



CALAF

MELIA RECOLETA PLAZA
Posadas 1557 - Recoleta
Buenos Aires
@calaf.ba



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

- Escalivada acompañada de queso de cabra y olivas. \$ 28.000.- 
- Salchicha de salmón sobre hojaldre crocante, mermelada de tomate y gel de lima. \$ 30.000.-
 - Risotto de arvejas, pulpo y langostinos en manteca de hierbas. \$ 40.000.-
 - Sopa de morrón asado, huevo poché y focaccia de olivas. \$ 24.000.- 
- Sopa de cabutia perfumada con lima, garrapiñada de semillas y espiral de crema. \$ 24.000.- 
 - Brocheta de lomo y morrón, papa bouchon con alioli. \$ 37.000.-
 - Clásico soufflé de queso de cabra y corazón de tomate. \$ 28.000.-

ENSALADAS

- Ensalada de la huerta. \$ 29.000.-
- Ensalada caesar a la mesa. \$ 35.000.-

PLATOS

- Lomo a la Wellington acompañado de papines, brócolis y salsa oscura. \$ 75.000.-
 - Pastel de papas. \$ 35.000
 - Arroz crocante con pulpo a las brasas. \$ 49.000.-
- Raviolón nero di sepia, relleno de salmón en crema de azafrán. \$ 39.000.-
- Ojo de bife asado acompañado de papas a caballo y ají al rescoldo. \$ 75.000.-
 - Spaghettis carbonara terminados en horma de pecorino. \$ 45.500.-
 - Mix de canelones de tierra y mar, sobre fondue de hongos y reducción de crema con esferas de salmón. \$ 49.000.-



A LAS BRASAS

- Entraña (300gr) \$ 49.000.-
- Lomo (300gr) \$ 48.000.-
- Pesca blanca (250gr) \$ 35.000.-
- Salmón (250gr) \$ 43.000.-
- Langostinos (4u.) \$ 34.000.-
- Pulpo tentáculo (130gr) \$ 37.000.-
- Suprema (250gr) \$ 30.000.-
- Ojo de bife (400gr) \$ 60.000.-

GUARNICIONES

- Puré de papas. \$ 10.000.-
- Puré de calabaza. \$ 10.000.-
- Papas fritas. \$ 10.000.-
- Vegetales. \$ 10.000.-

PASTAS

- Spaghetitis. \$ 19.000.-
- Penne rigate. \$ 19.000.-

Consulte por todas nuestras opciones sin 🍷

SALSAS

- Crema. \$ 8.000.-
- Pomodoro. \$ 8.000.-
- Pesto. \$ 8.000.-



POSTRES

- Torta vasca, compota de ciruelas y miel. \$ 18.000.-
- Crêpe de dulce de leche y crema montada. \$ 17.000.-
- Torta invertida de peras y helado de crema. \$ 19.000.-
 - Soufflé de chocolate. \$ 18.000.-
- Crème Brûlée con compota de frutos rojos. \$ 19.000.-
 - Tiramisú a la mesa. \$ 24.000.-
- Degustación de helados (2 *bochas*). \$ 16.000.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Gaseosa \$ 7.000.-
- Agua sin gas \$ 6.000.-
- Agua con gas \$ 6.000.-
- Jugo de naranja \$ 9.000.-
 - Limonada \$ 9.000.-
 - Pomelada \$ 9.000.-
 - Licuado \$ 13.000.-