



CALAF

MELIA RECOLETA PLAZA
Posadas 1557 - Recoleta
Buenos Aires



PANADERÍA ARTESANAL

Elaboramos nuestro pan de manera 100% artesanal, con masa madre y sin químicos, garantizando un sabor auténtico y una textura inigualable.

Usted podrá armar la panera de su mesa eligiendo una de las siguientes variedades, la cual se sirve con aceite de oliva y manteca especiada.

- Pan de campo – Corteza crujiente y miga suave.
- Pan de calabaza y cúrcuma – Ligera, dorada, con el perfecto equilibrio entre aireado e intenso.
- Pan de nuez – Miga alveolada y textura ligera, ideal para acompañar con aceites y salsas.
- Pan de remolachas y pasas de uva – Nutritivo, lleno de sabor y con una mezcla de semillas tostadas.

Todos nuestros panes son horneados a diario y servidos frescos.





ENTRADAS

- Zanahorias al rescoldo, cremoso, chips y quesón azul. \$ 33.400.-  
- Tostón en pan de nuez, tomates confitados, jamón ibérico y olivas maceradas. \$ 31.500.-
- Terrina de salmón, emulsión de remolachas, rabanito encurtido y micro ensalada. \$ 29.900.- 
 - Burrata sobre pan de pizza, mortadela con pistachos, mermelada de tomates y garrafiada. \$ 32.500.-
 - Tiradito de pesca blanca, gajos de limón y encurtidos de cebollas. \$ 30.000.- 
 - Sopa de cebolla. \$ 22.500.- 
- Brocheta de langostinos y pulpo a las brasas, sobre focaccia y alioli de pimentón. \$ 36.300.-

ENSALADAS

- Ensalada de la huerta. \$ 28.500.- 
- Ensalada caesar a la mesa. \$ 32.500.-

PLATOS

- Lomo Wellington, acompañado de papines, brócolis y salsa oscura
(servido en la mesa por el chef). \$ 64.600.-
- Pasta in formaggio (clásico caccio e pepe en auténtico pecorino romano, alla rueda). \$ 47.500.-  
- Roll de langostinos relleno de pesca blanca y espinaca, coliflor en dos cocciones y salsa bisque. \$ 48.500.- 
- Rack de ojo de bife a las brasas, acompañado de papas dauphine y salsa bearnesa (750 gr). \$ 130.000.-
 - Lomo al champiñón y gratín de papas. \$ 49.000.- 
 - Pesca blanca, costra de hierbas y frutos secos, sobre cremoso de pochoclo, crema de maíz y vegetales. \$ 44.600.- 
- Conchiglioni rellenos de salmón, gratinados en crema de espinaca y champiñones. \$ 43.000.-



A LAS BRASAS

- Entraña (350 grs) \$ 43.500.-
- Ojo de bife (450 grs) \$ 52.500.-
- Lomo (300 grs) \$ 39.900.-
- Suprema de ave \$ 29.900.-
 - Mollejas \$ 39.500.-
- Provoleta de cabra \$ 24.900.-
- Salmón (250 grs) \$ 38.500.-
- Pesca blanca \$ 26.900.-
 - Pulpo \$ 28.000.-
- Langostinos \$ 26.500.-

GUARNICIONES

- Puré de papas. \$ 8.000.-
- Papas fritas. \$ 8.500.-
 - Vegetales. \$ 9.500.-
- Tomates de estación \$ 8.500.-

PASTAS

- Spaghettis. \$ 18.500.-
- Penne rigate. \$ 16.900.-

SALSAS

- Crema. \$ 10.600.-
- Pomodoro. \$ 9.900.-
 - Pesto. \$ 9.500.-



POSTRES

- Fino de hojaldre, crema diplomata y frutas de estación. \$ 18.500.-
- Brownie tibio de pistachos, helado de crema americana. \$ 17.500.-
 - Lingote Balcarce . \$ 15.900.-
 - Tarta cítrica . \$ 19.300.-
 - Tiramisú a la mesa. \$ 20.300.-
 - Crème Brûlée. \$ 16.500.- 🍷
- Degustación de helados (2 bochas) \$ 14.900.- 🍷

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Gaseosa \$ 6.000.-
- Agua sin gas \$ 5.500.-
- Agua con gas \$ 5.500.-
- Jugo de naranja \$ 8.000.-
- Limonada \$ 8.000.-
- Pomelada \$ 8.000.-
- Licuado \$ 9.000.-