE	\$ 1,85
LEMONCELO BOTTEGA	\$ 8,00
LUXARDO AMARETTO	\$ 8,00

*No Cobramos Servicio





COCTELES Y ESPIRITUOSOS

MARGARITA Barbieri	\$ 8,00
PALOMA Martell	\$ 8,00
NEGRONI Bambino	\$ 10,50
GIN Tonic	\$ 10,50
CHIVAS 12 AÑOS	
CHIVAS EXTRA	
BALLANTINES	
JOHNNY ROJO	
RON HAVANA AÑEJO 3 AÑOS	
RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	
RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	
RON FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	
TEQUILA KARNAL PLATA	
TEQUILA MONTE AZUL	
VODKA ABSOLUT NEUTRO	
GIN BEEFEATER	
DESCORCHE DE WHISKY	
DESCORCHE DE BEBIDA BLANCA	

COCKTAILS & SPIRITS

MOJITO Zarpado	\$ 8,00
PADRINO Celentano	\$ 8,00
MOSCOW Mule	\$ 8,00
ESPRESSO Martini	\$ 10,50
	\$ 13,00
	\$ 16,00
	\$ 7,00
	\$ 7,50
	\$ 7,50
	\$ 6,00
	\$ 9,00
	\$ 11,00
	\$ 17,00
	\$ 7,00
	\$ 9,80
	\$ 9,00
	\$ 8,00
	\$ 50,00
	\$ 40,00

VINOS Y ESPUMANTES

TRAPICHE MALBEC - Argentina - Wine
TRAPICHE MERLOT - Argentina - Wine
TRAPICHE CABERNET - Argentina - Wine
FRONTERA CARMENERE - Chile - Wine
FRONTERA CHARDONNAY - Chile - Wine
CALVET ROSE - Francia - Wine
MOI PRIMITIVO DI PUGLIA - Italia - Wine
TANTEHUE MERLOT - Chile - Wine
TRAPICHE RESERVA MALBEC - Chile - Wine
ESPUMANTE HENKELL BLANC DE BLANCS - SPARKLIN
ESPUMANTE TINTO LAMBRUSCO - Italia - Sparklin
ESPUMANTE PROVETTO - Italia- Sparklin
DESCORCHE DE VINO O ESPUMANTE - WINES OR
SPARKLIN CORK FEE

WINES & SPARKLING

COPA	BOTELLA
\$ 6,00	\$ 25,00
\$ 6,00	\$ 25,00
\$ 6,00	\$ 25,00
\$ 6,00	\$ 25,00
\$ 6,00	\$ 25,00
	\$ 40,00
	\$ 29,00
	\$ 23,00
	\$ 45,00
	\$ 48,00
	\$ 40,00
	\$ 30,00
	\$ 10,00

*Precios Impuestos Incluidos



THE GALLERIES

C.C. The Galleries - Guayaquil
Hotel Tryp by Wyndham
Local 109 Primer piso
Junto a Mall del Sol



Plaza 33 - Cuenca
Paseo 3 de Noviembre
entre Los Pinos y Cipreses
Local 1
Sector Puertas del Sol

 098 408 1000

